II.

(Nezakonodavni akti)

UREDBE

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2021/1374

od 12. travnja 2021.

o izmjeni Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća o posebnim higijenskim zahtjevima za hranu životinjskog podrijetla

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla ([1]), a posebno njezin članak 10. stavak 1.,

budući da:

(1) U Prilogu III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđena su posebna higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla za subjekte u poslovanju s hranom.

(2) Sirilo je kompleks enzima koji se upotrebljava za proizvodnju određenih sireva. Prikuplja se iz želudaca mladih preživača. Na temelju iskustva subjekata u poslovanju s hranom trebalo bi izmijeniti posebne higijenske zahtjeve za želuce za proizvodnju sirila utvrđene u odjeljku I. poglavlju IV. točki 18. podtočki (a) Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 kako bi se optimiziralo prikupljanje sirila od mladih ovaca i koza. Posebno je primjereno dopustiti da takvi želuci napuste klaonicu bez pražnjenja ili čišćenja.

(3) Zbog tehnološkog razvoja počelo se zahtijevati da se dopusti da se s glava i nogu domaćih papkara i kopitara skida koža ili da se oni šure i s njih se uklanjaju dlake izvan klaonice u specijaliziranim odobrenim objektima za daljnju preradu hrane. Stoga bi u praksi trebalo dopustiti prijevoz glava i nogu domaćih papkara i kopitara u te objekte pod određenim uvjetima kojima se jamči sigurnost hrane. Odjeljak I. poglavlje IV. točku 18. podtočku (c) Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi stoga izmijeniti.

(4) U skladu s člankom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/624 ([2]) službeni veterinar *ante mortem* pregled može obaviti izvan klaonice u slučaju prisilnog klanja domaćih papkara i kopitara. U odjeljku I. poglavlju VI. točki 2. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 zahtijeva se da *ante mortem* pregled u slučaju prisilnog klanja obavi veterinar. Taj bi zahtjev trebalo izmijeniti kako bi bio u skladu s člankom 4. Delegirane uredbe (EU) 2019/624 i, umjesto na veterinara, upućivao na službenog veterinara.

([1]) SL L 139, 30.4.2004., str. 55.

([2]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2019/624 od 8. veljače 2019. o posebnim pravilima za provedbu službenih kontrola proizvodnje mesa te za proizvodna područja i područja za ponovno polaganje živih školjkaša u skladu s Uredbom (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 131, 17.5.2019., str. 1.).

(5) Poboljšanje dobrobiti životinja jedna je od mjera predloženih u Komisijinoj Strategiji „od polja do stola” za pravedan, zdrav i ekološki prihvatljiv prehrambeni sustav ([3]), koja je dio europskog zelenog plana. Posebno dolazi do promjene u obrascima konzumacije mesa, pri čemu Europski parlament, poljoprivrednici i potrošači sve intenzivnije zahtijevaju da se odobri klanje određenih domaćih papkara i kopitara na gospodarstvu podrijetla kako bi se izbjeglo moguće ugrožavanje dobrobiti životinja tijekom njihova sakupljanja i prijevoza.

(6) Osim u slučaju prisilnog klanja, domaći papkari i kopitari moraju se klati u klaonici odobrenoj u skladu s člankom 4. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 853/2004 kako bi se osigurala usklađenost s higijenskim zahtjevima utvrđenima u odjeljku I. poglavljima II. i IV. Priloga III. toj uredbi. U skladu s tim člankom nadležna tijela država članica mogu odobriti pokretne klaonice. One se mogu postaviti na sve primjerene lokacije, uključujući poljoprivredna gospodarstva, na kojima se mogu klati skupine zdravih životinja. U suprotnom prijevoz određenih životinja može izazvati rizik za osobu koja njima rukuje ili za dobrobit životinja. Stoga bi za ograničen broj domaćih goveda i svinja te domaćih kopitara trebalo dopustiti klanje i krvarenje na gospodarstvu podrijetla. Na tu bi se praksu trebali primjenjivati strogi uvjeti kako bi se održala visoka razina sigurnosti hrane za meso dobiveno od takvih životinja.

(7) Domaća goveda i svinje te domaće kopitare zaklane na gospodarstvu podrijetla trebao bi pratiti službeni certifikat kojim se potvrđuje da su ispunjeni higijenski zahtjevi za klanje. Takav službeni certifikat predviđen je Provedbenom uredbom Komisije (EU) 2020/2235 ([4]).

(8) Europska agencija za sigurnost hrane (EFSA) donijela je 27. rujna 2018. drugo znanstveno mišljenje o pristupima za analizu opasnosti za određene male maloprodajne objekte i donacije hrane ([5]). U tom je mišljenju preporučeno zamrzavanje na razini maloprodaje kao dodatan način za jamčenje sigurne preraspodjele hrane onima kojima je to potrebno. Olakšavanjem sigurnih metoda doniranja hrane sprečava se rasipanje hrane i pridonosi sigurnosti opskrbe hranom, u skladu s ciljevima utvrđenima u Komisijinoj strategiji „od polja do stola” i njezinim općim ciljem uspostave pravednog, zdravog i ekološki prihvatljivog prehrambenog sustava u okviru europskog zelenog plana. Zamrzavanje hrane može biti važno za jamčenje sigurne preraspodjele hrane bankama hrane i drugim dobrotvornim organizacijama. Zamrzavanje mesa na razini maloprodaje trenutačno nije dopušteno jer se meso namijenjeno zamrzavanju mora zamrznuti bez nepotrebnog odgađanja nakon klanja ili rasijecanja u skladu s odjeljkom I. poglavljem VII. točkom 4. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 za domaće papkare i kopitare te u skladu s odjeljkom II. poglavljem V. točkom 5. tog priloga za perad i dvojezupce. Stoga bi trebalo pod određenim uvjetima dopustiti zamrzavanje mesa na razini maloprodaje kako bi se zajamčila sigurna distribucija donirane hrane.

(9) U Uredbi (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća ([6]) definiran je „ovlašteni veterinar”. Uredba (EZ) br. 854/2004 stavljena je izvan snage Uredbom (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća ([7]), u kojoj je definiran „službeni veterinar”. Budući da definicija „službenog veterinara” u Uredbi (EU) 2017/625 obuhvaća „ovlaštenog veterinara”, upućivanja na „ovlaštenog veterinara” u Prilogu III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi izmijeniti tako da se umjesto toga upućuje na „službenog veterinara”.

([3]) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

([4]) Provedbena uredba Komisije (EU) 2020/2235 od 16. prosinca 2020. o utvrđivanju pravila za primjenu uredbi (EU) 2016/429 i (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu predložaka certifikata o zdravlju životinja, predložaka službenih certifikata i predložaka certifikata o zdravlju životinja/službenih certifikata za ulazak u Uniju i premještanja unutar Unije pošiljaka određenih kategorija životinja i robe i u pogledu službenog certificiranja u vezi s takvim certifikatima te o stavljanju izvan snage Uredbe (EZ) br. 599/2004, provedbenih uredbi (EU) br. 636/2014 i (EU) 2019/628, Direktive 98/68/EZ i odluka 2000/572/EZ, 2003/779/EZ i 2007/240/EZ (SL L 442, 30.12.2020., str. 1.).

