

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

4190

Na temelju članka 56. stavka 2. podstavka drugog i članka 85. podstavka prvog i drugog Zakona o hrani (»Narodne novine« broj 46/07), ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, donosi

PRAVILNIK

O PROVEDBENIM MJERAMA ZA ODREĐENE PROIZVODE NA KOJE SE PRIMJENJUJU PROPISI O HRANI^[1]

Područje primjene

Članak 1.

Pravilnikom se propisuju provedbene mjere za određene proizvode na koje se odnosi Pravilnik o higijeni hrane (»Narodne novine«, broj 99/07)^[2] i Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07)^[3] te za organizaciju službenih kontrola na koje se odnosi Pravilnik o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (»Narodne novine«, broj 99/07)^[4] i Pravilnik o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07)^[5].

Pojmovnik

Članak 2.

U smislu ovoga Pravilnika pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

1. »*Gospodarstvo podrijetla*« – gospodarstvo na kojem su životinje uzgajane i/ili držane i s kojeg je životinja otpremljena;
2. »*Nadležno tijelo*« – Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja.

*Zahtjevi koji se odnose na informacije o lancu prehrane
u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog
podrijetla⁶ i Pravilnikom o službenim kontrolama
hrane životinjskog podrijetla⁷*

Članak 3.

1) Zahtjevi koji se odnose na informacije o lancu prehrane navedeni u Prilogu II. Odjeljku III. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[6]⁸ i Prilogu I. Odjeljku I. Poglavlju II.

Dijelu A Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla^[7]9 određeni su Prilogom I. ovoga Pravilnika.

2) Informacije o lancu prehrane navedene su u dokumentu iz Priloga I. Pravilnika o veterinarskim pregledima živih životinja u unutarnjem prometu i svjedodžbi o zdravstvenom stanju i mjestu podrijetla životinje (»Narodne novine«, broj 87/08), a dostavljaju se u skladu s Prilogom II. Odjeljkom III. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla¹⁰.

Zahtjevi koji se odnose na proizvode ribarstva u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla¹¹ i Pravilnikom o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla¹²

Članak 4.

Zahtjevi koji se odnose na proizvode ribarstva navedeni u članku 11. točki 9. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[8]13 i članku 17. točkama 14. i 15. Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla^[9]14 određeni su Prilogom II. ovoga Pravilnika.

Priznate metode ispitivanja morskih biotoksina u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla¹⁵ i Pravilnikom o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla¹⁶.

Članak 5.

Priznate metode ispitivanja morskih biotoksina navedene u članku 11. točki 4. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[10]17 i članku 17. točki 13. podtočki (a) Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla^[11]18 određeni su Prilogom III. ovoga Pravilnika.

Sadržaj kalcija u strojno otkošenom mesu u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla¹⁹

Članak 6.

Sadržaj kalcija u strojno otkošenom mesu naveden u članku 11. točki 2. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[12]20 određen je Prilogom IV. ovoga Pravilnika.

Popis objekata u skladu s Pravilnikom o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (»Narodne novine«, broj 99/07)²¹

Članak 7.

Zahtjevi u odnosu na popis objekata iz članka 31. stavka 7. Pravilnika o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja^[13]22 određeni su u Prilogu V. ovoga Pravilnika.

Metode ispitivanja sirovog mlijeka i toplinski obrađenog mlijeka

Članak 8.

Analitičke metode navedene u Prilogu VI.A ovoga Pravilnika koristi nadležno tijelo, i gdje je prikladno, subjekt u poslovanju s hranom za provjeru usklađenosti s graničnim vrijednostima navedenima u Prilogu III. Odjeljku IX. Poglavlju I. Dijelu III. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^{[14]23} i kako bi se osigurala odgovarajuća primjena postupka pasterizacije mliječnih proizvoda kako je navedeno u Prilogu III. Odjeljku IX. Poglavlju II. Dijelu II. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla²⁴.

Zahtjevi koji se odnose na službene kontrole mesa u skladu s Pravilnikom o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla²⁵

Članak 9.

Zahtjevi koji se odnose na službene kontrole mesa navedeni su u Prilogu VI.B ovoga Pravilnika.

Odstupanja od odredbi Pravilnika o higijeni hrane (»Narodne novine«, broj 99/08)²⁶ za hranu s tradicionalnim svojstvima

Članak 10.

1) Za potrebe ovog Pravilnika, hrana s tradicionalnim svojstvima je hrana koja:

- (a) se povijesno prepoznaje kao tradicionalni proizvod, ili
- (b) se proizvodi tradicionalnim postupcima, ili u skladu s tradicionalnim metodama proizvodnje sukladno utvrđenim ili registriranim tehničkim zahtjevima, ili
- (c) je zaštićena oznakom tradicionalnog ugleda u skladu s važećim propisima.

2) Nadležno tijelo može dopustiti subjektima u poslovanju s hranom koji proizvode hranu s tradicionalnim svojstvima individualno ili opće odstupanje od zahtjeva navedenih u:

- (a) Prilogu II. Poglavlju II. točki 1. Pravilnika o higijeni hrane^{[15]27} glede prostorija u kojima su takvi proizvodi izloženi utjecaju okoliša što je nužno za djelomičan razvoj njihovih svojstava. Takve prostorije mogu posebno imati zidove, stropove i vrata koji nisu glatki, nepropusni, neupijajući ili izrađeni od nehrđajućeg materijala te prirodne geološke zidove, stropove i podove;
- (b) Prilogu II. Poglavlju II. točki 1. podtočki (f) i Prilogu II. Poglavlju V. točki 1. Pravilnika o higijeni hrane^{[16]28} glede vrste materijala od kojeg su izrađeni pribor i oprema koji se koriste isključivo za pripremu, pakiranje i ambalažiranje ovih proizvoda.
- (c) Čišćenje i dezinfekcija prostorija navedenih u točki (a) ovoga stavka te učestalost njihovog izvođenja prilagođavaju se aktivnostima uzimajući u obzir specifičnu ambijentalnu floru navedenih prostorija.

(d) Pribor i oprema navedeni u točki (b) ovoga stavka moraju se održavati stalno na zadovoljavajućem stupnju higijene i moraju se redovito čistiti i dezinficirati.

3) Nadležno tijelo o dopuštenim odstupanjima iz stavka 2. ovoga članka obavještava u roku od 12 mjeseci nakon odobrenog odstupanja Europsku komisiju i države članice Europske unije. Svaka takva obavijest:

- (a) sadrži kratak opis zahtjeva koji su prihvaćeni;
- (b) opisuje vrstu hrane i objekt u kojemu se hrana proizvodi, i
- (c) daje bilo kakve druge relevantne informacije.

Članak 11.

Dodatni zahtjevi za *post-mortem* pregled kopitara određeni su u Prilogu VII. ovoga Pravilnika.

Prijelazne i završne odredbe

Članak 12.

Prilog I. do VII. tiskan je kao dodatak ovoga Pravilnika i njegov je sastavni dio.

Članak 13.

- 1) Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.
- 2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka odredbe:
 - Priloga V. ovoga Pravilnika stupaju na snagu 1. srpnja 2009. godine;
 - Priloga I. Odjeljka II. Poglavlja II. točke 2. i Priloga I.A ovoga Pravilnika stupaju na snagu 1. siječnja 2010. godine;
 - članka 10. stavka 3. i Priloga I. Odjeljka II. Poglavlja I. točke 3. ovoga Pravilnika stupaju na snagu danom pristupanja Republike Hrvatske u članstvo Europske unije.

Klasa: 011-02/08-01/53

Urbroj: 525-06-08-1

Zagreb, 22. prosinca 2008.

Ministar
mr. sc. Božidar
Pankrećić, v. r.

PRILOG I.

PODACI O LANCU PREHRANE

Odjeljak I. OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

Subjekti u poslovanju s hranom koji se bave uzgojem životinja koje se otpremaju na klanje moraju osigurati da se podaci o lancu prehrane navedeni u Pravilniku o higijeni hrane životinjskog podrijetla [\[17\]](#)29 na odgovarajući način navedu u dokumentaciji koja se odnosi na otpremljene životinje i da budu na raspolaganju odgovornoj osobi u klaonici.

Odjeljak II. OBVEZE NADLEŽNOG TIJELA

Poglavlje I. PRIKUPLJANJE PODATAKA O LANCU PREHRANE

1. Subjekt u poslovanju s hranom koji otprema životinje mora dostaviti klaonici podatke o lancu prehrane u skladu s Prilogom II. Odjeljkom III. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla [\[18\]](#)30 na obrascu iz Priloga I. Pravilnika o veterinarskim pregledima živih životinja u unutarnjem prometu i svjedodžbi o zdravstvenom stanju i mjestu podrijetla životinje (»Narodne novine«, broj 87/08).

2. Službeni veterinar u klaonici nadzire:

(a) prenose li se podaci o lancu prehrane dosljedno i djelotvorno između subjekta u poslovanju s hranom koji uzgaja i drži životinje prije otpreme i subjekta koji posluje u klaonici;

(b) jesu li podaci o lancu prehrane valjani i pouzdani;

(c) dostavljaju li se povratno odgovarajući podaci gospodarstvu uzgoja, kada je to primjenjivo.

3. Kada se životinje otpremaju na klanje u državu članicu Europske unije (u daljnjem tekstu: država članica), subjekti koji otpremaju životinje moraju osigurati da podaci o lancu prehrane budu dostupni poslovnom subjektu koji upravlja klaonicom.

Poglavlje II. POVRATNI PODACI KOJI SE DOSTAVLJAJU GOSPODARSTVU PODRIJETLA

1. Službeni veterinar na obrascu iz Priloga I.A ovoga Pravilnika o utvrđenim rezultatima pregleda obavještava gospodarstvo na kojem su životinje uzgajane prije klanja u skladu s Prilogom I. Odjeljkom II. Poglavljem I. Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla [\[19\]](#)31.

2. Službeni veterinar iz točke 1. ovoga Poglavlja, u slučaju kada su životinje uzgajane na gospodarstvu države članice, dostavlja podatke na obrascu iz Priloga I.A ovoga Pravilnika, na jeziku zemlje otpreme i na hrvatskom jeziku.

PRILOG I.A

POVRATNI PODACI KOJI SE DOSTAVLJAJU GOSPODARSTVU PODRIJETLA

1.	Identifikacijski podaci		
	1.1.	gospodarstvo podrijetla (posjednik ili odgovorna osoba)	
		ime/naziv posjednika	
		šifra gospodarstva	
		adresa gospodarstva	
		broj telefona	
	1.2.	identifikacija životinja (priložiti popis)	
		ukupan broj životinja (po vrstama)	
		nesukladnosti u identifikaciji životinja (ako su utvrđene)	
	1.3.	identifikacija stada/jata/kaveza (ako je primjenjivo)	
	1.4.	vrsta životinja	
	1.5.	serija i broj svjedodžbe/certifikata	
2.	Nalaz ante mortem pregleda		
	2.1.	dobrobit	
		broj životinja s promjenama	
		vrsta/kategorija/dob	
		uočene promjene (npr. grizenje repa)	
	2.2.	životinje su dopremljene prljave	
	2.3.	klinički nalazi (bolesti)	
		broj životinja s promjenama	
		vrsta/kategorija/dob	
		uočene promjene	
		datum pregleda	
	2.4.	laboratorijski rezultati	
3.	Nalaz post-mortem pregleda		
	3.1.	vidljive (makroskopske) promjene	