([5]) EFSA Journal 2018.; 16(11):5432.

([6]) Uredba (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju posebnih pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi (SL L 139, 30.4.2004., str. 206.).

([7]) Uredba (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća od 15. ožujka 2017. o službenim kontrolama i drugim službenim aktivnostima kojima se osigurava primjena propisa o hrani i hrani za životinje, pravila o zdravlju i dobrobiti životinja, zdravlju bilja i sredstvima za zaštitu bilja, o izmjeni uredaba (EZ) br. 999/2001, (EZ) br. 396/2005, (EZ) br. 1069/2009, (EZ) br. 1107/2009, (EU) br. 1151/2012, (EU) br. 652/2014, (EU) 2016/429 i (EU) 2016/2031 Europskog parlamenta i Vijeća, uredaba Vijeća (EZ) br. 1/2005 i (EZ) br. 1099/2009 i direktiva Vijeća 98/58/EZ, 1999/74/EZ, 2007/43/EZ, 2008/119/EZ i 2008/120/EZ te o stavljanju izvan snage uredaba (EZ) br. 854/2004 i (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Vijeća 89/608/EEZ, 89/662/EEZ, 90/425/EEZ, 91/496/EEZ, 96/23/EZ, 96/93/EZ i 97/78/EZ te Odluke Vijeća 92/438/EEZ (Uredba o službenim kontrolama) (SL L 95, 7.4.2017., str. 1.).

(10) Posebni higijenski zahtjevi za proizvodnju i stavljanje u promet mesa divljih sisavaca parnoprstaša iz uzgoja utvrđeni u odjeljku III. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 primjenjuju se samo na meso životinja iz porodica *Cervidae* ili *Suidae*. Slični zahtjevi trebali bi se primjenjivati i na meso drugih divljih sisavaca parnoprstaša iz uzgoja, kao što su ljame, kako bi se izbjegao mogući rizik za sigurnost hrane zbog promjena u obrascima potrošnje izazvanih povećanom konzumacijom takvog mesa.

(11) Prije prijevoza u objekt za obradu divljači, tijela i unutarnji organi ulovljene slobodno živuće divljači mogu se prevesti u sabirni centar i skladištiti u njemu. Kako bi se zajamčila sigurnost tog mesa, trebalo bi izmjenom higijenskih zahtjeva za slobodno živuću divljač utvrđenih u odjeljku IV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 uvesti posebna higijenska pravila za rukovanje tim tijelima i unutarnjim organima u sabirnim centrima te njihovo skladištenje u sabirnim centrima.

(12) Kako bi se hlađenje moglo provesti u razumnom vremenu nakon usmrćivanja, slobodno živuća divljač mora se prevesti u objekt za obradu divljači što prije nakon pregleda koji je obavila izučena osoba u skladu s odjeljkom IV. poglavljem II. točkom 3. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 za krupnu slobodno živuću divljač te poglavljem III. točkom 3. tog odjeljka za sitnu slobodno živuću divljač. Taj bi se zahtjev trebao primjenjivati i na slobodno živuću divljač na kojoj nije obavljen pregled.

(13) U odjeljku VII. poglavlju I. točki 3. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 predviđeno je da, kad god subjekt u poslovanju s hranom premješta seriju živih školjaka iz objekta u objekt, tu seriju mora pratiti registracijska isprava. Da bi se uskladile informacije koje se zahtijevaju u odjeljku VII. poglavlju I. točki 4. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004, trebalo bi izraditi zajednički obrazac registracijske isprave za premještanje živih školjaka iz objekta u objekt. Osim toga, uobičajeno je da se serije školjaka mogu slati i subjektima posrednicima, stoga bi registracijska isprava trebala sadržavati i tu mogućnost.

(14) U skladu s odjeljkom VII. poglavljem IV. dijelom A točkom 1. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004, žive školjke prije pročišćavanja treba čistom vodom isprati od mulja i nakupljene nečistoće. Međutim, radi uštede vode pranje čistih školjaka ne bi smjelo biti obvezno. Odjeljak VII. poglavlje IV. dio A točku 1. trebalo bi na odgovarajući način izmijeniti.

(15) Žive školjke koje se stavljaju u promet ne smiju sadržavati morske biotoksine koji prelaze granične vrijednosti utvrđene u odjeljku VII. poglavlju V. točki 2. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004. EFSA je u svojem mišljenju *Marine biotoxins in shellfish – Pectenotoxin group* (Morski biotoksini u školjkama – skupina pektenotoksina) ([8]) zaključila da za toksine iz skupine pektenotoksina (PTX) nisu prijavljeni štetni učinci na ljude. Osim toga, uz pektenotoksine u školjkama su uvijek prisutni toksini iz skupine okadaične kiseline. Stoga je primjereno izbrisati upućivanje na pektenotoksine u odjeljku VII. poglavlju V. točki 2. podtočki (c) Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

(16) Člankom 11. Delegirane uredbe 2019/624 predviđeno je da klasifikacija proizvodnih područja i područja za ponovno polaganje nije potrebna u vezi s izlovljavanjem trpova (*Holothuroidea*) ako nadležna tijela provode službene kontrole tih životinja na burzama riba, u otpremnim centrima i u objektima za preradu. Odjeljak VII. poglavlje IX. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi izmijeniti kako bi se omogućilo sakupljanje/izlovljavanje trpova (*Holothuroidea*) izvan klasificiranih proizvodnih područja i područja za ponovno polaganje.

(17) Plovila bi trebala biti osmišljena i konstruirana tako da ne uzrokuju kontaminaciju proizvoda ribarstva kaljužnom vodom, otpadnim vodama, dimom, gorivom, uljem, masnoćom ili drugim štetnim tvarima. Osim toga, skladišni prostori, bazeni i spremnici koji se upotrebljavaju za skladištenje, hlađenje ili zamrzavanje proizvoda ribarstva ne bi se smjeli upotrebljavati za druge svrhe osim skladištenja proizvoda ribarstva. Brodovi hladnjače i brodovi za prijevoz hlađenog tereta trebali bi biti opremljeni opremom za zamrzavanje s dovoljnim kapacitetom za najbrže moguće kontinuirano zamrzavanje i s najkraćim mogućim razdobljem termičkog zastoja, kako bi se postigla temperatura u središtu od najviše −18 °C. Skladišni prostori ne bi se smjeli upotrebljavati za zamrzavanje proizvoda. Zahtjevi za opremu za zamrzavanje i skladištenje trebali bi se primjenjivati i na hladnjače na kopnu. Odjeljak VIII. poglavlje I. dio I. i odjeljak VIII. poglavlje III. dio B Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.