		broj životinja s promjenama	
		vrsta/kategorija/dob	
		organ ili područje na trupu gdje su uočene promjene	
		datum klanja	
	3.2.	bolest (upotrijebiti kod2)	
		broj životinja s promjenama	
		vrsta/kategorija/dob	
		organ ili područje na trupu gdje su uočene promjene	
		djelomično ili u potpunosti neprikladan trup (navesti razlog)	
		datum klanja	
	3.3.	laboratorijski rezultati ³	
	3.4.	drugi nalazi (npr. paraziti, strana tijela)	
	3.5.	nalazi s obzirom na dobrobit životinja (npr. lom noge)	
	4. Dodatne informacije		
	5. Kontakt podaci		
	5.1.	klaonica (broj odobrenja)	
		ime/naziv	
		adresa	
		broj telefona	
	5.2.	elektronička adresa (ako postoji)	
	6. Službeni veterinar (ime tiskanim slovima)		
		potpis i pečat	
	7. Datum		
	8. Broj stranica priloženih ovome obrascu:		

1 Mikrobiološki, kemijski, serološki, itd. (priložiti rezultate)

2 Upotrijebiti kod za bolesti iz Pravilnika o načinu i postupku prijave sumnje na zaraznu bolest životinja, prijavi i odjavi zarazne bolesti životinja te obliku i sadržaju propisanih obrazaca (»Narodne novine«, broj 179/04)

3 Mikrobiološki, kemijski, serološki, itd. (priložiti rezultate)

PRILOG II.

PROIZVODI RIBARSTVA

Odjeljak I. OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

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

Poglavlje I. POJMOVNIK

1. »*Vidljivi parazit*« je parazit ili grupa parazita koji se po svojoj veličini, boji ili strukturi jasno razlikuju od tkiva ribe;
2. »*Vizualni pregled*« je nedestruktivni pregled ribe ili proizvoda ribarstva sa ili bez optičkih pomagala za povećavanje te pod dobrim uvjetima osvjetljenja za ljudski vid, uključujući, ako je potrebno, osvjetljavanje;
3. »*Osvjetljavanje*« je kod plosnatih riba i ribljih filea podizanje ribe prema svjetlu u tamnom prostoru u svrhu otkrivanja parazita.

Poglavlje II. VIZUALNI PREGLED

1. Vizualni pregled se izvodi na reprezentativnom broju uzoraka. Odgovorne osobe u objektima na kopnu i kvalificirane osobe na brodovima tvornicama određuju opseg i učestalost pregleda ovisno o tipu proizvoda ribarstva, geografskom podrijetlu i njihovoj namjeni. Tijekom proizvodnje, vizualni pregled evisceriranih riba obavlja kvalificirana osoba, na trbušnoj šupljini, jetri i ikri namijenjenima za prehranu ljudi. Vizualni pregled se obavlja ovisno o načinu evisceracije:

- (a) kod ručne evisceracije, kontinuirano za vrijeme evisceracije i pranja;
- (b) kod mehaničke evisceracije, na reprezentativnom broju uzoraka, koji ne smije biti manji od 10 riba po šarži.

2. Vizualni pregled ribljih filea ili ribljih odrezaka obavljaju kvalificirane osobe tijekom njihove pripreme i nakon filetiranja ili rezanja. Kada pojedinačni pregled nije moguć zbog veličine filea ili zbog postupaka filetiranja, mora se utvrditi plan uzimanja uzoraka koji se stavlja na raspolaganje nadležnom tijelu sukladno Prilogu III. Odjeljku VIII. Poglavlju II. točki 4. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[20]32. Kada je s tehničkog stajališta potrebno osvjetljavanje filea, ono mora biti uključeno u plan uzimanja uzoraka.

Odjeljak II. OBVEZE NADLEŽNOG TIJELA

Poglavlje I.
GRANIČNE VRIJEDNOSTI UKUPNOG ISPARIVOG BAZNOG DUŠIKA (TVB-N) ZA ODREĐENE KATEGORIJE PROIZVODA RIBARSTVA I METODE ANALIZE KOJE SE MORAJU UPOTRIJEBITI

1. Neprerađeni proizvodi ribarstva smatraju se neodgovarajućima za prehranu ljudi kada organoleptički pregled izazove sumnju glede njihove svježine i kada kemijske kontrole pokažu da su premašene sljedeće granične vrijednosti u odnosu na TVB-N:

(a) 25 mg dušika/100 g ribljeg mesa za vrste navedene u točki 1. Poglavlja II. ovoga Odjeljka;

(b) 30 mg dušika/100 g ribljeg mesa za vrste navedene u točki 2. Poglavlja II. ovoga Odjeljka;

(c) 35 mg dušika/100 g ribljeg mesa za vrste navedene u točki 3. Poglavlja II. ovoga Odjeljka;

(d) 60 mg dušika/100 g cijelog proizvoda ribarstva koji se direktno koristi za pripremu ribljeg ulja za prehranu ljudi kao što je navedeno u Prilogu III. Odjeljku VIII. Poglavlju IV. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[21]33. U određenim slučajevima nadležno tijelo za određene vrste može postaviti granične vrijednosti drukčije od navedenih.

1.1. Referentna metoda koja se koristi za kontrolu granične vrijednosti TVB-N-a uključuje destilaciju ekstrakta koji je deproteiniziran perklornom kiselinom, kako je navedeno u Poglavlju III. ovoga Odjeljka

2. Destilacija iz točke 1. ovoga Poglavlja mora se obavljati upotrebom aparata koji je sukladan dijagramu iz Poglavlja IV. ovoga Odjeljka.

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

– mikrodifuzijska metoda po Conwayu i Byrneu (1933),

– metoda direktne destilacije po Antonacopoulosu (1968),

– destilacija ekstrakta koji je deproteiniziran trikloroetenom kiselinom (Odbor Codex Alimentarius za ribu i proizvode ribarstva (1968)).

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

4.1. U slučaju dvojbenih rezultata ili u slučaju spora u odnosu na rezultate analize izvedene pomoću jedne od rutinskih metoda, za provjeru rezultata upotrebljava se samo referentna metoda.

Poglavlje II.
VRSTE ZA KOJE SU ODREĐENE GRANIČNE VRIJEDNOSTI TVB-N-a

1. *Sebastes* spp. (bodečnjaci), *Helicolenus dactylopterus* (bodečnjak veliki), *Sebastichthys capensis*.

2. Vrste koje pripadaju porodici *Pleuronectidae* (plosnatice) (osim *Hyppoglossus* spp.).

3. *Salmo salar* (losos), vrste koje pripadaju porodici *Merlucciidae* (oslići), vrste koje pripadaju porodici *Gadidae* (tvarke).

Poglavlje III.

ODREĐIVANJE KONCENTRACIJE TVB-N-a U RIBAMA I PROIZVODIMA RIBARSTVA

Postupak za referentnu metodu

1. Svrha i područje primjene

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

2. Pojmovnik

»Koncentracija TVB-N-a« znači sadržaj dušika u isparivim dušičnim bazama, na način utvrđen u opisanom postupku.

Koncentracija se izražava u mg/100 g.

3. Kratak opis

Isparive dušične baze se ekstrahiraju iz uzorka upotrebom otopine 0,6 mol perklorne kiseline. Nakon alkalizacije ekstrakt se destilira vodenom parom a komponente isparive baze se apsorbiraju u kiseloj otpini. Koncentracija TVB-N-a se utvrđuje titracijom apsorbiranih baza.

4. Kemikalije

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

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

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

(c) standardna otopina klorovodične kiseline 0,05 mol/l (0,05 M).

Opaska: Kada se koristi automatski destilacijski aparat, titracija se izvodi sa standardnom otopinom klorovodične kiseline od 0,01mol/l (0,01 M);

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

(e) silikonska supstanca koja sprječava nastanak pjene;

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

(g) indikatorska otopina (Tashiro miješani indikator) 2 g metil-crvenog i 1 g metilen-plavog se otopi u 1000 ml 95-postotnog etanola.

5. Instrumenti i pribor

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

(b) Miješalica brzine između 8000 i 45 000 okretaja/min.

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

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

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

6. Izvedba

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

(a) Priprema uzorka

Uzorak za analizu se pažljivo melje u stroju za mljevenje mesa, kao što je to navedeno u točki 5. podtočki (a) ovoga Poglavlja. Izvaže se precizno $10\text{g} \pm 0,1\text{ g}$ mljevenog uzorka u prikladnu posudu. To se pomiješa s 90,0 ml otopine perklorne kiseline pripremljene kao što je navedeno u točki 4. podtočki (a) ovoga Poglavlja, dvije minute homogenizira u miješalici, kao što je opisano u točki 5. podtočki (b) ovoga Poglavlja i zatim filtrira.

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

(b) Destilacija vodenom parom

U aparat za destilaciju vodenom parom, koji je opisan u točki 5. podtočki (e) ovoga Poglavlja, stavlja se 50,0 ml ekstrakta dobivenog na način opisan u podtočki (a) ove točke. Za kasniju kontrolu alkalizacije ekstrakta, dodaje se nekoliko kapi fenolftaleina, pripremljenog kako je navedeno u točki 4. podtočki (f) ovoga Poglavlja. Nakon dodavanja nekoliko kapi silikonske supstance koja sprječava nastanak pjene, ekstraktu se dodaje 6,5 ml otopine natrijevog hidroksida, pripremljenog kako je navedeno u točki 4. podtočki (b) ovoga Poglavlja i odmah započinje destilacija vodenom parom.

Destilacija vodenom parom se regulira tako da se u 10 minuta proizvede oko 100 ml destilata. Odvodna destilacijska cijev se uroni u prihvatnu posudu sa 100 ml otopine borne kiseline, pripremljene kako je navedeno u točki 4. podtočki (d) ovoga Poglavlja, u koju je dodano tri

do pet kapi indikatorske otopine, pripremljene kako je to navedeno u točki 4. podtočki (g) ovoga Poglavlja. Nakon točno 10 minuta, destilacija je gotova. Odvodna destilacijska cijev se izvadi iz prihvatne posude i ispere vodom. Isparive baze sadržane u otopini u prihvatnoj posudi određuju se titracijom sa standardnom otopinom klorovodične kiseline, koja je pripremljena kao što je navedeno u točki 4. podtočki (c) ovoga Poglavlja.

pH vrijednost na krajnjoj točki mora biti $5,0 \pm 0,1$.

(c) Titracija

Analize se izvode u duplikatu. Primjenjena metoda je ispravna, ukoliko razlika između rezultata dviju analiza nije veća od 2 mg/100 g.

(d) Slijepa proba

Slijepa se proba izvodi kao što je opisano u podtočki (b) ove točke. Umjesto ekstrakta, upotrebljava se 50,0 ml otopine perklorne kiseline, pripremljene kako je navedeno u točki 4 podtočki (a) ovoga Poglavlja.