([8]) https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109

(18) Nakon nedavnih prijevara u vezi s tunom koja je prvotno bila zamrznuta u salamuri na −9 °C i namijenjena industriji konzerviranja, a zatim je prenamijenjena za konzumaciju kao svježi proizvod ribarstva, primjereno je u odjeljku VIII. poglavlju I. dijelu II. točki 7. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 pojasniti da cijeli proizvodi ribarstva koji su prvotno zamrznuti u salamuri na −9 °C i namijenjeni industriji konzerviranja, čak i ako su dodatno zamrznuti na temperaturu od −18 °C, ne smiju imati odredište koje nije industrija konzerviranja.

(19) Jetra i ikra dobiveni od proizvoda ribarstva i namijenjeni prehrani ljudi trebaju se čuvati pod ledom na temperaturi koja je blizu temperature topljenja leda ili se trebaju zamrznuti. Primjereno je dopustiti da se jetra i ikra hlade i u drukčijim uvjetima, a ne samo pod ledom na temperaturi koja je blizu temperature topljenja leda. U skladu s tim trebalo bi izmijeniti odjeljak VIII. poglavlje I. dio II. točku 6. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 kako bi se omogućilo da se jetra i ikra dobiveni od proizvoda ribarstva i namijenjeni prehrani ljudi ne hlade samo pod ledom, nego i u drukčijim uvjetima hlađenja.

(20) Primjereno je da u spremnicima koji se upotrebljavaju za otpremu ili skladištenje nepakiranih pripremljenih svježih proizvoda ribarstva koji se čuvaju pod ledom voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima ribarstva. Iz higijenskih razloga važno je pojasniti da voda koja nastaje otapanjem leda ne samo da ne bi smjela ostati u dodiru s proizvodima ribarstva, već bi je trebalo odstraniti. U skladu s tim trebalo bi izmijeniti odjeljak VIII. poglavlje III. dio A točku 4. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 kako bi se pojasnilo da voda koja nastaje otapanjem leda ne samo da ne bi smjela ostati u dodiru s proizvodima ribarstva, već bi je trebalo odstraniti.

(21) Posebna higijenska pravila za žablje krakove utvrđena u odjeljku XI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 primjenjuju se samo na žablje krakove vrste RNA (porodica *Ranidae*) u skladu s definicijom žabljih krakova iz točke 6.1. Priloga I. toj uredbi. Posebna higijenska pravila za puževe iz tog odjeljka primjenjuju se samo na kopnene puževe koji pripadaju vrstama *Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller* i *Helix lucorum* te vrstama porodice *Achatinidae* u skladu s definicijom puževa iz točke 6.2. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 853/2004. Zbog promjena prehrambenih navika proizvode se i u promet za prehranu ljudi stavljaju i žablji kraci i puževi drugih vrsta. Stoga bi posebna higijenska pravila trebalo proširiti kako bi se obuhvatile te vrste i tako zajamčila sigurnost hrane dobivene od tih vrsta.

(22) U odjeljku XII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđeni su posebni zahtjevi u pogledu temperature za skladištenje čvaraka namijenjenih prehrani ljudi. Tehnološki razvoj omogućio je određene tehnike pakiranja, kao što je vakuumsko pakiranje, za koje nisu potrebni posebni zahtjevi u pogledu temperature da bi se zajamčila sigurnost hrane dobivene od čvaraka. Stoga bi te uvjete u pogledu temperature trebalo izbrisati, a subjekt u poslovanju s hranom trebao bi zajamčiti sigurnost hrane dobivene od čvaraka s pomoću dobre higijenske prakse i postupaka koji se temelje na načelima analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP) u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća ([9]).

(23) Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

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

([9]) Uredba (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane (SL L 139, 30.4.2004., str. 1.).

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

Sastavljeno u Bruxellesu 12. travnja 2021.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOG

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se kako slijedi:

1. odjeljak I. mijenja se kako slijedi:

(a) poglavlje IV. mijenja se kako slijedi:

i. točka 2. podtočka (b) podpodtočka ii. zamjenjuje se sljedećim:

„ii. životinje zaklane na gospodarstvu podrijetla u skladu s poglavljem VI.a ovog odjeljka ili u skladu s odjeljkom III. točkom 3.;"

ii. točka 18. zamjenjuje se sljedećim:

„18. Osim ako su namijenjeni za upotrebu kao nusproizvod životinjskog podrijetla u skladu s Uredbom (EZ) br. 1069/2009 Europskog parlamenta i vijeća *:

(a) želuci se moraju ošuriti ili očistiti; međutim, ako su namijenjeni za proizvodnju sirila, želuci:

i. se moraju isprazniti samo ako je riječ o mladim govedima;

ii. se ne moraju isprazniti, ošuriti ili očistiti ako je riječ o mladim ovcama i kozama;

(b) crijeva se moraju isprazniti i očistiti;

(c) s glava i nogu mora se skinuti koža ili ih se mora ošuriti i s njih ukloniti dlake; međutim, ako to odobri nadležno tijelo, naočigled čiste glave koje ne sadržavaju specificirani rizični materijal u skladu s člankom 8. Uredbe (EZ) br. 999/2001 Europskog parlamenta i Vijeća ** te naočigled čiste noge namijenjene za preradu u hranu mogu se prevesti u odobreni objekt i u njemu se s njih može skinuti koža ili ih se može ošuriti i s njih ukloniti dlake.

---

* Uredba (EZ) br. 1069/2009 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009. o utvrđivanju zdravstvenih pravila za nusproizvode životinjskog podrijetla i od njih dobivene proizvode koji nisu namijenjeni prehrani ljudi te o stavljanju izvan snage Uredbe (EZ) br. 1774/2002 (Uredba o nusproizvodima životinjskog podrijetla) (SL L 300, 14.11.2009., str. 1.)

** Uredba (EZ) br. 999/2001 Europskog parlamenta i Vijeća od 22. svibnja 2001. o utvrđivanju pravila za sprečavanje, kontrolu i iskorjenjivanje određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija (SL L 147, 31.5.2001., str. 1.)."

(b) poglavlje VI. mijenja se kako slijedi:

i. točke 2. i 3. zamjenjuju se sljedećim:

„2. Službeni veterinar mora obaviti *ante mortem* pregled životinje.

3. Zaklana i iskrvarena životinja mora se na higijenski način i bez nepotrebnog odgađanja prevesti u klaonicu. Pod nadzorom službenog veterinara na licu mjesta se mogu izvaditi želudac i crijeva, ali se ne smije vršiti nikakva druga obrada. Svi uklonjeni unutarnji organi moraju se poslati u klaonicu zajedno sa zaklanom životinjom te se mora označiti da pripadaju toj životinji."

ii. točka 6. zamjenjuje se sljedećim:

„Zaklanu životinju do klaonice mora pratiti službeni certifikat iz poglavlja 5. Priloga IV. Provedbenoj uredbi Komisije (EU) 2020/2235 * ili ga se mora poslati unaprijed u bilo kojem formatu.