7. Izračunavanje TVB-N-a

Otopine iz prihvatne posude titira se klorovodičnom kiselinom, pripremljenom kao što je navedeno u točki 4. podtočki (c) ovoga Poglavlja. Koncentracija TVB-N-a izračunava se upotrebom sljedeće jednadžbe:

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

V_1 = utrošeni volumen otopine klorovodične kiseline kako je navedeno u točki 4 podtočki (c) ovoga Poglavlja u ml za uzorak

V_0 = utrošeni volumen otopine klorovodične kiseline kako je navedeno u točki 4 podtočki (c) ovoga Poglavlja u ml za slijepu probu

M = Masa uzorka u g.

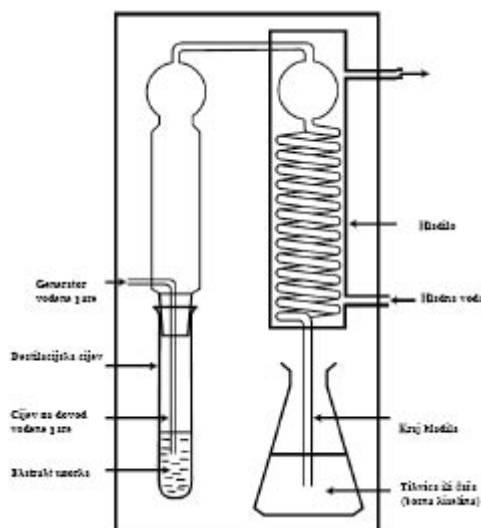
Opaske

1. Analize se izvode u duplikatu. Primjenjena metoda je ispravna, ukoliko razlika između rezultata dviju analiza nije veća od 2 mg/100 g.

2. Provjerite opremu destiliranjem određene količine otopine NH_4Cl koja je ekvivalentna 50 mg TVB-N/100 g.

3. Standardna devijacija obnovljivosti $S_r = 1,20 \text{ mg/100 g}$. Standardna devijacija usporedivosti $S_R = 2,50 \text{ mg/100 g}$.

Poglavlje IV. APARAT ZA DESTILACIJU TVB-N-a VODENOM PAROM



PRILOG III.

PRIZNATE METODE ISPITIVANJA MORSKIH BIOTOKSINA

1. Nadležno tijelo, a kada je to prikladno i subjekti u poslovanju s hranom, upotrebljavaju sljedeće analitičke metode za kontrolu sukladnosti s graničnim vrijednostima navedenim u Prilogu III. Odjeljku VII. Poglavlju V. točki 2. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla[22]34.

2. Sukladno člancima 5. i 13. Pravilnika o uvjetima držanja pokusnih životinja, posebnim uvjetima za nastambe i vrstama pokusa (»Narodne novine«, broj 176/04)[23]35, kada se upotrebljavaju biološke metode moraju se uzeti u obzir elementi zamjene, poboljšanja i smanjenja.

Poglavlje I.

METODA ZA ISPITIVANJE MORSKIH BIOTOKSINA KOJI UZROKUJU PARALIZU (PSP)

1. Količina morskih biotoksina koji izaziva paralizu (PSP) u jestivim dijelovima školjakaša (cijelo tijelo ili bilo koji jestivi dio posebno) utvrđuje se u skladu s metodom biološkog testiranja ili bilo kojom drugom međunarodno priznatom metodom. Takozvana Lawrence-ova metoda može se koristiti kao alternativna metoda za ispitivanje navedenih biotoksina kao što je objavljeno u *AOAC Official Methods 2005.06 (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish)*.

2. Ukoliko su rezultati sporni, referentna metoda je biološka metoda.

Poglavlje II.

METODA ZA ISPITIVANJE MORSKIH BIOTOKSINA KOJI IZAZIVAJU GUBITAK PAMĆENJA (ASP)

Ukupna količina morskih biotoksina koji izazivaju gubitak pamćenja (ASP) u jestivim dijelovima školjakaša (cijelo tijelo ili bilo koji jestivi dio posebno) utvrđuje se primjenom

metode visoko-djelotvorne tekućinske kromatografije (HPLC), ili bilo kojom drugom međunarodno priznatom metodom.

Za potrebe orijentacijskog pretraživanja (engl. *screening*), za utvrđivanje ukupne količine ASP u jestivim dijelovima školjkaša može se koristiti metoda 2006.02 ASP ELISA kao što je objavljeno u *AOAC Journal* iz lipnja 2006. godine.

Ukoliko su rezultati sporni, referentna metoda je HPLC metoda.

Poglavlje III. METODE ZA ISPITIVANJE LIPOFILNOG TOKSINA

A. Biološke metode

1. Za ispitivanje morskih toksina navedenih u Prilogu III. Odjeljku VII. Poglavlju V. točki 2. podtočkama (c), (d), i (e) Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[24]³⁶ može se upotrijebiti niz bioloških testova na miševima, koji se razlikuju po dijelu tkiva školjkaša na kojem se obavlja pokus (hepatopankreas ili cijelo meko tkivo) te po otopinama koje se koriste za ekstrakciju i pročišćavanje. Osjetljivost i selektivnost ovise o izboru otopina koje se koriste za ekstrakciju i pročišćavanje i to se mora uzeti u obzir kod donošenja odluke o metodi koja će se upotrijebiti da bi se pokrio cijeli raspon toksina.

2. Za ispitivanje okadaične kiseline, dinofizistoksina, pektenotoksina i yesotoksina može se upotrijebiti samo jedan biološki test na miševima s acetonskom ekstrakcijom. Ovaj se pokus, ako je potrebno, može nadopuniti koracima razdjeljivanja »tekuće-tekuće« pomoću etil acetat/voda ili diklormetan/voda za uklanjanje mogućih interferencija. Za određivanje azaspiracida u odnosu na dopuštene propisane količine pomoću ovog postupka, kao dio tijela za pokus upotrebljava se cijelo meko tkivo.