---

* Provedbena uredba Komisije (EU) 2020/2235 od 16. prosinca 2020. o utvrđivanju pravila za primjenu uredbi (EU) 2016/429 i (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu predložaka certifikata o zdravlju životinja, predložaka službenih certifikata i predložaka certifikata o zdravlju životinja/službenih certifikata za ulazak u Uniju i premještanja unutar Unije pošiljaka određenih kategorija životinja i robe i u pogledu službenog certificiranja u vezi s takvim certifikatima te o stavljanju izvan snage Uredbe (EZ) br. 599/2004, provedbenih uredbi (EU) br. 636/2014 i (EU) 2019/628, Direktive 98/68/EZ i odluka 2000/572/EZ, 2003/779/EZ i 2007/240/EZ (SL L 442, 30.12.2020., str. 1.)."

(c) nakon poglavlja VI. umeće se sljedeće poglavlje VI.a:

„POGLAVLJE VI.a: KLANJE DOMAĆIH GOVEDA, OSIM BIZONA, TE SVINJA I DOMAĆIH KOPITARA NA GOSPODARSTVU PODRIJETLA, OSIM PRISILNOG KLANJA

Najviše tri domaća goveda, osim bizona, ili najviše šest domaćih svinja ili najviše tri domaća kopitara mogu se istodobno zaklati na gospodarstvu podrijetla uz odobrenje nadležnog tijela u skladu sa sljedećim zahtjevima:

(a) da bi se izbjegli rizici za osobu koja rukuje životinjama ili da bi se spriječile ozljede životinja tijekom prijevoza, životinje se ne mogu prevesti u klaonicu;

(b) postoji dogovor između klaonice i vlasnika životinje namijenjene klanju; vlasnik mora pismenim putem obavijestiti nadležno tijelo o takvom dogovoru;

(c) klaonica ili vlasnik životinja namijenjenih klanju najmanje tri dana unaprijed mora obavijestiti službenog veterinara o datumu i vremenu planiranog klanja životinja;

(d) službeni veterinar koji obavlja *ante mortem* pregled životinje namijenjene klanju mora biti prisutan u trenutku klanja;

(e) pokretna jedinica koja se upotrebljava za krvarenje i prijevoz zaklanih životinja u klaonicu mora omogućiti higijensko rukovanje životinjama i krvarenje životinja te pravilno zbrinjavanje njihove krvi i mora biti dio klaonice koju je odobrilo nadležno tijelo u skladu s člankom 4. stavkom 2.; međutim, nadležno tijelo može dopustiti krvarenje izvan mobilne jedinice ako krv nije namijenjena prehrani ljudi i ako se klanje ne odvija u zonama ograničenja kako su definirane u članku 4. stavku 41. Uredbe (EU) 2016/429 Europskog parlamenta i Vijeća * ili u objektima u kojima se primjenjuju ograničenja u pogledu zdravlja životinja u skladu s Uredbom (EU) 2016/429 i svim aktima donesenima na temelju te uredbe;

(f) zaklane i iskrvarene životinje moraju se na higijenski način i bez nepotrebnog odgađanja prevesti izravno u klaonicu; pod nadzorom službenog veterinara na licu mjesta se mogu izvaditi želudac i crijeva, ali se ne smije vršiti nikakva druga obrada; svi uklonjeni unutarnji organi moraju se poslati u klaonicu zajedno sa zaklanom životinjom te se mora označiti kojoj životinji pripadaju;

(g) ako od trenutka klanja prve životinje do dolaska zaklanih životinja u klaonicu prođe više od dva sata, zaklane životinje moraju se hladiti; ako to dopuštaju klimatski uvjeti, nije potrebno aktivno hlađenje;

(h) vlasnik životinje mora unaprijed obavijestiti klaonicu o predviđenom vremenu dolaska zaklanih životinja, s kojima se nakon dolaska u klaonicu mora rukovati bez nepotrebnog odgađanja;

(i) osim podataka o prehrambenom lancu koje treba dostaviti u skladu s odjeljkom III. Priloga II. ovoj Uredbi, zaklane životinje do klaonice mora pratiti službeni certifikat iz poglavlja 3. Priloga IV. Provedbenoj uredbi (EU) 2020/2235 ili ga se mora poslati unaprijed u bilo kojem formatu.

* Uredba (EU) 2016/429 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. ožujka 2016. o prenosivim bolestima životinja te o izmjeni i stavljanju izvan snage određenih akata u području zdravlja životinja („Zakon o zdravlju životinja”) (SL L 84, 31.3.2016., str. 1.).”

(d) u poglavlju VII. točka 4. zamjenjuje se sljedećim:

„4. Meso namijenjeno zamrzavanju mora se zamrznuti bez nepotrebnog odgađanja, uzimajući, prema potrebi, u obzir razdoblje stabilizacije prije zamrzavanja.

Međutim, subjekti u poslovanju s hranom koji se bave maloprodajom meso mogu zamrznuti radi njegove preraspodjele u svrhu doniranja hrane u skladu sa sljedećim uvjetima:

i. ako je riječ o mesu na koje se u skladu s člankom 24. Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća * primjenjuje navođenje „upotrijebiti do” datuma, prije tog datuma;

ii. bez nepotrebnog odgađanja na temperaturu od –18 °C ili nižu;

iii. osiguravajući da je datum zamrzavanja evidentiran i naveden na oznaci ili na neki drugi način;

iv. ako to meso nije već bilo zamrznuto (odmrznuto meso); i

v. u skladu s eventualnim uvjetima koje su nadležna tijela utvrdila za zamrzavanje i daljnju upotrebu kao hrane.

---

* Uredba (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22.11.2011., str. 18.).”

2. odjeljak II. mijenja se kako slijedi:

(a) u poglavlju V. točka 5. zamjenjuje se sljedećim:

„5. Meso namijenjeno zamrzavanju mora se zamrznuti bez nepotrebnog odgađanja.

Međutim, subjekti u poslovanju s hranom koji se bave maloprodajom meso mogu zamrznuti radi njegove preraspodjele u svrhu doniranja hrane u skladu sa sljedećim uvjetima:

i. ako je riječ o mesu na koje se u skladu s člankom 24. Uredbe (EU) br. 1169/2011 primjenjuje navođenje „upotrijebiti do” datuma, prije tog datuma;

ii. bez nepotrebnog odgađanja na temperaturu od –18 °C ili nižu;

iii. osiguravajući da je datum zamrzavanja evidentiran i naveden na oznaci ili na neki drugi način;

iv. ako to meso nije već bilo zamrznuto (odmrznuto meso); i

v. u skladu s eventualnim uvjetima koje su nadležna tijela utvrdila za zamrzavanje i daljnju upotrebu kao hrane.”