3. Za svaki se test koriste tri miša. Kada od tri miša dva uginu unutar 24 sata od ubrizgavanja ekstrakta koji odgovara težini od 5 g hepatopankreasa ili 25 g cijelog mekog tkiva, to se smatra pozitivnim rezultatom u odnosu na prisutnost jednog ili više toksina navedenih u Prilogu III. Odjeljku VII. Poglavlju V. toči 2. podtočkama (c), (d) i (e) Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla³⁷, u vrijednostima većim od navedenih.

4. Biološki test na miševima s acetonskom ekstrakcijom nakon koje slijedi razdjeljivanje »tekuće-tekuće« s dietileterom, može se upotrijebiti za ispitivanje okadaične kiseline, dinofizistoksina, pektenotoksina i azaspiracida, ali se ne može upotrijebiti za ispitivanje yesotoksina, budući da tijekom faze razdvajanja može doći do gubitaka yesotoksina. Za svaki se test koriste tri miša. Kada od tri miša dva uginu unutar 24 sata od ubrizgavanja ekstrakta koji odgovara težini od 5g hepatopankreasa ili 25 g cijelog mekog tkiva, to se smatra pozitivnim rezultatom u odnosu na prisutnost okadaične kiseline, dinofizistoksina, pektenotoksina i azaspiracida u vrijednostima većima od navedenih u Prilogu III. Odjeljku VII. Poglavlju V. točki 2. podtočkama (c) i (e) Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[25]³⁸.

5. Za ispitivanje okadaične kiseline, dinofizistoksina i azaspiracida može se koristiti biološki test na štakorima. Za svaki se pokus koriste tri štakora. Pojava dijareje kod bilo kojeg od tri štakora smatra se pozitivnim rezultatom za prisutnost okadaične kiseline, dinofizistoksina i

azaspiracida u vrijednostima većima od navedenih u Prilogu III. Odjeljku VII. Poglavlju V. točki 2. podtočkama (c) i (e) Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla³⁹.

B. Alternativne metode ispitivanja

1. Kao alternativne ili dopunske metode biološkim testovima upotrebljava se niz metoda kao što su visokodjelotvorna tekućinska kromatografija (HPLC) s fluorometrijskim otkrivanjem, tekućinska kromatografija (LC), masena spektrometrija (MS), imunotestovi i funkcionalni testovi kao što je test inhibicije fosfataze, uz uvjet da pojedinačno ili u kombinaciji mogu otkriti barem sljedeće analoge, da nisu manje djelotvorne od bioloških metoda i da njihova provedba pruža jednaki nivo zaštite javnog zdravlja:

– okadaična kiselina i dinofizistoksini: može biti potreban postupak hidrolize kako bi se otkrila prisutnost DTX3,

– pektenotoksini: PTX1 i PTX2,

– yesotoksini: YTX, 45 OH YTX, homo YTX i 45 OH homo YTX,

– azaspiracidi: AZA1, AZA2 i AZA3.

2. Ukoliko se otkriju novi analozi značajni za javno zdravlje, treba ih se uključiti u analizu. Prije izvođenja kemijskih analiza, standardi moraju biti dostupni. Ukupna toksičnost se izračunava upotrebom faktora konverzije koji se temelje na raspoloživim podacima o toksičnosti za svaki toksin.

3. Karakteristike učinkovitosti ovih metoda određuju se nakon validacije prema međunarodno priznatom protokolu.

4. Biološke metode zamjenjuju se alternativnim metodama ispitivanja čim se na raspolaganje stave referentni materijali za ispitivanje toksina koji su navedeni u Prilogu III. Odjeljku VII. Poglavlju V. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[26]40 te čim se te metode validiraju i ovo Poglavlje sukladno tome nadopuni.

PRILOG IV.

UDIO KALCIJA U STROJNO OTKOŠTENOM MESU

Udio kalcija u strojno otkoštenom mesu (SOM), kako je navedeno u Pravilniku o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[27]41:

1. ne smije prelaziti 0.1% (=100 mg/100 g ili 1000 ppm) svježeg proizvoda;
2. utvrđuje se standardnom međunarodnom metodom.

PRILOG V.

POPIS ODOBRENIH OBJEKATA

Poglavlje I. PRISTUP POPISU ODOBRENIH OBJEKATA

Nadležno tijelo izrađuje ažurirani popis odobrenih objekata kojeg objavljuje na svojim službenim web-stranicama, kojim omogućuj pristup javnosti.

Poglavlje II. FORMAT NACIONALNE WEB-STRANICE

A. Glavna lista (*engl. Masterlist*)

1. Nadležno tijelo dostavlja Europskoj komisiji poveznicu s nacionalnom web adresom na kojoj je objavljena glavna lista odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla, kako je definirano u Prilogu I. točki 8.1. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla [\[28\]](#)42.

2. Glavna lista iz točke 1. ovoga Dijela sastoji se od jedne liste i izrađena je na hrvatskom jeziku, a može biti i na jednom ili više službenih jezika Europske unije.

B. Operativna mapa ili shema web-a (*engl. Operational chart*)

1. Website koji sadrži glavnu listu izrađuje nadležno tijelo kao što je navedeno u članku 4. Pravilnika o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja [\[29\]](#)43.

2. Glavna lista uključuje poveznice na druge web-stranice istog website-a.

Poglavlje III. IZGLED POPISA I ŠIFRE ZA POPIS ODOBRENIH OBJEKATA

Izgled popisa zajedno s relevantnim informacijama i šiframa utvrđuju se radi osiguravanja dostupnosti informacija koje se odnose na odobrene objekte i radi bolje preglednosti navedenog popisa.