(b) poglavlje VI. mijenja se kako slijedi:

i. točka 6. briše se;

ii. točka 7. zamjenjuje se sljedećim:

„7. Osim podataka o prehrambenom lancu koje treba dostaviti u skladu s odjeljkom III. Priloga II. ovoj Uredbi, zaklanu životinju do klaonice ili rasjekavaonice mora pratiti službeni certifikat iz poglavlja 3. Priloga IV. Provedbenoj uredbi (EU) 2020/2235 ili ga se mora poslati unaprijed u bilo kojem formatu.”

3. odjeljak III. mijenja se kako slijedi:

(a) točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Odredbe odjeljka I. primjenjuju se na proizvodnju i stavljanje u promet mesa divljih sisavaca parnoprstaša iz uzgoja, osim ako ih nadležno tijelo smatra neprikladnima.”

(b) točka 3. podtočka (j) zamjenjuje se sljedećim:

„(j) zaklanu životinju do klaonice prati službeni certifikat iz poglavlja 3. Priloga IV. Provedbenoj uredbi (EU) 2020/2235 koji je izdao i potpisao službeni veterinar i kojim su potvrđeni povoljan rezultat *ante mortem* pregleda, pravilno klanje i krvarenje te datum i vrijeme klanja, ili je taj certifikat poslan unaprijed u bilo kojem formatu.”

4. odjeljak IV. mijenja se kako slijedi:

(a) dodaje se sljedeća uvodna rečenica:

„Za potrebe ovog odjeljka „sabirni centar" znači objekt koji se upotrebljava za skladištenje tijela i unutarnjih organa slobodno živuće divljači prije njihova prijevoza u objekt za obradu divljači."

(b) poglavlje II. mijenja se kako slijedi:

i. točka 4. podtočka (c) zamjenjuje se sljedećim:

„(c) Ako u određenom slučaju nema izučene osobe koja bi mogla obaviti pregled iz točke 2., uz tijelo se moraju poslati glava, osim kljova, rogovlja i rogova, i svi unutarnji organi osim želuca i crijeva, a tijelo se mora prevesti u objekt za obradu divljači što prije nakon usmrćivanja."

ii. u točki 8. podtočki (b) prvi odlomak zamjenjuje se sljedećim:

„(b) krupna slobodno živuća divljač s koje nije skinuta koža može se poslati u objekt za obradu divljači u drugoj državi članici jedino ako je tijekom prijevoza do tog objekta za obradu divljači prati službeni certifikat iz poglavlja 2. Priloga II. Provedbenoj uredbi (EU) 2020/2235 koji je izdao i potpisao službeni veterinar i kojim je potvrđeno da su ispunjeni zahtjevi iz točke 4. ovog poglavlja u pogledu postojanja deklaracije, ako je to relevantno, i u pogledu prisutnosti odgovarajućih dodatnih dijelova tijela."

iii. dodaje se sljedeća točka 10.:

„10. Prije slanja u objekt za obradu divljači, tijela i unutarnji organi krupne slobodno živuće divljači mogu se prevesti u sabirni centar i skladištiti u njemu pod uvjetom da:

(a) je taj sabirni centar:

1. registriran pri nadležnom tijelu kao poduzeće za poslovanje s hranom koje obavlja primarnu proizvodnju kako je navedeno u članku 4. stavku 2. točki (a) ako samo prima tijela kao prvi sabirni centar; ili

2. odobrilo nadležno tijelo kao poduzeće za poslovanje s hranom u skladu s člankom 4. stavkom 2. ako prima tijela iz drugih sabirnih centara;

(b) ako su životinje eviscerirane, tijekom prijevoza u sabirni centar i skladištenja u njemu zabranjeno je držanje životinja na hrpi;

(c) usmrćene životinje prevoze se u sabirni centar na higijenski način i bez odgađanja;

(d) ispunjeni su uvjeti u pogledu temperature iz točke 5.;

(e) trajanje skladištenja mora biti što kraće;

(f) tijelima i unutarnjim organima krupne slobodno živuće divljači ne rukuje se ni na koji drugi način; međutim, izučena osoba može obaviti pregled i unutarnji organi mogu se ukloniti u skladu s uvjetima utvrđenima u točkama 2., 3. i 4."

(c) poglavlje III. mijenja se kako slijedi:

i. točka 3. zamjenjuje se sljedećim:

„3. Meso sitne slobodno živuće divljači smije se staviti u promet jedino ako se tijelo preveze u objekt za obradu divljači što prije nakon pregleda iz točke 1. ili, ako u određenom slučaju nema izučene osobe koja bi mogla obaviti taj pregled, što prije nakon usmrćivanja."

ii. dodaje se sljedeća točka 8.:

„8. Prije slanja u objekt za obradu divljači, tijela, uključujući unutarnje organe, sitne slobodno živuće divljači mogu se prevesti u sabirni centar i skladištiti u njemu pod uvjetom da:

(a) je taj sabirni centar:

1. registriran pri nadležnom tijelu kao poduzeće za poslovanje s hranom koje obavlja primarnu proizvodnju kako je navedeno u članku 4. stavku 2. točki (a) ako samo prima tijela kao prvi sabirni centar; ili

2. odobrilo nadležno tijelo kao poduzeće za poslovanje s hranom u skladu s člankom 4. stavkom 2. ako prima tijela iz drugih sabirnih centara;

(b) ako su životinje eviscerirane, tijekom prijevoza u sabirni centar i skladištenja u njemu zabranjeno je držanje životinja na hrpi;

(c) usmrćene životinje prevoze se u sabirni centar na higijenski način i bez odgađanja;

(d) ispunjeni su uvjeti u pogledu temperature iz točke 4.;

(e) trajanje skladištenja mora biti što kraće;

(f) tijelima, uključujući unutarnje organe, sitne slobodno živuće divljači ne rukuje se ni na koji drugi način; međutim, izučena osoba može obaviti pregled i unutarnji organi mogu se ukloniti u skladu s uvjetima utvrđenima u točkama 1. i 2."

5. odjeljak VII. mijenja se kako slijedi:

(a) u uvodni dio umeće se sljedeća točka 1.a.:

„1.a. Za potrebe ovog odjeljka „subjekt posrednik" znači subjekt u poslovanju s hranom, uključujući trgovce, osim prvog dobavljača, s prostorima ili bez njih, koji svoje djelatnosti obavlja između proizvodnih područja, područja za ponovno polaganje ili objekata."

(b) poglavlje I. mijenja se kako slijedi:

i. točka 3. zamjenjuje se sljedećim:

„3. Kad god subjekt u poslovanju s hranom premješta seriju živih školjaka između proizvodnih područja, područja za ponovno polaganje ili objekata, seriju mora pratiti registracijska isprava."

ii. u točku 4. dodaje se sljedeća podtočka (d):

„(d) ako seriju živih školjaka šalje subjekt posrednik, mora je pratiti nova registracijska isprava koju je ispunio subjekt posrednik. Ta registracijska isprava mora sadržavati barem podatke iz točaka (a), (b) i (c) te sljedeće podatke:

i. naziv i adresu subjekta posrednika;

ii. u slučaju održavanja ili u slučaju ponovnog uranjanja radi pohrane, datum početka, datum završetka i mjesto održavanja ili ponovnog uranjanja;

iii. ako je provedeno održavanje na prirodnom prostoru, subjekt posrednik mora potvrditi da je prirodni prostor na kojem je provedeno održavanje u trenutku održavanja bio klasificiran kao proizvodno područje razreda A otvoreno za sakupljanje/izlovljavanje;

iv. ako je provedeno ponovno uranjanje na prirodnom prostoru, subjekt posrednik mora potvrditi da je prirodni prostor na kojem je provedeno ponovno uranjanje u trenutku ponovnog uranjanja bio klasificiran jednako kao proizvodno područje u kojem su žive školjke sakupljene/izlovljene;

v. ako je ponovno uranjanje provedeno u objektu, subjekt posrednik mora potvrditi da je taj objekt u trenutku ponovnog uranjanja bio odobren. Ponovno uranjanje ne smije uzrokovati dodatno onečišćenje živih školjaka;

vi. u slučaju grupiranja, vrstu, datum početka grupiranja, datum završetka grupiranja, status područja na kojem su žive školjke sakupljene/izlovljene te seriju grupiranja, koja se uvijek sastoji od iste vrste ulovljene istog dana na istom proizvodnom području."

iii. dodaju se sljedeće točke 8. i 9.:

„8. Subjekti posrednici moraju biti:

(a) registrirani pri nadležnom tijelu kao poduzeće za poslovanje s hranom koje obavlja primarnu proizvodnju kako je navedeno u članku 4. stavku 2. točki (a) ako nemaju prostore ili ako imaju prostore u kojima samo rukuju živim školjkama te ih peru i skladište na sobnoj temperaturi, bez grupiranja ili održavanja; ili

(b) odobreni od strane nadležnog tijela kao subjekt u poslovanju s hranom u skladu s člankom 4. stavkom 2. ako, osim obavljanja djelatnosti iz točke (a), imaju hladnjaču ili grupiraju ili dijele serije živih školjaka ili provode održavanje ili ponovno uranjanje.

9. Subjekti posrednici mogu primati žive školjke iz proizvodnih područja klasificiranih kao A, B ili C, iz područja za ponovno polaganje ili od drugih subjekata posrednika. Subjekti posrednici mogu slati žive školjke:

(a) iz proizvodnih područja klase A u otpremne centre ili drugim subjektima posrednicima;

(b) iz proizvodnih područja klase B samo u centre za pročišćavanje ili objekte za preradu odnosno drugim subjektima posrednicima;

(c) iz proizvodnih područja klase C u objekte za preradu ili drugim subjektima posrednicima koji imaju prostore."

(c) u poglavlju IV. dijelu A točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Prije početka pročišćavanja žive školjke moraju biti čiste od mulja i nakupljene nečistoće te, prema potrebi, isprane čistom vodom."

(d) u poglavlju V. točki 2.:

(a) točka (a) zamjenjuje se sljedećim: „(a) za otrov koji uzrokuje paralizu (*Paralytic Shellfish Poison* – PSP): 800 mikrograma ekvivalenata saksitoksina diHCl na kilogram;"

(b) točka (c) zamjenjuje se sljedećim: „(c) za okadaičnu kiselinu i dinofizistoksine zajedno: 160 mikrograma ekvivalenata okadaične kiseline na kilogram;"

(e) poglavlje IX. zamjenjuje se sljedećim:

„POGLAVLJE IX.: POSEBNI ZAHTJEVI ZA ČEŠLJAČE (*PECTINIDAE*), MORSKE PUŽEVE I TRPOVE (*HOLOTHUROIDEA*) KOJI NISU FILTRATORI SAKUPLJENE/IZLOVLJENE IZVAN KLASIFICIRANIH PROIZVODNIH PODRUČJA

Subjekti u poslovanju s hranom koji sakupljaju/izlovljavaju češljače (*Pectinidae*), morske puževe i trpove (*Holothuroidea*) koji nisu filtratori izvan klasificiranih proizvodnih područja ili koji rukuju takvim češljačama (*Pectinidae*) i/ili morskim puževima i/ili trpovima (*Holothuroidea*) moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

1. Češljače (*Pectinidae*), morski puževi i trpovi (*Holothuroidea*) koji nisu filtratori ne smiju se stavljati u promet ako nisu sakupljeni/izlovljeni i ako se njima ne rukuje u skladu s poglavljem II. dijelom B te ako ne zadovoljavaju norme utvrđene u poglavlju V., što se dokazuje sustavom samokontrola koje provode subjekti u poslovanju s hranom na burzi riba, u otpremnom centru i u objektu za preradu.

2. Uz točku 1., ako podaci dobiveni službenim programima praćenja nadležnom tijelu omogućuju da, prema potrebi u suradnji sa subjektima u poslovanju s hranom, klasificira ribolovna područja, odredbe poglavlja II. dijela A po analogiji se primjenjuju i na češljače (*Pectinidae*).

3. Češljače (*Pectinidae*), morski puževi i trpovi (*Holothuroidea*) koji nisu filtratori smiju se stavljati u promet za prehranu ljudi jedino preko burze riba, otpremnog centra ili objekta za preradu. Ako rukuju češljačama (*Pectinidae*) i/ili takvim morskim puževima i/ili trpovima (*Holothuroidea*), subjekti u poslovanju s hranom koji vode takve objekte moraju obavijestiti nadležno tijelo i, ako je riječ o otpremnom centru, moraju ispunjavati relevantne zahtjeve iz poglavlja III. i IV.

4. Subjekti u poslovanju s hranom koji rukuju češljačama (*Pectinidae*), morskim puževima i trpovima (*Holothuroidea*) koji nisu filtratori moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

(a) zahtjeve u vezi s dokumentacijom iz poglavlja I. točaka od 3. do 7., ako je primjenjivo. U tom slučaju, u registracijskoj ispravi mora biti jasno navedena lokacija područja, uz indikaciju sustava koji je upotrijebljen za opis koordinata, na kojem su sakupljene/izlovljene žive češljače (*Pectinidae*) i/ili živi morski puževi i/ili živi trpovi (*Holothuroidea*); ili

(b) zahtjeve iz poglavlja VI. točke 2. o zatvaranju svih pakiranja živih češljača (*Pectinidae*), živih morskih puževa i živih trpova (*Holothuroidea*) koji se otpremaju za maloprodaju te zahtjeve iz poglavlja VII. u vezi s identifikacijskom oznakom i deklaracijom."

(f) Dodaje se sljedeće poglavlje X.:

„POGLAVLJE X.: OBRAZAC REGISTRACIJSKE ISPRAVE ZA ŽIVE ŠKOLJKE, ŽIVE BODLJIKAŠE, ŽIVE PLAŠTENJAKE I ŽIVE MORSKE PUŽEVE

REGISTRACIJSKA ISPRAVA ZA ŽIVE ŠKOLJKE, ŽIVE BODLJIKAŠE, ŽIVE PLAŠTENJAKE I ŽIVE MORSKE PUŽEVE

Dio I. – Dobavljač

I.1. Referentni broj u sustavu IMSOC	**I.2. Interni referentni broj**
I.3. Dobavljač Ime Adresa Registracijski broj ili broj odobrenja Zemlja ISO oznaka zemlje Aktivnost	**I.4. Subjekt u poslovanju s hranom koji prima proizvode** Ime Adresa Registracijski broj ili broj odobrenja Zemlja ISO oznaka zemlje Aktivnost
I.5. Opis robe **Akvakultura** Prirodne obale • Oznaka KN ili FAO-ova troslovna oznaka | vrsta | količina | pakiranje | serija | datum sakupljanja/izlovljavanja | datum početka održavanja | datum završetka održavanja | mjesto održavanja | datum početka ponovnog uranjanja | datum završetka ponovnog uranjanja | mjesto ponovnog uranjanja | datum početka grupiranja | datum završetka grupiranja | područje proizvodnje | zdravstveni status, uključujući, prema potrebi, informaciju o tome jesu li proizvodi izlovljeni u skladu s člankom 62. stavkom 2. Provedbene uredbe (EU) 2019/627	
I.6. S područja za ponovno polaganje Da ☐ Ne ☐ Područje za ponovno polaganje Trajanje ponovnog polaganja Datum početka Datum završetka	**I.7. Iz centra za pročišćavanje, otpremnog centra ili burze Da ☐ Ne ☐** **Broj odobrenja centra za pročišćavanje, otpremnog centra ili burze** **Datum ulaska** **Datum izlaska** **Trajanje pročišćavanja**
I.8. Od subjekta posrednika **Da ☐ Ne ☐** **Ime** **Adresa** **Registracijski broj ili broj odobrenja** **Zemlja** **ISO oznaka zemlje** **Aktivnost** **Datum dolaska** **Datum izlaska**	
I.9. Izjava dobavljača Ja, dolje potpisani subjekt u poslovanju s hranom koji je odgovoran za otpremu pošiljke, izjavljujem da su, prema mojim saznanjima i uvjerenju, podaci navedeni u dijelu I. ovog dokumenta točni i potpuni.	
Datum Ime potpisnika Potpis	

Dio II. – Subjekt koji prima proizvode

II.1. Interni referentni broj (primatelj)
II.2. Izjava subjekta u poslovanju s hranom koji prima proizvode Ja, dolje potpisani subjekt u poslovanju s hranom koji je odgovoran za primanje pošiljke, izjavljujem da je pošiljka [DATUM] stigla u moje prostore. Ime potpisnika Potpis

Pojašnjenja

Rubrika	Opis
	Dio I. – Dobavljač Taj dio dokumenta ispunjava subjekt u poslovanju s hranom koji otprema seriju živih školjaka.
I.1.	**Referentni broj u sustavu IMSOC** Jedinstvena alfanumerička oznaka koju dodjeljuje sustav IMSOC.
I.2.	**Interni referentni broj** U tom polju subjekt u poslovanju s hranom koji **otprema** proizvode može navesti interni referentni broj.
I.3.	**Dobavljač** Navesti ime, adresu (ulica, grad i regija/pokrajina/savezna država, prema potrebi), zemlju i ISO oznaku zemlje objekta podrijetla. Ako je riječ o proizvodnim područjima, navesti područje koje su odobrila nadležna tijela. Ako je riječ o živim češljačama (*Pectinidae*), morskim puževima ili trpovima (*Holothuroidea*), navesti lokaciju područja sakupljanja/izlovljavanja. Ako je to primjenjivo, navesti registracijski broj ili broj odobrenja objekta. Navesti aktivnost (sakupljač, centar za pročišćavanje, otpremni centar, burza ili posredničke aktivnosti). Ako se serija živih školjaka šalje iz centra za pročišćavanje/otpremnog centra ili, u slučaju češljača (*Pectinidae*), morskih puževa i trpova (*Holothuroidea*) koji nisu filtratori sakupljenih/izlovljenih izvan klasificiranih proizvodnih područja, s burze riba, navesti broj odobrenja i adresu centra za pročišćavanje/otpremnog centra ili burze riba.
I.4.	**Subjekt u poslovanju s hranom koji prima proizvode** Navesti ime, adresu (ulica, grad i regija/pokrajina/savezna država, prema potrebi), zemlju i ISO oznaku zemlje odredišnog objekta. Ako je riječ o proizvodnim područjima ili područjima ponovnog polaganja, navesti područje koje su odobrila nadležna tijela. Ako je to primjenjivo, navesti registracijski broj ili broj odobrenja objekta. Navesti aktivnost (sakupljač, centar za pročišćavanje, otpremni centar, objekt za preradu ili posredničke aktivnosti).
I.5.	**Opis robe** Navesti, ovisno o slučaju, oznaku kombinirane nomenklature ili FAO-ovu troslovnu oznaku, vrstu, količinu, vrstu pakiranja (vreća, rasuti teret itd.), seriju, datum sakupljanja/izlovljavanja, datum početka i završetka održavanja (ako je primjenjivo), mjesto održavanja (navesti klasifikaciju i lokaciju proizvodnog područja ili broj odobrenja objekta, ako je primjenjivo), datum početka i završetka ponovnog uranjanja (ako je primjenjivo), mjesto ponovnog uranjanja (navesti klasifikaciju i lokaciju proizvodnog područja ili broj odobrenja objekta, ako je primjenjivo), datum početka i završetka grupiranja (ako je primjenjivo) te proizvodno područje i njegov zdravstveni status (klasifikacija proizvodnog područja, ako je primjenjivo). Ako su žive školjke sakupljene/izlovljene u skladu s člankom 62. stavkom 2. Provedbene uredbe 2019/627, to bi trebalo izričito navesti. Ako se provodi grupiranje živih školjaka, serija se mora odnositi na školjke iste vrste koje su sakupljene/izlovljene istog dana i potječu s istog područja proizvodnje. Izbrisati nepotrebno.
I.6.	**S područja za ponovno polaganje** Ako se serija živih školjaka šalje s područja za ponovno polaganje, navesti područje za ponovno polaganje koje su odobrila nadležna tijela te trajanje ponovnog polaganja (datum početka i završetka).
I.7.	**Iz centra za pročišćavanje, otpremnog centra ili burze riba** Ako se serija živih školjaka šalje iz centra za pročišćavanje/otpremnog centra ili, u slučaju češljača (*Pectinidae*), morskih puževa i trpova (*Holothuroidea*) koji nisu filtratori sakupljenih/izlovljenih izvan klasificiranih proizvodnih područja, s burze, navesti broj odobrenja i adresu centra za pročišćavanje/otpremnog centra ili burze. Ako se serija šalje iz centra za pročišćavanje, trajanje pročišćavanja i datumi ulaska serije u centar za pročišćavanje i izlaska iz njega. Izbrisati nepotrebno.

I.8.	**Od subjekta posrednika** Navesti ime, adresu (ulica, grad i regija/pokrajina/savezna država, prema potrebi), zemlju i ISO oznaku zemlje subjekta posrednika. Ako je to primjenjivo, navesti registracijski broj ili broj odobrenja i aktivnost.
I.9.	**Izjava dobavljača** Navesti datum, ime potpisnika i potpis.

Dio II. – Subjekt u poslovanju s hranom koji prima proizvode

Taj dio dokumenta ispunjava subjekt u poslovanju s hranom koji prima seriju živih školjaka.

II.1.	**Interni referentni broj (primatelj)** U tom polju subjekt u poslovanju s hranom koji prima seriju može navesti interni referentni broj.
II.2.	**Izjava subjekta u poslovanju s hranom koji prima proizvode** Navesti datum dolaska serije živih školjaka u prostore subjekta u poslovanju s hranom koji prima proizvode. Ako je riječ o subjektu posredniku bez prostora, navesti datum kupnje serije. Navesti ime potpisnika i potpis.”

6. odjeljak VIII. mijenja se kako slijedi:

(a) poglavlje I. mijenja se kako slijedi:

i. točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. da plovila koja se koriste za izlovljavanje proizvoda ribarstva iz njihova prirodnog okruženja odnosno za rukovanje njima ili preradu nakon sakupljanja/izlovljavanja, kao i brodovi za prijevoz hlađenog tereta, ispunjavaju konstrukcijske zahtjeve i zahtjeve u vezi s opremom koji su utvrđeni u dijelu I.; i”

ii. u dio I.A. dodaje se sljedeća točka 5.:

„5. Plovila moraju biti osmišljena i konstruirana tako da ne uzrokuju kontaminaciju proizvoda ribarstva kaljužnom vodom, otpadnim vodama, dimom, gorivom, uljem, masnoćom ili drugim štetnim tvarima. Skladišni prostori, bazeni i spremnici koji se upotrebljavaju za skladištenje, hlađenje ili zamrzavanje nezaštićenih proizvoda ribarstva, uključujući proizvode namijenjene za proizvodnju hrane za životinje, ne smiju se upotrebljavati za druge svrhe osim skladištenja, hlađenja ili zamrzavanja tih proizvoda te leda ili salamure koji se upotrebljavaju za te svrhe. U brodovima za prijevoz hlađenog tereta odredbe koje se primjenjuju na nezaštićene proizvode ribarstva primjenjuju se na sve proizvode koji se prevoze.”

iii. u dijelu I.C. točke 1. i 2. zamjenjuju se sljedećim:

„1. imati opremu za zamrzavanje s dovoljnim kapacitetom za najbrže moguće kontinuirano zamrzavanje i s najkraćim mogućim razdobljem termičkog zastoja, kako bi se postigla temperatura u središtu od najviše −18 °C;

2. imati rashladnu opremu s dovoljnim kapacitetom za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi od najviše −18 °C. Skladišni prostori ne smiju se upotrebljavati za zamrzavanje, osim ako ispunjavaju uvjete iz točke 1., i moraju biti opremljeni uređajem za bilježenje temperature smještenim na mjestu gdje ga se može lako očitati. Senzor mjerača temperature mora se nalaziti u dijelu skladišnog prostora u kojem je temperatura najviša;”

iv. u dio I. dodaje se sljedeća točka E:

„E. Zahtjevi za brodove za prijevoz hlađenog tereta

Brodovi za prijevoz hlađenog tereta u kojima se prevoze i/ili skladište zamrznuti proizvodi ribarstva u rasutom stanju moraju imati opremu koja ispunjava zahtjeve za brodove hladnjače utvrđene u dijelu C točki 2. kad je riječ o njezinu kapacitetu održavanja temperature.”

v. u dijelu II. točka 6. zamjenjuje se sljedećim:

„6. Ako se ribama na palubi uklanja glava i/ili utroba, takvi se postupci moraju provoditi na higijenski način što prije nakon ulova, a proizvodi ribarstva odmah se moraju oprati. Utroba i dijelovi koji mogu predstavljati opasnost po javno zdravlje moraju se što prije ukloniti i držati podalje od proizvoda ribarstva namijenjenih prehrani ljudi. Jetra i ikra namijenjeni prehrani ljudi moraju se hladiti, čuvati pod ledom na temperaturi koja je blizu temperature topljenja leda ili zamrznuti."

vi. u dijelu II. točka 7. zamjenjuje se sljedećim:

„7. Ako se cijela riba koja je namijenjena konzerviranju zamrzava u salamuri, taj proizvod ribarstva mora postići temperaturu od najviše −9 °C. Čak i ako je naknadno zamrznuta na temperaturu od −18 °C, cijela riba koja je prvotno zamrznuta u salamuri na temperaturu od najviše −9 °C mora biti namijenjena konzerviranju. Salamura ne smije biti izvor kontaminacije ribe."

(b) poglavlje III. mijenja se kako slijedi:

i. u dijelu A točka 4. zamjenjuje se sljedećim:

„4. Spremnici koji se upotrebljavaju za otpremu ili skladištenje nepakiranih pripremljenih svježih proizvoda ribarstva koji se čuvaju pod ledom moraju osiguravati da se voda koja nastaje otapanjem leda odstrani i ne ostane u dodiru s proizvodima ribarstva."

ii. dio B zamjenjuje se sljedećim:

„B. ZAHTJEVI ZA ZAMRZNUTE PROIZVODE

Objekti na kopnu u kojima se zamrzavaju ili skladište zamrznuti proizvodi ribarstva moraju imati opremu prilagođenu predmetnoj djelatnosti koja ispunjava zahtjeve za brodove hladnjače utvrđene u odjeljku VIII. poglavlju I. dijelu I.C. točkama 1. i 2."

7. u odjeljak XI. dodaju se sljedeće točke 7. i 8.:

„7. Zahtjevi utvrđeni u točkama 1., 3., 4. i 6. primjenjuju se i na sve ostale puževe iz porodica *Helicidae, Hygromiidae* ili *Sphincterochilidae* ako su namijenjeni prehrani ljudi.

8. Zahtjevi utvrđeni u točkama od 1. do 5. primjenjuju se i na žablje krakove životinja iz roda *Pelophylax* iz porodice *Ranidae* te rodova *Fejervarya, Limnonectes* i *Hoplobatrachus* iz porodice *Dicroglossidae* ako su namijenjeni prehrani ljudi."

8. u odjeljku XII. poglavlju II. briše se točka 5.