Poglavlje IV. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Zadaci i aktivnosti navedeni u Poglavljima II. i III. ovoga Priloga izvode se u skladu s tehničkim specifikacijama koje objavljuje Europska komisija.

PRILOG VI.A

METODE ISPITIVANJA SIROVOG MLIJEKA I TOPLINSKI OBRAĐENOG MLIJEKA

Poglavlje I. UTVRĐIVANJE BROJA MIKROORGANIZAMA I BROJA SOMATSKIH STANICA

1. Kod provjere usklađenosti s kriterijima navedenima u Prilogu III. Odjeljku IX. Poglavlju I. Dijelu III. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^{[30]44} primjenjuju se sljedeći standardi kao referentne metode:

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

(b) HRN EN ISO 13366-1 za broj somatskih stanica.

2. Primjena alternativnih analitičkih metoda je prihvatljiva:

(a) za broj mikroorganizama na 30°C, kada su metode validirane prema referentnoj metodi navedenoj u točki 1. podtočki (a) ovoga Poglavlja u skladu s protokolom navedenim u EN ISO 16140 standardu ili u skladu s drugim sličnim međunarodno priznatim protokolima. Odnos između alternativne metode i referentne metode navedene u točki 1. podtočki (a) ovoga Poglavlja uspostavlja se u skladu s ISO standardom 21187.

(b) Za broj somatskih stanica, kada su metode validirane prema referentnoj metodi navedenoj u točki 1. podtočki (b) ovoga Poglavlja u skladu s protokolom navedenim u HRN EN ISO 8196 standardu i kada se primjenjuje u skladu s ISO standardom HRN EN 13366-2 ili u skladu s drugim sličnim međunarodno priznatim protokolima.

Poglavlje II. ODREĐIVANJE AKTIVNOSTI ALKALNE FOSFATAZE

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

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

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

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

PRILOG VI.B

KONTROLIRANI UVJETI SMJEŠTAJA I INTEGRIRANI PROIZVODNI SUSTAV

Kontrolirani uvjeti smještaja i integrirani proizvodni sustav podrazumijeva da subjekt u poslovanju s hranom udovoljava sljedećim zahtjevima:

(a) sva hrana za životinje potječe iz objekta koji proizvodi hranu za životinje u skladu s zahtjevima iz članka 4. i 5. Pravilnika o higijeni hrane za životinje (»Narodne novine«, broj 41/08)^{[31]45}, kada se životinje hrane krmom, ona mora biti primjereno obrađena, i kada je moguće, osušena i/ili peletirana;

(b) kada je moguće, primjenjuje se sustav »sve unutra/sve van«. Ukoliko se životinje uvode u stado, one se drže toliko dugo u izolaciji koliko zahtjeva ovlašteni veterinar radi sprečavanja unosa bolesti;

(c) niti jedna životinja nema pristup vanjskim prostorima, osim ukoliko subjekt u poslovanju s hranom analizom rizika može dokazati nadležnom tijelu da razdoblje, objekti i okolnosti vanjskog pristupa ne predstavljaju opasnost za uvođenje bolesti u stado;

(d) dostupni su detaljni podaci o životinjama od rođenja do klanja i uvjeti njihovog držanja u skladu s Prilogom II. Odjeljkom III. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla^[32]46;

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

(f) osoblje gospodarstva udovoljava općim odredbama za higijenu u skladu s Prilogom I. Pravilnika o higijeni hrane^[33]47;

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

(h) gospodarstvo nema prostore za turiste ili kampiranje, osim ukoliko subjekt u poslovanju s hranom analizom rizika može dokazati nadležnom tijelu da su objekti dostatno odvojeni od jedinica za uzgoj životinja tako da nije moguć izravan ili neizravan kontakt između ljudi i životinja;

(i) životinje nemaju pristup odlagalištima otpada ili smeću;

(j) uspostavljen je plan kontrole i iskorjenjivanja štetočina;

(k) ne koristi se hranidba silažom, osim ukoliko subjekt u poslovanju s hranom analizom rizika može dokazati nadležnom tijelu da hrana za životine ne predstavlja nikakvu opasnost;

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

PRILOG VII.

DODATNI ZAHTJEVI ZA *POST-MORTEM* PREGLED KOPITARA

Zabranjeno je stavljanje na tržište mesa kopitara uzgajanih u zemlji koja nije slobodna od *maleusa* u skladu s odredbama koje se odnose na *maleus* važeće verzije Priručnika za zdravlje kopnenih životinja (engl. Terrestrial Animal Health Code) Svjetske zdravstvene organizacije za zdravlje životinja (OIE), osim ukoliko je meso pregledano u skladu s Prilogom I. Odjeljkom IV. Poglavljem IX. Dijelom D Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla^[34]48.

[1]1 Pravilnikom se preuzimaju odredbe *Uredbe Komisije* (EZ) br. 2074/2005 od 5. prosinca 2005. kojom se određuju provedbene mjere za određene proizvode na temelju Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća i za organizaciju službenih kontrola na temelju

Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća te Uredbe (EZ) br. 882/2004 Europskog Parlamenta i Vijeća, odstupajući od Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća i izmjenjujući i dopunjujući Uredbe (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004, *Uredbe Komisije* (EZ) br. 1664/2006 od 6. studenoga 2006 kojom se mijenja *Uredba Komisije* (EZ) br. 2074/2005 koja se odnosi na provedbene mjere za određene proizvode životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi i kojom se stavljaju izvan snage određene provedbene mjere, *Uredbe Komisije* (EZ) br. 1244/2007 od 24. listopada 2007. kojom se mijenja *Uredba Komisije* (EZ) br. 2074/2005 koja se odnosi na provedbene mjere za određene proizvode životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi i kojom se utvrđuju posebna pravila za službene kontrole mesa te *Uredbe Komisije* (EZ) br. 1022/2008 od 17. listopada 2008. kojom se mijenja *Uredba Komisije* (EZ) br. 2074/2005 u odnosu na granične vrijednosti ukupnog isparivog baznog dušika (TVB-N)

[2]2, 26 Pravilnikom o higijeni hrane (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni prehrambenih proizvoda

[3]3, 6, 11, 15, 19 Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[4]4, 21 Pravilnikom o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 882/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenim kontrolama koje se izvode da bi se osigurala sukladnost sa zakonom o krmivu i hrani te s pravilima za zdravlje i dobrobit životinja

[5]5, 7, 12, 16, 25 Pravilnikom o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična pravila za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za ljudsku prehranu

[6]8, 10 Prilogom II. Odjeljkom III. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga II Odjeljka III Uredbe(EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[7]9 Prilogom I. Odjeljkom I. Poglavljem II. Dijelom A Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Odjeljka I Poglavlja II (A) Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična pravila za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za ljudsku prehranu

[8]13 Člankom 11. točkom 9. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe članka 11 (9) Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[9]14 Člankom 17. točkama 14. i 15. Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe članka 18 (14) i (15) Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična pravila za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za ljudsku prehranu

[10]17 Člankom 11. točkom 4. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe članka 11 (4) Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[11]18 Člankom 17. točkom 13. podtočkom (a) Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe članka 18 (13) (a) Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična pravila za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za ljudsku prehranu

[12]20 Člankom 11. točkom 2. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe članka 11 (2) Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[13]22 Člankom 31. stavkom 7. Pravilnika o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe članka 31 (2) (f) Uredbe (EZ) br. 882/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenim kontrolama koje se izvode da bi se osigurala sukladnost sa zakonom o krmivu i hrani te s pravilima za zdravlje i dobrobit životinja

[14]23, 24 Prilogom III. Odjeljkom IX. Poglavljem I. Dijelom III. te Prilogom III. Odjeljkom IX. Poglavljem II. Dijelom II. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga III Odjeljka IX Poglavlja I Dijela III te Priloga III Odjeljka IX Poglavlja II Dijela II Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[15]27 Prilogom II. Poglavljem II. točkom 1. Pravilnika o higijeni hrane (»Narodne novine«, broj 99/08) preuzete su odredbe Priloga II Poglavlja II (1) Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni prehrambenih proizvoda

[16]28 Prilogom II. Poglavljem II. točkom 1. podtočkom (f) i Prilogom II. Poglavljem V. točkom 1. Pravilnika o higijeni hrane (»Narodne novine«, broj 99/08) preuzete su odredbe Priloga II Poglavlja II (1) (f) te Priloga II Poglavlja V (1) Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni prehrambenih proizvoda

[17]29 Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[18]30 Prilogom II. Odjeljkom III. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga II Odjeljka III Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[19]31 Prilogom I. Odjeljkom II. Poglavljem I. Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga I Odjeljka II Poglavlja I Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična pravila za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za ljudsku prehranu

[20]32 Prilogom III. Odjeljkom VIII. Poglavljem II. točkom 4. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga II Odjeljka VII Poglavlja II (4) Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[21]33 Prilogom III. Odjeljkom VIII. Poglavljem IV. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga III Odjeljka VIII Poglavlja IV Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[22]34 Prilogom III. Odjeljkom VII. Poglavljem V. točkom 2. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga III Odjeljka VII Poglavlja V (2) Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[23]35 Člancima 5. i 13. Pravilnika o uvjetima držanja pokusnih životinja, posebnim uvjetima za nastambe i vrstama pokusa (»Narodne novine«, broj 176/04) preuzete su odredbe članka 7. stavaka 2. i 3. Direktive Vijeća br. 86/609/EEZ od 24. studenoga 1986. o ujednačavanju zakona, uredbi i administrativnih mjera država članica u odnosu na zaštitu životinja koje se koriste za pokuse i druge znanstvene svrhe

[24]36, 37 Prilogom III. Odjeljkom VII. Poglavljem V. točkom 2. podtočkama (c), (d), i (e) Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga III Odjeljka VII Poglavlja V (2) (c), (d), i (e) Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[25]38, 39 Prilogom III. Odjeljkom VII. Poglavljem V. točkom 2. podtočkama (c) i (e) Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga III Odjeljka VII Poglavlja V (2) (c) i (e) Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[26]40 Prilogom III. Odjeljkom VII. Poglavljem V. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga III Odjeljka VI Poglavlja V Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[27]41 Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[28]42 Prilogom I. točkom 8.1. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga I točke 8 (1) Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[29]43 Pravilnikom o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 882/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenim kontrolama koje se izvode da bi se osigurala sukladnost sa zakonom o krmivu i hrani te s pravilima za zdravlje i dobrobit životinja

[30]44 Prilogom III. Odjeljkom IX. Poglavljem I. Dijelom III. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga III Odjeljka IX Poglavlja I Dijela III Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[31]45 Člancima 4. i 5. Pravilnika o higijeni hrane za životinje (»Narodne novine«, broj 41/08) preuzete su odredbe članaka 4. i 5. Uredbe (EZ) br. 183/2005 Europskog Parlamenta i Vijeća od 12. siječnja 2005. kojom se utvrđuju zahtjevi za higijenu hrane za životinje

[32]46 Prilogom II. Odjeljkom III. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga II Odjeljka III Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla

[33]47 Pravilnikom o higijeni hrane (»Narodne novine«, broj 99/08) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni prehrambenih proizvoda

[34]48 Prilogom I. Odjeljkom IV. Poglavljem IX. Dijelom D Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07) preuzete su odredbe Priloga I Odjeljka IV Poglavlja IX Dijela D Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju specifična higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla