

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

1057

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

PRAVILNIK

O IZMJENAMA PRAVILNIKA O HIGIJENI HRANE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA^[1]

Članak 1.

U Pravilniku o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, br. 99/07 i 28/10)^[2] Prilozi II. i III. zamjenjuju se novim Prilozima II. i III. koji su tiskani uz ovaj Pravilnik i njegov su sastavni dio.

Članak 2.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/11-01/1

Urbroj: 525-06-2-0265/11-2

Zagreb, 15. ožujka 2011.

Potpredsjednik
Vlade Republike
Hrvatske i
ministar
poljoprivrede,
ribarstva i
ruralnog razvoja
Petar
Čobanković, v. r.

PRILOG II.

ZAHTJEVI KOJI SE ODNOSU NA VIŠE PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Odjeljak I. IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA

Ukoliko se to zahtijeva u skladu s člankom 5. ili 6. ovoga Pravilnika te u skladu s odredbama Priloga III. ovoga Pravilnika, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi životinjskog podrijetla budu označeni identifikacijskom oznakom u skladu sa sljedećim odredbama:

A. OZNAČAVANJE IDENTIFIKACIJSKOM OZNAKOM

1. Proizvod se mora označiti identifikacijskom oznakom prije otpreme iz proizvodnog objekta.
2. Kada se proizvod vadi iz omota i/ili ambalaže ili se dalje prerađuje u drugom objektu, mora se označiti novom oznakom pri čemu na novoj oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekta u kojemu se obavljaju ti poslovi.
3. Identifikacijska oznaka nije potrebna na pakovini jaja ukoliko se ista prodaju u količini do 350 komada dnevno na lokalnom tržištu, ne dovodeći u pitanje obvezu označavanja proizvođačkim kodom.
4. Subjekti u poslovanju s hranom moraju, u skladu s člankom 20. Zakona o hrani^[3], imati uspostavljene sustave i postupke za identifikaciju subjekata u poslovanju s hranom od kojih su primili i kojima su isporučili proizvode životinjskog podrijetla.

B. OBLIK IDENTIFIKACIJSKE OZNAKE

5. Oznaka mora biti čitljiva i neizbrisiva, a znakovi na njoj lako razumljivi. Mora biti postavljena tako da bude jasno vidljiva nadležnom tijelu.
6. Na oznaci mora biti navedeno ime države u kojoj se nalazi objekt, pri čemu to ime može biti napisano u cijelosti ili u obliku dvoslovne šifre prema odgovarajućoj ISO normi. Ako se oznaka stavlja u objektu koji se nalazi u Republici Hrvatskoj, navodi se oznaka »Hrvatska« ili dvoslovna šifra »HR«. Države članice upotrebljavaju šifre BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE i UK.
7. Na oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekta. Ako se u objektu proizvodi i hrana na koju se odnosi ovaj Pravilnik i hrana na koju se on ne odnosi, subjekt u poslovanju s hranom može primjenjivati istu identifikacijsku oznaku za obje vrste hrane.
8. Ako se oznaka stavlja u objektu koji se nalazi na području EU, ona mora biti ovalnog oblika te sadržavati kraticu CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK ili WE. Ove kratice ne smiju biti na oznakama koje se stavljaju na proizvode koji se uvoze u EU iz objekata smještenih izvan EU.

C. METODE OZNAČAVANJA

9. Ovisno o načinu prezentiranja različitih proizvoda životinjskog podrijetla, oznaka se može staviti izravno na proizvod, pakovinu ili ambalažu, ili može biti otisnuta na etiketi pričvršćenoj na proizvod, pakovinu ili ambalažu. Oznaka može biti i u obliku neuklonjive privjesnice izrađene od otpornog materijala.

10. U slučaju pakovina koje sadrže rasječeno meso ili jestive nusproizvode, oznaka se mora staviti na naljepnicu pričvršćenu na ambalažu ili otisnuti na ambalažu, na način da se uništi pri otvaranju ambalaže. Međutim, to nije potrebno ako se otvaranjem uništava ambalaža. Ako pakovina pruža istu zaštitu kao i ambalaža, oznaka se može staviti na pakovinu.

11. Za proizvode životinjskog podrijetla koji su smješteni u spremnike za prijevoz ili veliku ambalažu i koji su namijenjeni za daljnje rukovanje, preradu, pakiranje ili ambalažiranje u drugom objektu, oznaka se može staviti na vanjsku površinu spremnika ili ambalaže.

12. U slučaju proizvoda životinjskog podrijetla u obliku tekućine, granula ili praha koji se prevoze u rasutom stanju, te proizvoda ribarstva koji se prevoze u rasutom stanju, identifikacijska oznaka nije potrebna ako dokumenti koji prate pošiljku sadrže podatke navedene u točkama 6., 7. i, prema potrebi, 8. ovoga Odjeljka.

13. Ako se proizvodi životinjskog podrijetla ambalažiraju za izravnu opskrbu krajnjeg potrošača, dovoljno je staviti oznaku samo na vanjsku stranu ambalaže.

14. Ako se oznaka stavlja izravno na proizvode životinjskog podrijetla, uporabljene boje moraju biti odobrene u skladu s posebnim propisom [\[4\]](#) koji se odnosi na uporabu bojila u hrani.

Odjeljak II.

CILJEVI POSTUPAKA KOJI SE TEMELJE NA NAČELIMA SUSTAVA HACCP-a

1. Subjekti u poslovanju s hranom u objektima za klanje moraju osigurati da postupci koje su uveli u skladu s općim zahtjevima iz članka 5. Pravilnika o higijeni hrane (»Narodne novine«, br. 99/07, 27/08 i 118/09) [\[5\]](#) ispunjavaju zahtjeve za koje analiza opasnosti pokaže da su potrebni, kao i posebne zahtjeve navedene u točki 2. ovog Odjeljka.

2. Postupci moraju jamčiti da svaka životinja ili, prema potrebi, svaka pošiljka životinja primljenih u klaonicu:

(a) bude propisno označena;

(b) bude popraćena odgovarajućim podacima vezanima uz gospodarstva podrijetla iz Odjeljka III. ovoga Priloga;

(c) ne dolazi s gospodarstva ili područja za koje vrijedi zabrana kretanja ili druga ograničenja zbog razloga vezanih uz zdravlje životinja ili ljudi, osim ako to dopusti nadležno tijelo;

(d) bude čista;

(e) bude zdrava, koliko to može ocijeniti subjekt u poslovanju s hranom; i

(f) pri dolasku u klaonicu, bude u zadovoljavajućem stanju vezano uz dobrobit životinja.

3. U slučaju neispunjavanja bilo kojeg zahtjeva koji je naveden u točki 2. ovoga Odjeljka, subjekt u poslovanju s hranom mora obavijestiti službenog veterinara te poduzeti odgovarajuće mjere.

Odjeljak III.

PODACI O LANCU PREHRANE

Za sve životinje, osim slobodnoživuće divljači, koje su otpremljene ili se namjeravaju otpremiti u klaonicu, subjekt u poslovanju s hranom koji vodi klaonicu mora, prema potrebi, tražiti, primiti i provjeriti podatke o lancu prehrane koji su predviđeni ovim Odjeljkom te postupati u skladu s njima.

1. Subjekti koji posluju u klaonicama ne smiju u prostore klaonice primiti životinje ako nisu zatražili i dobili odgovarajuće podatke o lancu prehrane koji se nalaze u evidencijama što ih gospodarstvo podrijetla vodi u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane⁵.

2. Subjekti koji posluju u klaonicama moraju primiti podatke najkasnije 24 sata prije dolaska životinja u klaonicu, osim u slučajevima iz točke 7. ovoga Odjeljka.

3. Odgovarajući podaci o lancu prehrane iz točke 1. ovoga Odjeljka moraju naročito sadržavati:

(a) status gospodarstva podrijetla ili status regije u odnosu na zdravlje životinja;

(b) zdravstveno stanje životinja;

(c) veterinarsko-medicinske proizvode koji su bili davani životinjama ili druga liječenja kojima su životinje bile podvrgnute tijekom određenog razdoblja i čija je karenција veća od nule, zajedno s datumima primjene tih veterinarsko-medicinskih proizvoda odnosno liječenja te karencijama;

(d) pojave bolesti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost mesa;

(e) rezultate, ako su bitni za zaštitu javnog zdravlja, svih analiza obavljenih na uzorcima uzetim od životinja ili drugim uzorcima uzetim u svrhu dijagnosticiranja bolesti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost mesa, uključujući uzorke uzete u okviru monitoringa i kontrole zoonoza i rezidua;

(f) odgovarajuća izvješća o ranijim ante i post mortem pregledima životinja s istog gospodarstva podrijetla, uključujući posebno izvješća službenoga veterinara;

(g) podatke o proizvodnji ako bi oni mogli ukazivati na prisutnost bolesti; i

(h) ime i adresu veterinara odgovornog za liječenje životinja na gospodarstvu podrijetla.

4. (a) Iznimno od točke 3. ovoga Odjeljka, subjektu koji posluje u klaonici ne moraju se dostaviti sljedeći podaci:

– podaci iz točaka 3(a), (b), (f) i (h) ovoga Odjeljka ako su tom subjektu ti podaci već poznati (primjerice, na temelju stalnog sporazuma ili sustava osiguranja kakvoće); ili

– podaci iz točaka 3(a), (b), (f) i (g) ovoga Odjeljka ako proizvođač izjavi da nema bitnih podataka koje bi trebao prijaviti.

4. (b) Podaci se ne moraju dostaviti u obliku izvoda iz evidencije gospodarstva podrijetla. Mogu se dostaviti putem elektroničke razmjene podataka ili u obliku izjave koju potpisuje proizvođač.

5. Subjekti u poslovanju s hranom koji, nakon ocjenjivanja relevantnih podataka o lancu prehrane, odluče prihvatiti životinje u klaonicu moraju te podatke staviti na raspolaganje službenom veterinaru, i to bez odgađanja a, izuzimajući okolnosti koje se navode u točki 7. ovoga Odjeljka, najkasnije 24 sata prije dolaska životinje ili pošiljke životinja. Subjekt u poslovanju s hranom mora prije ante mortem pregleda obavijestiti službenoga veterinaru o svim podacima koji daju povoda za zabrinutost vezano za zdravlje odnosno životinje.

6. Ako se bilo koja životinja dopremi u klaonicu bez podataka o lancu prehrane, subjekt u poslovanju s hranom mora o tome odmah obavijestiti službenoga veterinaru. Životinju se ne smije zaklati prije nego to dopusti službeni veterinar.

7. Ako to dopusti nadležno tijelo i pod uvjetom da se ne dovode u pitanje ciljevi ovoga Pravilnika, podaci o lancu prehrane mogu se dostaviti u klaonicu u vremenu manje od 24 sata prije dolaska životinja svih vrsta ili zajedno sa životinjama na koje se odnose.

Bilo koji podatak iz podataka o lancu prehrane koji bi mogao rezultirati ozbiljnim poremećajem aktivnosti u klaonici, mora se dostaviti subjektu u poslovanju s hranom koji posluje u klaonici dovoljno prije dopreme životinje u klaonicu, kako bi subjekt u poslovanju s hranom mogao sukladno tome planirati svoje aktivnosti.

Subjekt u poslovanju s hranom koji posluje u klaonici mora procijeniti relevantne podatke i mora dostaviti primljene podatke o lancu prehrane službenom veterinaru. Klanje ili obrada životinja ne smije se obaviti dok službeni veterinar to ne dozvoli.

8. Subjekti u poslovanju s hranom moraju provjeriti propisane identifikacijske isprave koje prate domaće kopitare kako bi se uvjerali da je životinja namijenjena klanju u svrhu prehrane ljudi. Ako prihvate životinju za klanje, identifikacijske isprave moraju dati službenom veterinaru.

PRILOG III.

POSEBNI ZAHTJEVI

Odjeljak I.

MESO DOMAĆIH PAPKARA I KOPITARA

Poglavlje I.

PRIJEVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA U KLAONICU

Subjekti u poslovanju s hranom koji prevoze žive životinje u klaonicu moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Tijekom sakupljanja i prijevoza, sa životinjama se mora postupati pažljivo kako bi se izbjeglo nepotrebno uznemiravanje životinja.

2. Životinje koje pokazuju simptome bolesti ili koje potječu iz stada za koje se zna da je zaraženo uzročnicima koji su bitni za javno zdravlje smiju se prevoziti u klaonicu samo ako to dopusti nadležno tijelo.

Poglavlje II. ZAHTJEVI ZA KLAONICE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da klaonice u kojima se kolju domaći papkari i kopitari ispunjavaju sljedeće zahtjeve vezano uz izgradnju, uređenje i opremu:

1. (a) Klaonice moraju imati odgovarajuće i higijenske prostorije za prihvati i privremeni smještaj životinja za klanje (depo) ili, ako to dopuštaju klimatski uvjeti, obore za držanje životinja prije klanja koji se lako čiste i dezinficiraju. Ti prostori moraju imati opremu za napajanje i, prema potrebi, hranjenje životinja. Odvod otpadnih voda ne smije ugrožavati sigurnost hrane.

1. (b) Klaonice moraju imati i odvojene prostorije koje se mogu zaključati ili, ako to dopuštaju klimatski uvjeti, obore za smještaj bolesnih ili na oboljenje sumnjivih životinja koji raspolažu posebnim odvozom otpadnih voda te koji su smješteni tako da se spriječi kontaminacija ostalih životinja, osim ako nadležno tijelo smatra da takvi prostori nisu potrebni.

1. (c) Veličina prostora za prihvat i privremeni smještaj životinja/depoa prije klanja mora biti takva da je osigurana dobrobit životinja. Moraju biti tako uređeni da olakšavaju ante mortem pregled, uključujući identifikaciju životinja ili skupina životinja.

2. Kako bi se izbjegla kontaminacija mesa, klaonice moraju:

(a) imati dovoljan broj prostorija prikladnih za poslove koji se u njima obavljaju;

(b) imati posebnu prostoriju za pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva, osim ako u pojedinačnim slučajevima nadležno tijelo odobri vremensku odvojenost ovih poslova unutar pojedine klaonice.

(c) osigurati prostornu ili vremensku odvojenost sljedećih poslova:

– omamljivanje i iskrvarenje;

– kod svinja: šurenje, skidanje čekinja, struganje i opaljivanje;

– evisceracija i daljnja obrada;

– obrada čistih želudaca i crijeva;

– pripremanje i čišćenje drugih jestivih nusproizvoda, naročito rukovanje glavama s kojih je skinuta koža ako se to ne obavlja na liniji klanja;

– pakiranje jestivih nusproizvoda; i

– otpremanje mesa;

(d) imati opremu koja sprečava dodir mesa s podovima, zidovima, instalacijama i konstrukcijama; i

(e) imati linije klanja izvedene tako da (kada su u funkciji) omogućuju neprekidan tijek procesa klanja i sprečavaju kros-kontaminaciju između različitih dijelova linije klanja. Ukoliko u istom prostoru postoji više od jedne linije klanja, moraju biti tako odvojene da se spriječi kros-kontaminacija.

3. Klaonice moraju imati opremu opskrbjenu vrućom vodom od najmanje 82 °C za dezinfekciju pribora ili alternativni sustav s istim učinkom.

4. Oprema za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom mora imati slavine koje sprečavaju širenje kontaminacije.

5. Klaonice moraju raspolagati prostorom i opremom, koji se može zaključati, za hladno skladištenje zadržanog mesa te odvojeni prostor i opremu, koji se može zaključati, za skladištenje mesa koje je proglašeno neprikladnim za prehranu ljudi.

6. Klaonice moraju raspolagati odvojenim prostorom s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prijevoz životinja. Iznimno, klaonice ne moraju raspolagati ovim prostorima ako to dopusti nadležno tijelo te ako u blizini postoje za to službeno odobreni objekti.

7. Klaonice moraju raspolagati prostorom i opremom koji se može zaključati i koji se upotrebljavaju isključivo za klanje bolesnih i na oboljenje sumnjivih životinja. To nije nužno ako se klanje tih životinja obavlja u drugom objektu koje je u tu svrhu odobrilo nadležno tijelo, ili ako se ono obavlja na kraju redovnog klanja.

8. Ako se u klaonici skladišti gnoj ili sadržaj probavnog trakta, za tu se svrhu mora osigurati poseban prostor ili mjesto.

9. Klaonice moraju raspolagati odgovarajuće opremljenim prostorom, koji se može zaključati, isključivo za potrebe veterinarske službe.

Poglavlje III.

ZAHTJEVI ZA OBJEKTE ZA RASIJEKANJE MESA (RASJEKAVAONICE)

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti za rasijecanje mesa domaćih papkara i kopitara:

1. budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa, osobito:

(a) omogućujući kontinuirano odvijanje poslova; ili

(b) osiguravajući odvojenost različitih proizvodnih serija i linija;

2. raspolazu prostorijama za odvojeno skladištenje pakiranog i nepakiranog mesa, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način da materijal za pakiranje i način skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa;

3. raspolažu prostorijama za rasijecanje opremljenim na način koji osigurava ispunjavanje zahtjeva utvrđenih u Poglavlju V. ovoga Priloga;
4. raspolažu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom, čije su slavine takve da sprečavaju kontaminaciju; i
5. raspolažu opremom opskrbljenom vrućom vodom od najmanje 82 °C za dezinfekciju pribora ili alternativni sustav s istim učinkom.

Poglavlje IV. HIGIJENA KLANJA

Subjekti u poslovanju s hranom koji posluju u klaonicama za klanje domaćih papkara i kopitara moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Nakon dopreme u klaonicu, životinje se moraju zaklati bez nepotrebnog odgađanja. Ako je to potrebno zbog njihove dobrobiti, životinjama se mora omogućiti određeno vrijeme odmora prije klanja.
2. (a) Meso životinja, osim onih navedenih u podtočkama (b) i (c) ove točke ne smije se upotrebljavati za prehranu ljudi ako su te životinje uginule na neki drugi način, a nisu zaklane u klaonici.
2. (b) U prostore klaonice smiju se dopremiti samo žive životinje namijenjene klanju, osim:
 - životinja koje su prisilno zaklane izvan klaonice u skladu s Poglavljem VI. ovoga Odjeljka;
 - životinja zaklanih na mjestu proizvodnje u skladu s Odjeljkom III. ovoga Priloga; i
 - slobodnoživuće divljači, u skladu s Odjeljkom IV. Poglavlja II. ovoga Priloga.
2. (c) Meso životinja zaklanih nakon što su doživjele nezgodu u klaonici može se upotrijebiti za prehranu ljudi ako se pregledom ne otkriju nikakve ozbiljne ozljede osim onih uzrokovanih nezgodom.
3. Životinje ili, prema potrebi, svaka skupina životinja upućenih na klanje mora biti označena tako da se može utvrditi njihovo podrijetlo.
4. Životinje moraju biti čiste.
5. Subjekti u poslovanju u klaonicama moraju slijediti upute veterinaru kojega je nadležno tijelo imenovalo u skladu s Pravilnikom o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, br. 99/07 i 28/10)[\[6\]](#) kako bi osigurali da pregled svake životinje prije klanja bude obavljen u prikladnim uvjetima.
6. Životinje koje se dovode u prostoriju za klanje moraju biti zaklane bez nepotrebnog odgađanja.
7. Omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože, evisceracija i druge vrste obrade moraju se obaviti bez nepotrebnog odgađanja te na način koji sprečava kontaminaciju mesa, a osobito:

(a) dušnik i jednjak moraju ostati netaknuti tijekom iskrvarenja, osim u slučajevima obrednog klanja;

(b) tijekom uklanjanja kože i runa:

– mora se spriječiti dodir između vanjske površine kože i trupa; i

– radnici i oprema koji dolaze u dodir s vanjskom površinom kože ili runa ne smiju doticati meso;

(c) moraju se poduzeti mjere kako bi se spriječilo istjecanje sadržaja probavnog trakta tijekom i nakon evisceracije te kako bi se osiguralo obavljanje evisceracije što je moguće prije nakon omamljivanja; i

(d) uklanjanje vimena ne smije dovesti do kontaminacije trupa mlijekom ili kolostrumom.

8. S trupa i drugih dijelova tijela namijenjenih prehrani ljudi mora se potpuno skinuti koža, osim kod svinja te ovčjih, kozjih i telećih glava, njuški i usana goveda, te goveđih, ovčjih i kozjih nogu. Glavama, uključujući njuške i usne te nogama mora se rukovati tako da se izbjegne kontaminacija ostalog mesa.

9. Ako im se ne skida koža, svinjama se moraju odmah ukloniti čekinje. Opasnost od kontaminacije mesa vodom za šurenje mora se svesti na najmanju moguću mjeru. Pri ovom se postupku smiju upotrebljavati samo odobreni aditivi. Nakon toga, svinje se moraju temeljito isprati vodom za piće.

10. Trupovi ne smiju biti vidljivo onečišćeni fekalijama. Svaki vidljivo kontaminirani dio mora se odmah ukloniti rezanjem ili na neki drugi način s istim učinkom.

11. Trupovi i jestivi nusproizvodi ne smiju doći u dodir s podovima, zidovima i radnim ploham.

12. Subjekti u poslovanju u klaonicama moraju slijediti upute nadležnoga tijela kako bi osigurali da post mortem pregled bude obavljen u prikladnim uvjetima u skladu s odredbama Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla⁶.

13. Do završetka post mortem pregleda, dijelovi zaklanih životinja koji podliježu tom pregledu:

(a) moraju biti označeni tako da se zna da pripadaju određenom trupu; i

(b) ne smiju dolaziti u dodir s drugim trupovima, jestivim nusproizvodima ili unutarnjim organima, uključujući i one koji su već pregledani nakon klanja.

Penis se može odmah ukloniti i odbaciti ako ne pokazuje patološke ozljede.

14. Oba se bubrega moraju izvaditi iz masnog tkiva kojim su obavijeni. Kod goveda i svinja te kopitara mora se ukloniti i vezivno tkivna perirenalna kapsula.

15. Ako se prije završetka post mortem pregleda krv ili drugi jestivi nusproizvodi od nekoliko životinja sakupljaju u isti spremnik, cijeli sadržaj se mora proglasiti neprikladnim za prehranu ljudi ako je trup jedne ili više životinja proglašen neprikladnim za prehranu ljudi.

16. Nakon post mortem pregleda:

- (a) tonzile goveda, svinja i kopitara moraju se ukloniti na higijenski način;
- (b) dijelovi koji su neprikladni za prehranu ljudi moraju se što je moguće prije ukloniti iz čistog dijela objekta;
- (c) zadržano meso i/ili meso proglašeno neprikladnim za prehranu ljudi te nejestivi nusproizvodi ne smiju dolaziti u dodir s mesom koje je proglašeno prikladnim za prehranu ljudi; i
- (d) unutarnji organi ili dijelovi unutarnjih organa koji ostaju u trupu, osim bubrega, moraju se što je moguće prije u cijelosti ukloniti, osim ako nadležno tijelo odobri drugačije.

17. Nakon obavljenog klanja i post mortem pregleda meso se mora uskladištiti u skladu sa zahtjevima koji su utvrđeni u Poglavlju VII. ovoga Odjeljka.

18. Ukoliko su predviđeni za daljnju obradu:

- (a) želuci se moraju ošuriti i očistiti;
- (b) crijeva se moraju isprazniti i očistiti; i
- (c) s glava i nogu se mora skinuti koža ili ih se mora ošuriti i ukloniti im dlake.

19. Ako je objekt odobren za klanje različitih vrsta životinja ili za obradu trupova divljači iz uzgoja i slobodnoživuće divljači, moraju se poduzeti mjere predostrožnosti kako bi se vremenskim ili prostornim odvajanjem poslova koji se obavljaju na različitim vrstama spriječila kros-kontaminacija. Moraju se osigurati odvojeni prostori za prihvata i skladištenje trupova slobodnoživuće divljači i divljači iz uzgoja zaklane na gospodarstvu s kojih nije skinuta koža.

20. Ako klaonica ne raspolaže prostorima i opremom koji se mogu zaključati, a koje su isključivo namijenjene za klanje bolesnih i na oboljenje sumnjivih životinja, prostori i oprema koje se koriste za klanje takvih životinja moraju se očistiti, oprati i dezinficirati pod službenim nadzorom prije nego se počne s klanjem drugih životinja.

Poglavlje V. HIGIJENA TIJEKOM RASIJEKANJA I OTKOŠTAVANJA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da rasijecanje i otkoštavanje mesa domaćih papkara i kopitara bude obavljeno u skladu sa sljedećim zahtjevima:

1. Trupovi domaćih papkara i kopitara mogu se u klaonicama rasijecati na polovice i četvrtine, a polovice na najviše tri komada. Daljnje rasijecanje i otkoštavanje mora se obavljati u rasjekavaonicama.

2. Obrada mesa mora biti tako organizirana da se spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti u poslovanju s hranom moraju naročito osigurati:

(a) da se meso koje je namijenjeno rasijecanju doprema u radne prostorije postupno prema potrebi;

(b) da se tijekom rasijecanja, otkoštavanja, rezanja na odreske, rezanja na komadiće, ili bilo koje druge faze obrade pakiranja i ambalažiranja temperatura mesa održava na najviše 3 °C za jestive nusproizvode i 7 °C za ostalo meso, pomoću temperature okoline od najviše 12 °C ili alternativnog sustava s istim učinkom; i

(c) ako se radi o objektu koji je odobren za rasijecanje mesa različitih vrsta životinja, da budu poduzete mjere predostrožnosti kako bi se izbjegla kros-kontaminacija tako što će, prema potrebi, poslovi na različitim vrstama biti vremenski ili prostorno odvojeni.

3. Meso se može otkoštavati i rasijecati i prije nego postigne temperaturu iz točke 2. (b) ovoga Poglavlja, a u skladu s Poglavljem VII. točkom 3. ovoga Odjeljka.

4. Meso se može otkoštavati i rasijecati i prije nego postigne temperaturu iz točke 2. (b) ovoga Poglavlja ako je rasjekavaonica na istoj lokaciji kao i klaonica. U tom slučaju, meso se mora dopremiti u rasjekavaonicu bilo izravno iz klaonice ili nakon razdoblja čekanja u rashladnoj prostoriji ili hladnjači. Čim se rasiječe i, prema potrebi, zapakira, meso se mora ohladiti do temperature iz točke 2. (b) ovoga Poglavlja.

Poglavlje VI. PRISILNO KLANJE IZVAN KLAONICE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se meso domaćih papkara i kopitara koji su prisilno zaklani izvan klaonice može upotrebljavati za prehranu ljudi samo ako su ispunjeni sljedeći uvjeti:

1. Mora se raditi o zdravoj životinji koja je doživjela nezgodu zbog koje se nije mogla dopremiti u klaonicu radi zaštite njezine dobrobiti.

2. Nadležni veterinar mora obaviti ante mortem pregled.

3. Zaklana i iskrvarena životinja mora se na higijenski način i bez nepotrebnog odgađanja dopremiti u klaonicu. Pod nadzorom veterinara na licu mjesta se mogu izvaditi želudac i crijeva, ali se ne smije obavljati nikakva druga obrada. Svi odstranjeni unutarnji organi moraju se dopremiti u klaonicu zajedno sa zaklanom životinjom te biti označeni tako da se može utvrditi kojem trupu pripadaju.

4. Ako je od trenutka klanja do dolaska u klaonicu potrebno više od dva sata, životinja se mora hladiti. Ukoliko to dopuštaju klimatski uvjeti, nije potrebno aktivno hlađenje.

5. Zaklanu životinju u klaonicu mora pratiti izjava subjekta u poslovanju s hranom koji je uzgojio životinju, a u kojoj se navodi identitet životinje, svi veterinarsko-medicinski proizvodi primijenjeni na životinji ili drugi tretmani, datumi primjene te karencije.

6. Zaklanu životinju u klaonicu mora pratiti izjava veterinara o zadovoljavajućem/urednom nalazu ante mortem pregleda, s datumom, vremenom i razlozima prisilnog klanja te vrstama liječenja koje je veterinar primijenio na životinji.

7. Na temelju obavljenog post mortem pregleda obavljenog u klaonici u skladu s odredbama Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla⁶, uključujući i sva dodatna ispitivanja koja se zahtijevaju u slučaju prisilnog klanja, mora se utvrditi da je zaklana životinja prikladna za prehranu ljudi.

8. Subjekti u poslovanju s hranom moraju slijediti sve upute koje u vezi s uporabom mesa izda službeni veterinar nakon post mortem pregleda.

9. Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti na tržište meso prisilno zaklanih životinja ako ono nema posebnu oznaku zdravstvene ispravnosti koja se mora razlikovati od oznake zdravstvene ispravnosti propisane Pravilnikom o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla⁶ odnosno identifikacijske oznake određene Prilogom II. Odjeljkom I. ovog Pravilnika. Takvo se meso smije staviti samo na domaće tržište.

Poglavlje VII. SKLADIŠTENJE I PRIJEVOZ

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se skladištenje i prijevoz mesa domaćih papkara i kopitara obavlja u skladu sa sljedećim zahtjevima:

1. (a) Ako druge posebne odredbe ne predviđaju drugačije, nakon post mortem pregleda meso se u klaonici mora odmah ohladiti, u skladu s krivuljom hlađenja koja osigurava stalno smanjenje temperature, kako bi se u svim dijelovima mesa postigla temperatura od najviše 3 °C kod jestivih nusproizvoda i 7 °C kod ostalog mesa. Međutim, meso se smije rasijecati i otkoštavati tijekom hlađenja u skladu s Poglavljem V. točkom 4. ovoga Odjeljka.

1. (b) Tijekom procesa hlađenja, mora biti osigurana odgovarajuća izmjena zraka kako bi se spriječila kondenzacija na površini mesa.

2. Meso mora postići temperaturu navedenu u točki 1. ovoga Poglavlja te je zadržati tijekom skladištenja.

3. Mora se postići temperatura mesa navedena u točki 1. ovoga Poglavlja prije prijevoza i zadržati se tijekom prijevoza. Međutim, prijevoz se može obaviti, ako to dopusti nadležno tijelo, kako bi se omogućila proizvodnja posebnih proizvoda, pod uvjetom:

(a) da se taj prijevoz obavi u skladu sa zahtjevima koje nadležno tijelo odredi glede prijevoza iz jednog određenog objekta u drugi; i

(b) da meso odmah napusti klaonicu, ili rasjekavaonicu koja je na istoj lokaciji kao i klaonica, te da prijevoz ne traje dulje od dva sata.

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

5. Nepakirano se meso mora skladištiti i prevoziti odvojeno od pakiranog mesa, osim ako se skladištenje i prijevoz obavljaju u različito vrijeme ili tako da materijal za pakiranje i način skladištenja ili prijevoza ne mogu biti izvor kontaminacije mesa.

Odjeljak II. MESO PERADI I LAGOMORFA

Poglavlje I. PRIJEVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA U KLAONICU

Subjekti u poslovanju s hranom koji prevoze žive životinje u klaonicu moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Tijekom sakupljanja i prijevoza, sa životinjama se mora postupati pažljivo kako bi se izbjegla njihova nepotrebna patnja.
2. Životinje koje pokazuju simptome bolesti ili koje potječu iz jata, odnosno skupina za koje se zna da su zaražene uzročnicima koji su bitni za javno zdravlje smiju se prevoziti u klaonicu jedino ako to dopusti nadležno tijelo.
3. Kavezi za prijevoz životinja u klaonicu i moduli, ako se upotrebljavaju, moraju biti od nehrđajućeg materijala te se moraju lako čistiti i dezinficirati. Odmah nakon pražnjenja i, prema potrebi, prije ponovne uporabe, sva oprema korištena za skupljanje i isporuku živih životinja mora se očistiti, oprati i dezinficirati.

Poglavlje II. UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI KLAONICE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da klaonice u kojima se kolju perad i lagomorfi ispunjavaju sljedeće zahtjeve glede izgradnje, uređenja i opreme:

1. Klaonice moraju imati prostoriju ili natkriveni prostor za prihvatanje životinja i za njihov pregled prije klanja.
2. Kako bi se izbjegla kontaminacija mesa, klaonice moraju:
 - (a) imati dovoljan broj prostorija prikladnih za poslove koji se u njima obavljaju;
 - (b) imati posebnu prostoriju za evisceraciju i daljnju obradu, uključujući dodavanje začina cijelim trupovima peradi, osim u pojedinačnim slučajevima u kojima nadležno tijelo odobri vremensku odvojenost ovih poslova unutar određene klaonice;
 - (c) osigurati prostornu ili vremensku odvojenost sljedećih poslova:
 - omamljivanje i iskrvarenje;
 - uklanjanje perja ili kože, te šurenje; i
 - otpremanje mesa;

(d) imati opremu koja sprečava dodir mesa s podovima, zidovima, instalacijama i konstrukcijama; i

(e) imati linije klanja izvedene tako da (kada su u funkciji) omogućuju neprekidan tijek procesa klanja i sprečavaju kros-kontaminaciju između različitih dijelova linije klanja. Ukoliko u istom prostoru postoji više od jedne linije klanja, moraju biti tako odvojene da se spriječi kros-kontaminacija.

3. Klaonice moraju imati opremu opskrbjenu vrućom vodom od najmanje 82 °C za dezinfekciju pribora ili alternativni sustav s istim učinkom.

4. Oprema za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom mora imati slavine koje sprečavaju širenje kontaminacije.

5. Klaonice moraju raspolagati prostorom i opremom, koji se mogu zaključati, za hladno skladištenje zadržanog mesa te odvojeni prostor i opremu, koji se mogu zaključati, za skladištenje mesa koje je proglašeno neprikladnim za prehranu ljudi.

6. Klaonice moraju raspolagati odvojenim prostorom s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju:

(a) prijevozne opreme kao što su kavezi; i

(b) prijevoznih sredstava.

Ovi prostori i oprema nisu obvezni za prijevozna sredstva iz podtočke (b) ove točke ako za to u blizini postoji službeno odobreni objekt.

7. Klaonice moraju raspolagati odgovarajuće opremljenim prostorom, koji se može zaključati, namijenjenim isključivo za potrebe veterinarske službe.

Poglavlje III.

ZAHTJEVI ZA OBJEKTE ZA RASIJEKANJE MESA (RASJEKAVAONICE)

1. Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti za rasijecanje mesa peradi i lagomorfa:

(a) budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa, naročito:

– omogućujući kontinuirano odvijanje poslova; ili

– osiguravajući razdvojenost između različitih proizvodnih linija i serija;

(b) raspolažu prostorijama za odvojeno skladištenje pakiranog i nepakiranog mesa, osim ako se skladišti u različito vrijeme ili na takav način da materijal za pakiranje i način skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa;

(c) raspolažu prostorijama za rasijecanje opremljenima na način koji osigurava ispunjavanje zahtjeva utvrđenih u Poglavlju V. ovoga Odjeljka;

(d) raspolažu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom, sa slavinama izvedenima tako da sprečavaju širenje kontaminacije; i

(e) raspolažu opremom opskrbljenom vrućom vodom od najmanje 82 °C za dezinfekciju pribora ili alternativni sustav s istim učinkom.

2. Ako se u rasjekavaonici obavljaju sljedeći poslovi:

(a) evisceracija gusaka i pataka uzgojenih za proizvodnju masne jetre (foie gras) i koje su omamljene, iskrvarene i operušane na farmi za tov; ili

(b) odgođena evisceracija peradi,

subjekti u poslovanju s hranom moraju u tu svrhu osigurati posebne prostorije.

Poglavlje IV. HIGIJENA KLANJA

Subjekti u poslovanju s hranom koji posluju u klaonicama u kojima se obavlja klanje peradi i lagomorfa moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva.

1. (a) Meso životinja osim navedenih u točki 1. (b) ovoga Poglavlja ne smije se upotrebljavati za prehranu ljudi ako su te životinje uginule na neki drugi način, a nisu zaklane u klaonici.

1. (b) U prostore klaonice mogu se dovesti samo žive životinje namijenjene klanju, izuzimajući:

- zaklanu perad, guske i patke s odgođenom evisceracijom koje se uzgajaju za proizvodnju masne jetre (foie gras) te ptice koje se ne smatraju domaćima ali se uzgajaju kao domaće životinje, ako su zaklane na poljoprivrednom gospodarstvu u skladu s Poglavljem VI. ovoga Odjeljka;

- divljač iz uzgoja koja je zaklana na mjestu proizvodnje u skladu s Odjeljkom III. ovoga Priloga; i

- sitnu slobodnoživuću divljač u skladu s Odjeljkom IV. Poglavljem III. ovoga Priloga.

2. Subjekti koji posluju u klaonicama moraju slijediti upute nadležnoga tijela kako bi osigurali da ante mortem pregled životinja bude obavljen u prikladnim uvjetima.

3. Ako je objekt odobren za klanje različitih vrsta životinja ili za obradu ptica bezgrebenki iz uzgoja i sitne slobodnoživuće divljači, moraju se poduzeti mjere predostrožnosti kako bi se vremenskim ili prostornim odvajanjem poslova koji se obavljaju na različitim vrstama životinja spriječila kros-kontaminacija. Moraju se osigurati odvojeni prostori i oprema za prihvati i skladištenje trupova ptica bezgrebenki iz uzgoja zaklanih na gospodarstvu te za sitnu slobodnoživuću divljač.

4. Životinje dopremljene u prostoriju za klanje moraju biti zaklane bez nepotrebnog odgađanja.

5. Omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože ili perušanje, evisceracija i drugi oblici obrade moraju se obaviti bez nepotrebnog odgađanja te na način koji sprečava kontaminaciju mesa. Naročito se moraju poduzeti mjere kako bi se spriječilo istjecanje sadržaja probavnog trakta tijekom evisceracije.

6. Subjekti u poslovanju u klaonicama moraju slijediti upute nadležnoga tijela kako bi osigurali da post mortem pregled bude obavljen u prikladnim uvjetima, a naročito da zaklane životinje budu propisno pregledane.

7. Nakon post mortem pregleda:

(a) dijelovi neprikladni za prehranu ljudi moraju se što je moguće prije ukloniti iz čistog dijela kruga objekta;

(b) zadržano meso ili ono koje je proglašeno neprikladnim za prehranu ljudi te nejestivi nusproizvodi ne smiju dolaziti u dodir s mesom koje je proglašeno prikladnim za prehranu ljudi; i

(c) unutarnji organi ili dijelovi unutarnjih organa koji ostaju u trupu, osim bubrega, moraju se, po mogućnosti, u cijelosti ukloniti što je moguće prije, osim ako nadležno tijelo ne odobri drugačije.

8. Nakon pregleda i evisceracije zaklane se životinje moraju što je moguće prije očistiti i ohladiti do temperature od najviše 4°C, osim ako se meso ne rasijeca dok je još toplo.

9. Ako se trupovi hlade uranjanjem u vodu, mora se voditi računa o sljedećem:

(a) moraju se poduzeti sve mjere predostrožnosti kako bi se izbjegla kontaminacija trupova, uzimajući u obzir parametre kao što su težina trupova, temperatura vode, količina i smjer protoka vode te vrijeme hlađenja;

(b) oprema se mora potpuno isprazniti, očistiti i dezinficirati kad god je to potrebno, a najmanje jednom dnevno.

10. U objektu se ne smiju klati bolesne ili na bolest sumnjive životinje i životinje koje se kolju u okviru programa iskorjenjivanja ili suzbijanja bolesti, osim ako to dopusti nadležno tijelo. U tom slučaju, klanje se mora obaviti pod službenim nadzorom i moraju se poduzeti mjere za sprečavanje kontaminacije; prostori se moraju očistiti i dezinficirati prije ponovne uporabe.

Poglavlje V.

HIGIJENA TIJEKOM I NAKON RASIJECANJA I OTKOŠTAVANJA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da rasijecanje i otkošćavanje mesa peradi i lagomorfa bude obavljeno u skladu sa sljedećim zahtjevima:

1. Obrada mesa mora se obavljati na način da se spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti u poslovanju s hranom moraju osobito osigurati:

(a) da se meso koje je namijenjeno rasijecanju doprema u radne prostorije postupno prema potrebi;

(b) da se tijekom rasijecanja, otkošćavanja, rezanja na odreske, rezanja na komadiće, ili bilo koje druge faze obrade, pakiranja i ambalažiranja temperatura mesa održava na najviše 4 °C, pomoću temperature okoline od najviše 12 °C ili alternativnog sustava s istim učinkom; i

(c) ako se radi o objektu odobrenom za rasijecanje mesa različitih vrsta životinja, poduzimanje mjera predostrožnosti kako bi se izbjegla kros-kontaminacija tako što će, prema potrebi, poslovi na mesu podrijetlom od različitih vrsta životinja biti vremenski ili prostorno odvojeni.

2. Meso se može otkošćavati i rasijecati i prije postizanja temperature iz točke 1. (b) ovoga Poglavlja ako se prostorija za rasijecanje nalazi na istoj lokaciji kao i prostor za klanje, pod uvjetom da se meso otpremi u prostoriju za rasijecanje:

(a) bilo izravno iz prostora za klanje, ili

(b) nakon razdoblja čekanja u rashladnoj prostoriji ili hladnjači.

3. Čim se meso rasiječe i kada je prikladno, zapakira, mora se ohladiti do temperature od najviše 4 °C.

4. Meso mora postići temperaturu od najviše 4 °C prije prijevoza i mora biti održavano na toj temperaturi tijekom prijevoza. Međutim, ako nadležno tijelo tako dozvoli, jetra za proizvodnju masne jetre (foie gras) mogu se prevoziti na temperaturi višoj od 4 °C pod uvjetom da:

(a) se takav prijevoz odvija u skladu sa zahtjevima koje je odredilo nadležno tijelo u pogledu prijevoza od jednog objekta do drugog; i

(b) se meso otpremi iz klaonice ili prostorije za rasijecanje/rasjekavaonice odmah, a prijevoz ne traje dulje od dva sata.

5. Meso koje potječe od peradi i lagomorfa namijenjeno zamrzavanju mora biti zamrznuto bez odgode.

6. Nepakirano se meso mora skladištiti i prevoziti odvojeno od pakiranog mesa, osim ako se skladištenje i prijevoz obavljaju u različito vrijeme ili tako da materijal za pakiranje i način skladištenja ili prijevoza ne mogu biti izvor kontaminacije mesa.

Poglavlje VI. KLANJE NA FARMI

Subjekti u poslovanju s hranom mogu klati perad iz Poglavlja IV. točke 1. (b) podstavka prvog ovoga Odjeljka na farmi jedino uz posebno odobrenje nadležnoga tijela i u skladu sa sljedećim zahtjevima:

1. Na farmi se redovito mora obavljati veterinarski pregled.

2. Subjekt u poslovanju s hranom mora unaprijed obavijestiti nadležno tijelo o datumu i vremenu klanja.

3. Gospodarstvo mora raspolagati prostorom za sakupljanje ptica kako bi se mogao obaviti ante mortem pregled skupine ptica.
 4. Gospodarstvo mora raspolagati odgovarajućim prostorom za higijensko klanje i daljnju obradu ptica.
 5. Moraju se ispunjavati zahtjevi glede dobrobiti životinja.
 6. Zaklane ptice u klaonicu mora pratiti izjava subjekta u poslovanju s hranom koji je uzgojio životinje, a u kojoj su navedeni svi veterinarsko medicinski proizvodi koji su davani životinjama ili druga liječenja kojima su životinje bile podvrgnute, datumi primjene odnosno liječenja i karencije, te datum i vrijeme klanja.
 7. Zaklanu životinju u klaonicu mora pratiti svjedodžba koju u skladu s odredbama Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla⁶ izdaje službeni veterinar.
 8. U slučaju peradi koja se uzgaja za proizvodnju masne jetre (foie gras), neeviscerirane ptice moraju se odmah, prema potrebi rashlađene, prevesti u klaonicu ili rasjekavaonicu. Evisceracija se mora obaviti u roku od 24 sata od klanja pod nadzorom nadležnoga tijela.
 9. Perad s odgođenom evisceracijom koja je zaklana na farmi proizvodnje smije se čuvati najviše 15 dana na temperaturi od najviše +4 °C.
- Evisceracija se u tom slučaju mora obaviti u klaonici ili rasjekavaonici koja se nalazi u istoj državi kao i farma na kojoj je perad proizvedena.

Poglavlje VII. TVARI KOJE VEŽU VODU

Subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati da se meso koje je bilo tretirano tvarima koje pospješuju vezanje vode ne stavlja na tržište kao svježe meso, već kao mesni pripravak ili da se koristi za proizvodnju prerađenih proizvoda.

Odjeljak III. MESO DIVLJAČI IZ UZGOJA

1. Odredbe Odjeljka I. ovoga Priloga primjenjuju se na proizvodnju i stavljanje na tržište mesa divljih sisavaca parnoprstaša iz uzgoja (*Cervidae* i *Suidae*).
2. Odredbe Odjeljka II. ovoga Priloga, i gdje je to prikladno odredbe Odjeljka I. ovoga Priloga, primjenjuju se na proizvodnju i stavljanje na tržište mesa ptica bezgrebenki. Moraju se osigurati odgovarajući prostori prilagođeni veličini životinja.
3. Iznimno od odredbi točaka 1. i 2. ovoga Odjeljka, subjekti u poslovanju s hranom smiju, uz odobrenje nadležnoga tijela, klati ptice bezgrebenke iz uzgoja te papkare i kopitare iz uzgoja iz točke 1. ovoga Odjeljka, na mjestu podrijetla:
 - (a) ako se životinje ne mogu prevoziti, kako bi se izbjegla opasnost za osobu koja njima rukuje ili zaštitila dobrobit životinja;

- (b) ako se stado podvrgava redovitim veterinarskim pregledima;
- (c) ako vlasnik životinja podnese zahtjev;
- (d) ako se nadležno tijelo unaprijed obavijesti o datumu i vremenu klanja životinja;
- (e) ako gospodarstvo raspolaže sustavom za prikupljanje životinja koji omogućuje obavljanje ante mortem pregleda skupine;
- (f) ako gospodarstvo raspolaže odgovarajućim prostorima i opremom za klanje i iskrvarenje i, ako se ptice bezgrebenke moraju perušati, prostorima i opremom za perušanje životinja;
- (g) ako se ispunjavaju zahtjevi u odnosu na dobrobit životinja;
- (h) ako se zaklane i iskrvarene životinje prevoze u klaonicu na higijenski način i bez nepotrebnog odgađanja. Ako prijevoz traje dulje od dva sata, životinje se, prema potrebi, moraju hladiti. Evisceracija se može obaviti na licu mjesta pod nadzorom veterinara;
- (i) ako se zajedno sa zaklanim životinjama u klaonicu pošalje izjava subjekta u poslovanju s hranom koji je životinje uzgojio, a u kojoj se navodi identitet životinja, svi primjenjivani veterinarsko-medicinski proizvodi ili druga liječenja kojima su one bile podvrgnute, datumi primjene, odnosno liječenja, te karenције; i
- (j) ako tijekom prijevoza do odobrenog objekta zaklane životinje prati svjedodžba koju je izdao i potpisao službeni veterinar, kojom se potvrđuje zadovoljavajući/uredan rezultat ante mortem pregleda, da su klanje i iskrvarenje obavljeni pravilno, te u kojoj se navodi datum i vrijeme klanja.

4. Iznimno od odredbi točke 3. (j) ovoga Odjeljka, nadležno tijelo može odobriti da potvrđivanje o pravilnom klanju i iskrvarenju te o datumu i vremenu klanja bude uključeno samo u izjavi subjekta u poslovanju s hranom navedenu u podtočki (i) točke 3. ovoga Odjeljka pod uvjetom:

- (a) da se gospodarstvo nalazi u državi ili regiji kako je definirano člankom 2. stavkom 2. točkom p) Pravilnika o veterinarskim uvjetima za stavljanje u promet goveda i svinja (»Narodne novine«, br. 154/08)[\[7\]](#) koje nije pod mjerama zabrane u skladu s posebnim propisom;
- (b) da je subjekt u poslovanju s hranom dokazao odgovarajuću razinu osposobljenosti za klanje životinja bez da životinjama uzrokuje nepotrebnu bol, uznemirenost i patnju u skladu s posebnim propisom[\[8\]](#) i ne dovodeći u pitanje članak 12. ovoga Pravilnika.

5. Subjekti u poslovanju s hranom smiju, u iznimnim okolnostima, na gospodarstvu klati i bizone u skladu s točkom 3. ovoga Odjeljka.

Odjeljak IV. MESO SLOBODNOŽIVUĆE DIVLJAČI

Poglavlje I. IZOBRAZBA LOVACA U ODNOSU NA ZDRAVLJE I HIGIJENU

1. Osobe koje love divljač s ciljem njenog stavljanja na tržište za prehranu ljudi moraju u dovoljnoj mjeri poznavati patologiju slobodnoživuće divljači, proizvodnju i postupanje s njom i njenim mesom nakon ulova, kako bi mogli obaviti početni pregled na licu mjesta.

2. Dovoljno je da najmanje jedna osoba iz skupine lovaca raspolaže znanjem iz točke 1. ovoga Poglavlja, na koju se odnose odredbe ovoga Odjeljka o educiranoj osobi.

3. Educirana osoba može biti i lovočuvar ili osoba koja gospodari lovištem, ako je dio skupine lovaca, ili se nalazi u neposrednoj blizini mjesta na kojemu se odvija lov uz uvjet da mu se predoči ulovljena divljač i da ga se obavijesti o svakom obliku neprirodnog ponašanja uočenom prije odstrela.

4. Nadležno tijelo mora utvrditi da izobrazba lovaca omogućuje odgovarajuću osposobljenost. Izobrazba mora obuhvatiti najmanje sljedeća područja:

(a) anatomija, fiziologija i ponašanje divljači;

(b) neprirodno ponašanje i patološke promjene koje se javljaju kod divljači zbog bolesti, onečišćenja okoliša ili drugih čimbenika koji mogu utjecati na zdravlje ljudi nakon konzumacije mesa te divljači;

(c) pravila higijene i pravilne tehnike rukovanja, prijevoza, evisceracije, itd. divljači nakon odstrela; i

(d) odgovarajuće propise koji se odnose na zdravlje životinja i ljudi te higijenske uvjete koji uređuju stavljanje divljači na tržište.

5. Nadležno tijelo potiče lovoovlaštenike da osiguraju organiziranje izobrazbe.

Poglavlje II.

POSTUPANJE S KRUPNOM SLOBODNOŽIVUĆOM DIVLJAČI

1. Nakon odstrela, krupnoj divljači moraju se, što je moguće prije, ukloniti želudac i crijeva, te se divljač mora, prema potrebi, iskrvariti.

2. Educirana osoba mora pregledati trup i sve uklonjene unutarnje organe kako bi utvrdila sve karakteristike koje bi mogle ukazivati na to, da meso predstavlja opasnost za zdravlje. Pregled se mora obaviti što je moguće prije nakon odstrela.

3. Meso krupne divljači smije se staviti na tržište jedino ako se tijelo preveze u objekt za obradu divljači što je moguće prije nakon pregleda iz točke 2. ovoga Poglavlja. Zajedno s tijelom moraju se poslati i unutarnji organi navedeni u točki 4. ovoga Poglavlja. Unutarnji organi se moraju označiti kako bi se znalo da pripadaju određenoj životinji.

4. (a) Ako se tijekom pregleda iz točke 2. ovoga Poglavlja ne otkriju nikakve neprirodne značajke, ne uoči nikakvo neprirodno ponašanje prije odstrela i ako se ne sumnja na kontaminaciju iz okoliša, educirana osoba mora na trup životinje pričvrstiti numeriranu izjavu kojom to potvrđuje. U izjavi mora biti naveden datum, vrijeme i mjesto odstrela.

Izjava ne mora biti pričvršćena na trup životinje i može se odnositi na više od jednog trupa pod uvjetom da je svaki trup životinje propisno označen i da izjava sadrži podatke o identifikacijskom broju svakog trupa životinje na koji se odnosi s odgovarajućim datumom, vremenom i mjestom odstrela. Svi trupovi životinja na koje se odnosi jedna izjava moraju se uputiti u isti objekt za obradu divljači.

Glava i unutarnji organi ne moraju biti poslani zajedno s trupom do objekta za obradu divljači osim u slučajevima kada se radi o vrstama životinja prijemljivim na trihinelozu (svinje, kopitari i ostali) čije glave (osim kljova) i ošit moraju biti poslani zajedno s trupom.

Nadležno tijelo može odobriti da glave životinja prijemljivih na infestaciju *Trichinellom* budu opremljene u tehnički objekt za proizvodnju trofeja, a koji je odobren u skladu s člankom 18 Pravilnika o nusproizvodima životinjskog podrijetla koji nisu za prehranu ljudi (»Narodne novine«, br. 87/09)[\[9\]](#) Tehnički objekt mora biti naveden na izjavi educirane osobe. Preslika te izjave mora se poslati u tehnički objekt. Kada su rezultati pretrage trupa na *Trichinellu* pozitivni nadležno tijelo će provesti službenu kontrolu kako bi verificiralo da se u tehničkom objektu s glavom postupalo na propisani način.

Lovci moraju udovoljiti svim dodatnim zahtjevima posebnim propisima, posebno u svrhu dopuštenja za monitoring određenih rezidua i tvari u skladu s Pravilnikom o monitoringu određenih tvari i njihovih rezidua u živim životinjama i proizvodima životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, br. 79/08)[\[10\]](#).

4. (b) U ostalim slučajevima, uz tijelo se mora poslati glava (osim kljova, rogovlja i rogoва), te svi unutarnji organi osim želuca i crijeva. Educirana osoba koja je obavila pregled mora obavijestiti nadležno tijelo o nenormalnim značajkama, neprirodnom ponašanju ili sumnji na kontaminaciju iz okoliša zbog kojih nije sastavila izjavu u skladu s točkom 4. (a) ovoga Poglavlja;

4. (c) Ako u određenom slučaju nema educirane osobe koja bi obavila pregled iz točke 2. ovog Poglavlja, zajedno s tijelom mora se poslati glava (osim kljova, rogovlja i rogoва) i svi unutarnji organi osim želuca i crijeva.

5. Hlađenje mora početi u razumnom roku od trenutka odstrela tako da se postigne temperatura u svim dijelovima mesa od najviše 7 °C. Ukoliko to dopuštaju klimatski uvjeti, nije potrebno aktivno hlađenje.

6. Tijekom prijevoza do objekta za obradu divljači mora se izbjegavati držanje lovine na hrpi.

7. Krupna divljač koja je isporučena objektu za obradu divljači mora se predložiti nadležnome tijelu na pregled.

8. Krupnoj divljači s koje nije skinuta koža može se skinuti koža i takva se divljač može staviti na tržište jedino:

(a) ako se prije skidanja kože divljač skladišti i obrađuje odvojeno od druge hrane i ako nije zamrznuta; i

(b) ako se nakon skidanja kože divljač podvrgne završnom pregledu u skladu s odredbama Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla⁶.

9. Pravila koja su utvrđena u Odjeljku I. Poglavlju V. ovoga Priloga primjenjuju se na rasijecanje i otkoštavanje krupne divljači.

Poglavlje III.

POSTUPANJE SA SITNOM SLOBODNOŽIVUĆOM DIVLJAČI

1. Educirana osoba mora obaviti pregled kako bi utvrdila sve značajke koje bi mogle ukazivati da meso predstavlja opasnost za zdravlje. Pregled se mora obaviti što je moguće prije nakon odstrela.
2. Ako se tijekom pregleda otkriju neprirodne značajke, uoči neprirodno ponašanje prije odstrela ili sumnja na kontaminaciju iz okoliša, educirana osoba mora obavijestiti nadležni veterinarski ured.
3. Meso sitne divljači smije se staviti na tržište jedino ako se trup preveze u objekt za obradu divljači što je moguće prije nakon pregleda iz točke 1. ovoga Poglavlja.
4. Hlađenje mora početi u razumnom roku od trenutka odstrela tako da se postigne temperatura u svim dijelovima mesa od najviše 4 °C. Ukoliko to dopuštaju klimatski uvjeti, nije potrebno aktivno hlađenje.
5. Evisceracija se mora obaviti ili završiti po dolasku u objekt za obradu divljači, bez nepotrebnog odgađanja.
6. Sitna divljač koja je isporučena objektu za obradu divljači mora se predložiti ovlaštenoj osobi nadležnog tijela na pregled.
7. Na rasijecanje i otkoštavanje sitne divljači primjenjuju se zahtjevi koji su utvrđeni u Odjeljku II. Poglavlju V. ovoga Priloga.

Odjeljak V.

MLJEVENO MESO, MESNI PRIPRAVCI I STROJNO OTKOŠTENO MESO (SOM)

Poglavlje I.

ZAHTJEVI ZA PROIZVODNE OBJEKTE

Subjekti u poslovanju s hranom koji posluju u objektima za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka ili strojno otkoštenog mesa (SOM) moraju osigurati da ti objekti:

1. budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa i proizvoda, osobito:

(a) omogućujući kontinuirano odvijanje poslova; ili

(b) osiguravajući razdvojenost između različitih proizvodnih serija;

2. raspolazu prostorijama za odvojeno skladištenje pakiranog i nepakiranog mesa i proizvoda, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način da materijal za pakiranje i metoda skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa ili proizvoda;

3. raspolažu prostorijama koje su opremljene tako da se osigura ispunjavanje zahtjeva za temperaturu utvrđenih u Poglavlju III. ovoga Odjeljka;
4. raspolažu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom i proizvodima, sa slavinama izvedenim tako da sprečavaju širenje kontaminacije; i
5. raspolažu opremom opskrbljenom vrućom vodom od najmanje 82 °C za dezinfekciju pribora ili alternativni sustav s istim učinkom.

Poglavlje II. ZAHTJEVI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI SIROVINE

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke ili strojno otkošteno meso (SOM) moraju osigurati da sirovine koje se upotrebljavaju ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

1. Sirovine koje se upotrebljavaju za pripremanje mljevenog mesa moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- (a) moraju zadovoljavati zahtjeve za svježe meso;
- (b) moraju potjecati od kosturnih mišića, uključujući i prijanjajuća masna tkiva;
- (c) ne smiju potjecati od:
 - otpadaka koji nastaju pri rasijecanju i rezanju mesa (osim cijelih komada mišića);
 - strojno otkošenog mesa;
 - mesa koje sadrži dijelove kostiju ili kožu; ili
 - mesa glave osim mišića za žvakanje, nemišićnog dijela linea alba, područja carpusa i tarsusa, strugotina kostiju, te mišića ošita (osim ako je uklonjena seroza).

2. Sljedeće se sirovine smiju upotrebljavati za pripremanje mesnih pripravaka:

- (a) svježe meso;
- (b) meso koje ispunjava zahtjeve iz točke 1. ovoga Poglavlja; i
- (c) ako mesni pripravak očito nije namijenjen za potrošnju bez prethodne toplinske obrade:
 - meso dobiveno mljevenjem ili usitnjavanjem mesa koje ispunjava zahtjeve iz točke 1. osim zahtjeva iz točke 1. (c) podstavka prvog ovoga Poglavlja; i
 - strojno otkošteno meso (SOM) koje ispunjava zahtjeve iz Poglavlja III. točke 3.(d) ovoga Odjeljka.

3. Sirovina koja se upotrebljava za proizvodnju strojno otkošenog mesa mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- (a) mora ispunjavati zahtjeve za svježe meso;
- (b) Sljedeći se materijali ne smiju upotrebljavati za proizvodnju strojno otkoštenog mesa (SOM):
 - kod peradi: noge, koža vrata i glava; i
 - kod ostalih životinja: kosti glave, stopala, repova, femur, tibia, fibula, humerus, radius i ulna.

Poglavlje III. HIGIJENA TIJEKOM I NAKON PROIZVODNJE

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke ili strojno otkošteno meso (SOM) moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Obrada mesa mora biti tako organizirana da se spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti u poslovanju s hranom moraju naročito osigurati da se korišteno meso:

(a) održava na temperaturi od najviše 4 °C za perad, 3 °C za jestive nusproizvode i 7 °C za ostalo meso; i

(b) doprema u prostoriju za pripremanje postupno, prema potrebi.

2. Sljedeći se zahtjevi primjenjuju na proizvodnju mljevenog mesa i mesnih pripravaka:

(a) Ukoliko nadležno tijelo ne dopusti otkoštavanje neposredno prije usitnjavanja, zamrznuto ili duboko zamrznuto meso koje se upotrebljava za pripremanje mljevenog mesa ili mesnih pripravaka mora se otkostiti prije zamrzavanja. Ono može biti uskladišteno samo tijekom ograničenog razdoblja.

(b) Ukoliko se priprema od rashlađenog mesa, mljeveno meso se mora pripremiti:

– u roku od najviše tri dana od klanja ako se radi o peradi;

– u roku od najviše šest dana od klanja ako se radi o drugim životinjama, a ne o peradi; ili

– u roku od najviše 15 dana od klanja životinja ako se radi o otkoštenoj, vakuumski pakiranoj govedini i teletini.

(c) Odmah nakon proizvodnje, mljeveno meso i mesni pripravci moraju se zapakirati ili ambalažirati te:

– rashladiti do unutarnje temperature od najviše 2 °C za mljeveno meso i 4 °C za mesne pripravke; ili

– zamrznuti do unutarnje temperature od najviše -18 °C.

Ovi se uvjeti temperature moraju održavati tijekom uskladištenja i prijevoza.

3. Sljedeći se zahtjevi primjenjuju na proizvodnju i uporabu strojno otkoštenog mesa (SOM) koje se proizvodi tehnikama koje ne mijenjaju strukturu kostiju što se upotrebljavaju za proizvodnju strojno otkoštenog mesa i u kojemu udio kalcija nije značajno veći od onoga u mljevenom mesu:

(a) Sirovine za otkoštavanje ne smiju biti starije od pet dana, a ako potječu iz klaonice koja se nalazi u sklopu istog objekta, ne smiju biti starije od sedam dana. Trupovi peradi ne smiju biti stariji od tri dana.

(b) Mehaničko otkoštavanje mora se obaviti odmah nakon odvajanja kostiju.

(c) Ako se ne upotrijebi odmah po dobivanju, strojno otkošteno meso mora se zapakirati ili ambalažirati te rashladiti do temperature od najviše 2 °C ili zamrznuti do unutarnje temperature od najviše -18 °C. Ovi se uvjeti temperature moraju održavati tijekom uskladištenja i prijevoza.

(d) Ako je subjekt u poslovanju s hranom obavio analizu koja pokazuje da strojno otkošteno meso zadovoljava mikrobiološke kriterije za mljeveno meso koji su utvrđeni u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane⁵, ono se smije upotrijebiti u mesnim pripravcima koji očito nisu namijenjeni za potrošnju bez prethodne toplinske obrade te u mesnim proizvodima.

(e) Strojno otkošteno meso za koje nije dokazano da zadovoljava kriterije iz podtočke (d) ove točke smije se upotrebljavati samo za proizvodnju toplinski obrađenih mesnih proizvoda u objektima koji su odobreni u skladu s ovim Pravilnikom.

4. Sljedeći se zahtjevi primjenjuju na proizvodnju i uporabu strojno otkoštenog mesa proizvedenog tehnikama drugačijim od navedenih u točki 3. ovoga Poglavlja:

(a) Sirovine za otkoštavanje ne smiju biti starije od pet dana, a ako potječu iz klaonice iz istog objekta, ne smiju biti starije od sedam dana. Trupovi peradi ne smiju biti stariji od tri dana.

(b) Ako se mehaničko otkoštavanje ne obavlja odmah nakon odvajanja kostiju, kosti koje sadrže dijelove mesa moraju se skladištiti i prevoziti pri temperaturi od najviše 2 °C ili, ako su zamrznuti, pri temperaturi od najviše -18 °C.

(c) Kosti koje sadrže dijelove mesa, a koje su dobivene od zamrznutih trupova, ne smiju se ponovo zamrznuti.

(d) Ako se ne upotrijebi u roku od jednog sata od dobivanja, strojno otkošteno meso mora se odmah rashladiti do temperature od najviše 2 °C.

(e) Ako se, nakon hlađenja, strojno otkošteno meso ne preradi u roku od 24 sata, ono se mora zamrznuti u roku od 12 sati od proizvodnje te u roku od šest sati mora postići unutarnju temperaturu od najviše -18 °C.

(f) Zamrznuto strojno otkošteno meso mora se zapakirati ili ambalažirati prije uskladištenja ili prijevoza, ne smije se skladištiti dulje od tri mjeseca, a tijekom uskladištenja i prijevoza mora se održavati pri temperaturi od najviše -18 °C.

(g) Strojno otkoštено meso smije se upotrebljavati samo za proizvodnju toplinski obrađenih mesnih proizvoda u objektima koji su odobreni u skladu s ovim Pravilnikom.

5. Nakon što se jednom odmrzne, mljeveno meso, mesni pripravci i strojno otkoštено meso ne smiju se ponovo zamrzavati.

Poglavlje IV. OZNAČAVANJE

1. Osim zahtjeva propisanih Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (»Narodne novine« broj 41/08)[\[11\]](#), subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva iz točke 2. ovoga Poglavlja, i u onoj mjeri, u kojoj to zahtijevaju propisi države na čijem se području proizvod stavlja na tržište.

2. Pakovanja koja su namijenjena isporuci krajnjem potrošaču, a koja sadrže mljeveno meso peradi ili kopitara ili mesne pripravke koji sadrže strojno otkoštено meso, moraju imati oznaku na kojoj je navedeno da se ti proizvodi trebaju skuhati, odnosno termički obraditi prije uporabe.

Odjeljak VI. MESNI PROIZVODI

1. Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se pri pripremanju mesnih proizvoda ne upotrebljava sljedeće:

(a) spolni organi ženki ili mužjaka, osim testisa;

(b) mokraćni organi, osim bubrega i mjehura;

(c) hrskavica grkljana, dušnika i ekstralobularnih bronhija;

(d) oči i očni kapci;

(e) vanjski slušni hodnik;

(f) roževina; i

(g) kod peradi: glava (osim krijeste i ušiju, podvoljka i mesnatih izraslina), jednjak, voljka, crijeva i spolni organi.

2. Sve meso, uključujući mljeveno meso i mesne pripravke, koje se upotrebljava za proizvodnju mesnih proizvoda mora ispunjavati zahtjeve za svježe meso. Mljeveno meso i mesni pripravci koji se upotrebljavaju za proizvodnju mesnih proizvoda ne moraju ispunjavati ostale posebne zahtjeve iz Odjeljka V. ovoga Priloga.

Odjeljak VII. ŽIVI ŠKOLJKAŠI

1. Ovaj se Odjeljak primjenjuje na žive školjkaše. Izuzimajući odredbe o pročišćavanju, primjenjuje se i na žive bodljikaše, žive plaštenjake i žive morske puževe. Odredbe o razvrstavanju proizvodnih područja iz Poglavlja II. Dijela A tog Odjeljka se ne primjenjuju na morske puževe koji se ne hrane filtracijom.

2. Poglavlja od I. do VIII. ovog Odjeljka primjenjuju se na životinje sakupljene/izlovljene u proizvodnim područjima koja je nadležno tijelo razvrstalo u skladu s Pravilnikom o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla⁶. Poglavlje IX. ovog Odjeljka primjenjuje se na školjkaše iz obitelji češljača (Pectinidae) izlovljene izvan tih područja.

3. Poglavlja V., VI., VIII. i IX. te točka 3. Poglavlja VII. ovog Odjeljka primjenjuju se na maloprodaju.

4. Zahtjevi ovoga odjeljka nadopunjuju zahtjeve utvrđene Pravilnikom o higijeni hrane⁵:

(a) ako se radi o poslovima koji se obavljaju prije dopreme školjkaša u otpremni centar ili centar za pročišćavanje, oni nadopunjuju zahtjeve utvrđene u Prilogu I. Pravilnika o higijeni hrane⁵;

(b) ako se radi o drugim poslovima, oni nadopunjuju zahtjeve utvrđene u Prilogu II. Pravilnika o higijeni hrane⁵.

Poglavlje I.

OPĆI ZAHTEVI ZA STAVLJANJE NA TRŽIŠTE ŽIVIH ŠKOLJKAŠA

1. Živi se školjkaši smiju staviti na tržište u svrhu maloprodaje samo preko otpremnog centra gdje se moraju označiti identifikacijskom oznakom u skladu s Poglavljem VII. ovog Odjeljka.

2. Subjekti u poslovanju s hranom smiju prihvatiti serije (lot) živih školjkaša jedino ako su ispunjeni zahtjevi vezani uz dokumentaciju koji su utvrđeni u točkama 3. do 7 ovoga Poglavlja.

3. Pri svakom premještanju proizvodne serije živih školjkaša iz objekta u objekt do dopreme proizvodne serije u otpremni centar ili objekt za preradu, proizvodnu seriju mora pratiti propisana popratna dokumentacija.

4. Propisana popratna dokumentacija mora biti napisana na hrvatskom jeziku, a ukoliko se objekt koji prima proizvodnu seriju nalazi izvan Republike Hrvatske i na najmanje jednom službenom jeziku države u kojoj se nalazi objekt primatelj, te mora sadržavati najmanje sljedeće podatke:

(a) Ako se radi o proizvodnoj seriji živih školjkaša koja se otprema iz proizvodnog područja, propisana popratna dokumentacija mora sadržavati najmanje sljedeće podatke:

– ime i adresu sakupljača;

– datum sakupljanja/izlovljavanja;

– lokaciju proizvodnog područja opisanu što je moguće detaljnije ili označenu brojčanom šifrom;

- zdravstveni status proizvodnog područja;
- vrstu i količinu školjkaša; i
- odredište proizvodne serije.

(b) Ako se radi o proizvodnoj seriji živih školjkaša koja se otprema iz područja za ponovno polaganje, propisana popratna dokumentacija mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u podtočki (a) ove točke te sljedeće podatke:

- lokaciju područja za ponovno polaganje; i
- trajanje ponovnog polaganja.

(c) Ako se radi o proizvodnoj seriji živih školjkaša koje se šalju iz centra za pročišćavanje, propisana popratna dokumentacija mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u podtočki (a) ove točke te sljedeće podatke:

- adresu centra za pročišćavanje;
- trajanje pročišćavanja; i
- datume kada je proizvodna serija dopremljena u i otpremljena iz centra za pročišćavanje.

5. Subjekti u poslovanju s hranom koji otpremaju proizvodne serije živih školjkaša moraju ispuniti odgovarajuće rubrike u propisanoj popratnoj dokumentaciji tako da to bude lako čitljivo i da se ne može mijenjati. Subjekti u poslovanju s hranom koji primaju proizvodne serije moraju pri primitku proizvodne serije na propisanu popratnu dokumentaciju otisnuti pečat s datumom ili na drugi način zabilježiti datum primitka.

6. Subjekti u poslovanju s hranom moraju čuvati presliku propisane popratne dokumentacije za svaku otpremljenu i primljenu proizvodnu seriju najmanje 24 mjeseca od otpreme ili primitka proizvodne serije, ako nadležno tijelo ne odredi drugačije.

7. Međutim:

(a) ako osoblje koje sakuplja žive školjkaše istodobno vodi i otpremni centar, centar za pročišćavanje, područje za ponovno polaganje ili objekt za preradu koji prima žive školjkaše; i

(b) ako su svi navedeni objekti pod nadzorom iste ispostave nadležnog tijela, propisana popratna dokumentacija nije potrebna ako to dopusti nadležno tijelo.

Poglavlje II.

HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA PROIZVODNJU I SAKUPLJANJE/IZLOVLJAVANJE ŽIVIH ŠKOLJKAŠA

A. ZAHTJEVI ZA PROIZVODNA PODRUČJA

1. Sakupljači mogu sakupljati/izlovljavati žive školjkaše jedino na proizvodnim područjima koja imaju utvrđenu lokaciju i granice te koje je nadležno tijelo razvrstalo – ako je prikladno, – u suradnji sa subjektima u poslovanju s hranom – u razrede A, B ili C u skladu s odredbama Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla⁶.

2. Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjkaše namijenjene izravnoj prehrani ljudi koji su sakupljeni/izlovljeni u proizvodnom području iz razreda A jedino ako ti školjkaši ispunjavaju zahtjeve iz Poglavlja V. ovoga Odjeljka.

3. Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjkaše namijenjene prehrani ljudi koji su sakupljeni/izlovljeni u proizvodnom području iz razreda B samo nakon njihove obrade u centru za pročišćavanje ili nakon ponovnog polaganja.

4. Subjekti u poslovanju s hranom smiju stavljati na tržište žive školjkaše namijenjene prehrani ljudi koje su sakupljeni/izlovljeni u proizvodnom području iz razreda C samo nakon što su školjkaši bili tijekom duljeg razdoblja ponovno položene u skladu s Dijelom C ovoga Poglavlja.

5. Nakon pročišćavanja ili ponovnog polaganja, živi školjkaši iz proizvodnih područja iz razreda B ili C moraju udovoljavati svim zahtjevima iz Poglavlja V. ovoga Odjeljka. Živi školjkaši iz tih područja koji nisu bili pročišćeni ili ponovo položeni smiju se poslati u objekt za preradu u kojemu se moraju obraditi kako bi se uklonili patogeni mikroorganizmi, nakon što se, prema potrebi, u istom ili drugom objektu ukloni pijesak, mulj i blato. Dopuštene metode obrade su:

(a) sterilizacija u hermetički zatvorenim spremnicima

i

(b) toplinska obrada koja uključuje:

– uranjanje u kipuću vodu toliko dugo koliko je potrebno da unutarnja temperatura mesa mekušca dostigne najmanje 90°C te održavanje te minimalne temperature kroz razdoblje od najmanje 90 sekundi;

– kuhanje u vremenu od tri do pet minuta u zatvorenoj posudi u kojoj je temperatura između 120 i 160 °C, a tlak između 2 i 5 kg/cm², nakon čega se odvaja ljuštura od mesa, te se meso zamrzava do temperature od -20 °C u središtu proizvoda/mesa; i

– izlaganje pari pod tlakom u zatvorenoj posudi pri čemu se moraju ispuniti zahtjevi vezani uz vrijeme kuhanja i unutarnju temperaturu mesa mekušaca koji su navedeni u podstavku prvom ove točke. Metoda koja se koristi mora biti validirana. Ujednačena raspodjela topline mora se provjeravati postupcima koji se temelje na načelima sustava HACCP.

6. Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju proizvoditi niti sakupljati/izlovljavati žive školjkaše u područjima koje nadležno tijelo nije razvrstalo u razrede ili koja nisu prikladna zbog zdravstvenih razloga. Subjekti u poslovanju s hranom moraju uzimati u obzir sve bitne podatke vezane uz prikladnost područja za proizvodnju i sakupljanje/izlovljavanje, uključujući i podatke dobivene samokontrolama ili od nadležnoga tijela. Oni moraju koristiti

te podatke, naročito podatke o okolišu i vremenskim uvjetima, kako bi odredili odgovarajući način obrade sakupljenih/izlovljenih proizvodnih serija.

B. ZAHTJEVI ZA SAKUPLJANJE/IZLOVLJAVANJE I RUKOVANJE NAKON SAKUPLJANJA/IZLOVLJAVANJA

Subjekti u poslovanju s hranom koji sakupljaju/izlovljavaju žive školjkaše ili njima rukuju odmah nakon sakupljanja/izlovljavanja moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Tehnike sakupljanja/izlovljavanja i kasnije rukovanje ne smiju uzrokovati naknadnu kontaminaciju ili pretjerano oštećenje ljušture ili tkiva živih školjkaša niti dovesti do bilo kakve promjene koja bi značajno utjecala na mogućnost njihovog pročišćavanja, prerade ili ponovnog polaganja. Subjekti u poslovanju s hranom naročito:

- (a) moraju na odgovarajući način zaštititi žive školjkaše od drobljenja, ogrebotina ili vibracija;
- (b) ne smiju izlagati žive školjkaše ekstremnim temperaturama;
- (c) ne smiju ponovno uranjati žive školjkaše u vodu koja bi mogla uzrokovati dodatnu kontaminaciju; i
- (d) ako se održavanje obavlja na proizvodnim područjima, moraju koristiti samo ona područja koja je nadležno tijelo svrstalo u razred A.

2. Prijevozna sredstva moraju imati odgovarajući odvod otpadnih voda, moraju biti opremljena tako da osiguravaju najbolje moguće uvjete za preživljavanje te moraju pružati učinkovitu zaštitu od kontaminacije.

C. ZAHTJEVI ZA PONOVO POLAGANJE ŽIVIH ŠKOLJKAŠA

Subjekti u poslovanju s hranom koji ponovo polažu žive školjkaše moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Subjekti u poslovanju s hranom smiju koristiti samo ona područja koja je nadležno tijelo odredilo za ponovno polaganje živih školjkaša. Granice područja moraju biti jasno označene plutačama, stupovima ili drugim pričvršćenim/fiksnim sredstvima. Kako bi se opasnost od širenja kontaminacije svela na najmanju moguću mjeru, mora postojati minimalna udaljenost između pojedinih područja za ponovno polaganje, kao i između područja za ponovno polaganje i proizvodnih područja.

2. Uvjeti ponovnog polaganja moraju osiguravati optimalne uvjete za pročišćavanje. Subjekti u poslovanju s hranom:

- (a) moraju primjenjivati one tehnike rukovanja živim školjkašima namijenjenim ponovnom polaganju koje školjkašima omogućuju ponovnu uspostavu ishrane putem filtriranja nakon uranjanja u prirodne vode;
- (b) ne smiju ponovo polagati žive školjkaše tako gusto da to onemogućuje pročišćavanje;

(c) moraju držati žive školjkaše uronjene u morsku vodu u području za ponovno polaganje tijekom odgovarajućeg razdoblja koje se utvrđuje ovisno o temperaturi vode, pri čemu to razdoblje mora trajati najmanje dva mjeseca, osim ako nadležno tijelo odobri kraće razdoblje na temelju analize rizika koju je proveo subjekt u poslovanju s hranom; i

(d) moraju osigurati da pojedina mjesta za polaganje unutar područja za ponovno polaganje budu dovoljno odvojena kako bi se spriječilo miješanje proizvodnih serija; mora se koristiti sustav »sve unutra, sve van« tako da se nova proizvodna serija ne može položiti prije nego se ukloni cijela prethodna proizvodna serija.

3. Subjekti u poslovanju s hranom koji upravljaju područjima za ponovno polaganje moraju, u svrhu nadzora od nadležnoga tijela, voditi trajnu evidenciju o podrijetlu živih školjkaša, razdobljima ponovnog polaganja, korištenim područjima ponovnog polaganja i sljedećem odredištu proizvodne serije nakon ponovnog polaganja.

Poglavlje III.

STRUKTURNI ZAHTJEVI ZA OTPREMNE CENTRE I CENTRE ZA PROČIŠĆAVANJE

1. Objekti na kopnu moraju biti smješteni na lokaciji koja nije ugrožena poplavama zbog uobičajene visoke plime ili otjecanja iz okolnih područja.

2. Bazeni i spremnici za vodu moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

(a) unutarnje površine moraju biti glatke, čvrste, nepromočive te se moraju lako čistiti;

(b) moraju biti izvedeni da omogućuju potpuno otjecanje vode;

(c) svi otvori za dovod vode moraju biti smješteni tako da se izbjegne kontaminacija vode.

3. U centrima za pročišćavanje, spremnici za pročišćavanje moraju odgovarati količini i vrsti proizvoda koji se pročišćavaju.

Poglavlje IV.

HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA CENTRE ZA PROČIŠĆAVANJE I OTPREMNE CENTRE

A. ZAHTJEVI ZA CENTRE ZA PROČIŠĆAVANJE

Subjekti u poslovanju s hranom koji pročišćavaju žive školjkaše moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Prije pročišćavanja, žive se školjkaše mora čistom vodom isprati od mulja i nakupljene nečistoće.

2. Rad sustava za pročišćavanje mora omogućiti živim školjkašima da brzo uspostave i zadrže ishranu putem filtriranja, da izluče ostatke kontaminacije uzrokovane otpadnim vodama, da se ponovo ne kontaminiraju i da nakon pročišćavanja budu sposobne ostati žive i u ispravnom stanju za pakiranje, skladištenje i prijevoz prije stavljanja u promet.

3. Količina živih školjkaša koja se pročišćava ne smije premašivati kapacitet centra za pročišćavanje. Postupak pročišćavanja živih školjkaša mora neprekidno trajati koliko je potrebno da se ispune zdravstveni uvjeti iz Poglavlja V. ovog Odjeljka i mikrobiološki kriteriji u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane⁵.

4. Ukoliko se u bazenu za pročišćavanje nalazi više proizvodnih serija živih školjkaša, one moraju pripadati istoj vrsti, a trajanje postupka mora se temeljiti na vremenu potrebnom za proizvodnu seriju koja zahtijeva najdulje pročišćavanje.

5. Spremnici koji se rabe za držanje živih školjkaša u sustavima za pročišćavanje moraju biti izvedeni tako da omogućuju protok čiste morske vode. Debljina naslaga živih školjkaša ne smije spriječiti otvaranje ljušture tijekom pročišćavanja.

6. U bazenu za pročišćavanje u kojemu je u tijeku pročišćavanje živih školjkaša ne smiju se držati rakovi, ribe ili druge morske vrste.

7. Svako pakiranje koje sadrži pročišćene žive školjkaše i koje se šalje u otpremni centar mora imati oznaku koja potvrđuje da su svi školjkaši pročišćeni.

B. ZAHTJEVI ZA OTPREMNE CENTRE

Subjekti u poslovanju s hranom u otpremnim centrima moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Rukovanje živim školjkašima, osobito njihovo održavanje, kalibracija, pakiranje i ambalažiranje ne smije uzrokovati kontaminaciju proizvoda ili utjecati na vitalnost školjkaša.

2. Prije otpremanja, ljušture živih školjkaša moraju se temeljito isprati čistom vodom.

3. Živi školjkaši moraju potjecati iz:

(a) proizvodnog područja iz razreda A;

(b) područja za ponovno polaganje;

(c) centra za pročišćavanje; ili

(d) drugog otpremnog centra.

4. Zahtjevi koji su utvrđeni u točkama 1. i 2. ovoga Dijela primjenjuju se i na otpremne centre smještene na plovilima. Školjkaši kojima se rukuje u tim centrima moraju potjecati iz proizvodnog područja A ili iz područja za ponovno polaganje.

Poglavlje V. ZDRAVSTVENI UVJETI ZA ŽIVE ŠKOLJKAŠE

Pored osiguranja usklađenosti s mikrobiološkim kriterijima u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane⁵, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da živi školjkaši koji se stavljaju na tržište za prehranu ljudi ispunjavaju uvjete utvrđene u ovom Poglavlju.

1. Živi školjkaši moraju imati organoleptičke karakteristike svojstvene svježim i vitalnim školjkašima, ljuštura im ne smije biti prljava, moraju primjereno odgovarati na perkusiju i moraju imati normalnu količinu međuljušturine tekućine.

2. Živi školjkaši ne smiju sadržavati morske biotoksine u ukupnim količinama (mjereno u cijelom tijelu ili pojedinačnim jestivim dijelovima) koje prekoračuju sljedeće granice:

(a) za biotoksin koji uzrokuje paralizu (*engl.* Paralytic Shellfish Poison – PSP): 800 mikrograma na kilogram;

(b) za biotoksin koji uzrokuje gubitak pamćenja (*engl.* Amnesic Shellfish Poison – ASP): 20 miligrama domoične kiseline na kilogram;

(c) za okadaičnu kiselinu, dinofizistoksine i pektenotoksine zajedno: 160 mikrograma ekvivalenta okadaične kiseline na kilogram;

(d) za yesotoksine: 1 miligram ekvivalenta yesotoksina na kilogram; i

(e) za azaspiracide: 160 mikrograma ekvivalenta azaspiracida na kilogram.

Poglavlje VI.

PAKIRANJE I AMBALAŽIRANJE ŽIVIH ŠKOLJKAŠA

1. Kamenice se moraju pakirati ili ambalažirati tako da njihov konkavni dio ljušture bude okrenut prema dolje.

2. Sva pakiranja živih školjkaša koja se otpremaju iz otpremnih centara ili su namijenjena drugom otpremnom centru moraju biti zatvorena. Pakiranja živih školjkaša, namijenjena izravnoj maloprodaji moraju ostati zatvorena sve do prezentiranja za prodaju krajnjem potrošaču.

Poglavlje VII.

IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA I OZNAČAVANJE

1. Oznaka, uključujući identifikacijsku oznaku, mora biti voodootporna.

2. Pored općih zahtjeva vezanih uz identifikacijsku oznaku koji su navedeni u Prilogu II. Odjeljku I. ovoga Pravilnika, oznaka mora sadržavati i sljedeće podatke:

(a) vrsta školjkaša (uobičajeni hrvatski naziv i znanstveni naziv); i

(b) datum pakiranja, pri čemu se obvezno navodi dan i mjesec.

Iznimno od odredaba Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane¹¹, rok trajanja se može zamijeniti tekstom: »ove životinje moraju biti žive u trenutku prodaje«.

3. Oznaku s pakovanja živih školjkaša koji nisu u pojedinačnim pakovanjima izravno namijenjenim potrošaču, trgovac na malo mora čuvati najmanje 60 dana nakon dijeljenja sadržaja pakiranja.

Poglavlje VIII. OSTALI ZAHTJEVI

1. Subjekti u poslovanju s hranom koji skladište i prevoze žive školjkaše moraju osigurati da se oni čuvaju na temperaturi koja ne utječe štetno na njihovu zdravstvenu ispravnost ili vitalnost.
2. Nakon što se upakiraju za prodaju na malo i otpreme iz otpremnog centra, živi se školjkaši ne smiju ponovo uranjati u vodu niti prskati vodom.

POGLAVLJE IX. POSEBNI ZAHTJEVI ZA ČEŠLJAČE (*PECTINIDAE*) I MORSKE PUŽEVE KOJI SE NE HRANE FILTRACIJOM IZLOVLJENI IZVAN PROIZVODNIH PODRUČJA KOJI SU RAZVRSTANI U RAZREDE

Subjekti u poslovanju s hranom koji izlovljavaju češljače (*Pectinidae*) i morske puževe, koji se ne hrane filtracijom, izvan proizvodnih područja razvrstanih u razrede ili koji rukuju tim češljačima (*Pectinidae*) i/ili morskim puževima, moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

1. Češljači (*Pectinidae*) i morski puževi, koji se ne hrane filtracijom, ne smiju se stavljati na tržište ukoliko nisu izlovljeni i ukoliko nije s njima rukovano u skladu s Poglavljem II., Dijelom B i ukoliko ne udovoljavaju zahtjevima iz Poglavlja V. ovog Odjeljka, što se dokazuje sustavom samokontrola.
2. Ukoliko podaci dobiveni službenim planovima praćenja stanja omogućuju nadležnome tijelu da – prema potrebi u suradnji sa subjektima u poslovanju s hranom – razvrsta ribolovna područja, odredbe Poglavlja II. Dijela A ovoga Odjeljka analogno se primjenjuju i na češljače (*Pectinidae*).
3. Češljači (*Pectinidae*) i morski puževi koji se ne hrane filtracijom ne smiju se stavljati na tržište za prehranu ljudi na drugi način, već samo preko aukcije ribe, otpremnog centra ili objekta za preradu. Ako rukuju s češljačima (*Pectinidae*) i/ili takvim morskim puževima, subjekti u poslovanju s hranom koji vode takve objekte moraju o tome obavijestiti nadležno tijelo i, ako se radi o otpremnom centru, moraju ispunjavati odgovarajuće uvjete iz Poglavlja III. i IV. ovog Odjeljka.
4. Subjekti u poslovanju s hranom koji rukuju s češljačima (*Pectinidae*) i morskim puževima koji se ne hrane filtracijom, moraju ispunjavati:
 - (a) zahtjeve koji se odnose na propisanu popratnu dokumentaciju iz Poglavlja I. točaka 3. do 7. ovog Odjeljka, ako je primjenjivo. U tom slučaju, u propisanoj popratnoj dokumentaciji mora biti jasno navedena lokacija područja na kojemu su češljači (*Pectinidae*) i/ili morski puževi izlovljeni; ili
 - (b) zahtjeve iz Poglavlja VI., točke 2. u vezi sa zatvaranjem svih pakiranja živih češljača (*Pectinidae*) i živih morskih puževa otpremljenih u maloprodaju i zahtjeve iz Poglavlja VII. ovoga Odjeljka u vezi s identifikacijskim oznakama i označavanjem.

Odjeljak VIII. PROIZVODI RIBARSTVA

1. Ovaj se Odjeljak ne primjenjuje na školjkaše, bodljikaše, plaštenjake i morske puževe ako su još živi kad su stavljeni na tržište. Izuzimajući Poglavlja I. i II. ovoga Odjeljka, ovaj Odjeljak primjenjuje se na navedene životinje ako se one ne stavljaju na tržište žive, u kojem slučaju moraju biti dobiveni u skladu s odredbama Odjeljka VII. ovoga Priloga.

Ovaj Odjeljak primjenjuje se na odmrznute, neprerađene proizvode ribarstva i svježe proizvode ribarstva kojima su dodani dodaci hrani u skladu s odgovarajućim posebnim propisom.⁴

2. Dijelovi A, C i D Poglavlja III., Dio A Poglavlja IV. i Poglavlje V. ovoga Odjeljka primjenjuje se na maloprodaju.

3. Zahtjevi iz ovog Odjeljka nadopunjuju zahtjeve utvrđene Pravilnikom o higijeni hrane⁵:

(a) ako se radi o objektima, uključujući plovila, koji se bave primarnom proizvodnjom i pratećim djelatnostima, oni nadopunjuju zahtjeve iz Priloga I. Pravilnika o higijeni hrane⁵;

(b) ako se radi o ostalim objektima, uključujući plovila, oni nadopunjuju zahtjeve iz Priloga II. Pravilnika o higijeni hrane⁵.

(c) U slučaju opskrbe vodom, ovi zahtjevi nadopunjuju zahtjeve iz Priloga II. Poglavlja VII. Pravilnika o higijeni hrane⁵; čista morska voda može se koristiti za rukovanje i pranje proizvoda ribarstva, za proizvodnju leda koji se koristi za hlađenje proizvoda ribarstva i za brzo hlađenje rakova i mekušaca nakon njihovog kuhanja.

(d) Iznimno od odredbi podtočke (a) ove točke, odredba Priloga I. Dijela A, točke 7. Pravilnika o higijeni hrane⁵ ne primjenjuje se na subjekte koji obavljaju gospodarski ribolov malim plovilima u skladu s člankom 5. stavkom 2. Zakona o strukturnoj potpori i uređenju tržišta u ribarstvu (»Narodne novine«, br. 153/09)[\[12\]](#) i koji obavljaju svoju djelatnost samo u kratkom vremenskom razdoblju manje od 24 sata.

4. Ako se radi o proizvodima ribarstva:

(a) primarna proizvodnja obuhvaća uzgoj, ribolov i sakupljanje živih proizvoda ribarstva s ciljem njihovog stavljanja na tržište; i

(b) prateće djelatnosti obuhvaćaju sve sljedeće djelatnosti ako se one obavljaju na ribarskom plovilu: klanje, iskrvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja, hlađenje i ambalažiranje; one uključuju i:

1. prijevoz i skladištenje proizvoda ribarstva čija se priroda nije bitno promijenila, uključujući žive proizvode ribarstva, unutar ribogojilišta na kopnu; i

2. prijevoz proizvoda ribarstva čija se priroda nije bitno promijenila, uključujući žive proizvode ribarstva, od mjesta proizvodnje do prvog odredišnog objekta.

Poglavlje I. ZAHTJEVI ZA PLOVILA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da:

1. plovila koja se koriste za sakupljanje/izlovljavanje proizvoda ribarstva iz njihovog prirodnog okruženja, ili za njihovu rukovanje ili preradu nakon izlovljavanja, ispunjavaju strukturne zahtjeve i zahtjeve glede opreme koji su utvrđeni u Dijelu I. ovoga Odjeljka; i
2. poslovi koji se obavljaju na plovilima budu obavljeni u skladu s pravilima koja su utvrđena u Dijelu II. ovoga Odjeljka.

I. STRUKTURNI ZAHTJEVI I ZAHTJEVI U ODNOSU NA OPREMU

A. Zahtjevi za sva plovila

1. Plovila moraju biti tako projektirana i konstruirana da ne uzrokuju kontaminaciju proizvoda kaljužnom vodom, otpadnim vodama, dimom, gorivom, uljem, masnoćom ili drugim nepoželjnim tvarima.
2. Površine s kojima proizvodi ribarstva dolaze u dodir moraju biti od prikladnog, glatkog materijala otpornog na koroziju koji se lako čisti. Površinski premaz mora biti postojan i neutrovan.
3. Oprema i materijali koji se upotrebljavaju pri radu s proizvodima ribarstva moraju biti od materijala koji je otporan na koroziju i koji se lako čisti i dezinficira.
4. Ako plovila imaju otvor za dovod vode koja se upotrebljava za rad s proizvodima ribarstva, on se mora nalaziti na mjestu koje sprečava kontaminaciju vode.

B. Zahtjevi za plovila koja su konstruirana i opremljena za čuvanje svježih proizvoda ribarstva dulje od 24 sata

1. Plovila koja su konstruirana i opremljena za čuvanje svježih proizvoda ribarstva dulje od 24 sata moraju raspolagati prostorima, bazenima i spremnicima za čuvanje proizvoda ribarstva na temperaturama koje su utvrđene u Poglavlju VII. ovoga Odjeljka.
2. Prostori za čuvanje proizvoda ribarstva moraju biti odijeljeni od strojarnice i prostorija za posadu pregradama koje su dostatne da spriječe svaku kontaminaciju uskladištenih proizvoda ribarstva. Prostori i spremnici koji se upotrebljavaju za čuvanje proizvoda ribarstva moraju osiguravati njihovo očuvanje u zadovoljavajućim higijenskim uvjetima i, prema potrebi, osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.
3. Na plovilima koja su opremljena za hlađenje proizvoda ribarstva u ohlađenoj čistoj morskoj vodi, bazeni moraju imati uređaje za postizanje ujednačene temperature u cijelom bazenu. Tim se uređajima mora postići takva brzina hlađenja koja osigurava da mješavina ribe i čiste morske vode postigne temperaturu od najviše +3°C šest sati nakon utovara i ne više od 0°C nakon 16 sati, te oni moraju omogućivati praćenje i, prema potrebi, bilježenje temperatura.

C. Zahtjevi za brodove hladnjače

Brodovi hladnjače moraju:

1. imati opremu za zamrzavanje dostatne snage kako bi se temperatura mogla brzo sniziti i u središtu proizvoda postići najviše $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;
2. imati rashladnu opremu dostatne snage za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi od najviše $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Skladišni prostori moraju biti opremljeni uređajem za bilježenje temperature smještenom na mjestu na kojemu se može lako očitavati. Senzor mjerača temperature mora se nalaziti u dijelu skladišnog prostora u kojemu je temperatura najviša; i
3. ispunjavati zahtjeve iz Dijela B. točke 2. ovoga Poglavlja, koji se odnose na plovila koja su konstruirana i opremljena za čuvanje proizvoda ribarstva dulje od 24 sata.

D. Zahtjevi za brodove tvornice

1. Brodovi tvornice moraju obvezno imati:

- (a) prihvatni prostor za prihvat proizvoda ribarstva koji je tako konstruiran da se svaki sljedeći ulov može odijeliti od prethodnoga. Taj se prostor mora lako čistiti i mora biti tako konstruiran da štiti proizvode od sunca ili vremenskih nepogoda i od svakog izvora kontaminacije;
- (b) higijenski sustav prijenosa proizvoda ribarstva iz prihvatnog u radni prostor;
- (c) dostatno velike radne prostore za pripremanje i preradu proizvoda ribarstva na higijenski način, koji se lako čiste i dezinficiraju i koji su tako konstruirani i uređeni da sprečavaju svaku kontaminaciju proizvoda;
- (d) dostatno velike skladišne prostore za gotove proizvode koji su tako izvedeni da se lako čiste. Ako je na plovilu u funkciji i jedinica za preradu otpada, mora postojati posebni prostor namijenjen skladištenju takvog otpada;
- (e) mjesto za skladištenje materijala za pakiranje i ambalaže, odvojeno od prostora za pripremu i preradu proizvoda;
- (f) posebnu opremu za ispuštanje otpada ili proizvoda ribarstva koji su neprikladni za prehranu ljudi izravno u more ili, ako to okolnosti zahtijevaju, odvojeno skupljanje u vodootporne spremnike namijenjene isključivo u tu svrhu. Ako se otpad privremeno skladišti i obrađuje na plovilu s ciljem njegove sanitacije, u tu se svrhu mora odrediti posebni prostor;
- (g) otvor za dovod vode smješten na mjestu koje sprečava kontaminaciju vode; i
- (h) opremu za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim proizvodima ribarstva, sa slavinama izvedenima tako da sprečavaju širenje kontaminacije.

2. Brodovi tvornice na kojima se kuhaju, hlade i pakiraju rakovi i mekušci ne moraju ispunjavati uvjete iz točke 1. ovoga Dijela ako se na tim plovilima ne obavlja nikakva druga obrada ili prerada.

3. Brodovi tvornice na kojima se proizvodi ribarstva zamrzavaju, moraju imati opremu koja ispunjava uvjete koji su u dijelu C. točkama 1. i 2. ovoga Dijela utvrđeni za brodove hladnjače.

II. HIGIJENSKI ZAHTJEVI

1. Dijelovi plovila ili spremnici koji se upotrebljavaju za skladištenje proizvoda ribarstva moraju, za vrijeme uporabe, biti čisti i održavani u dobrom i ispravnom stanju. Ne smiju biti onečišćeni gorivom ili kaljužnom vodom.

2. Proizvode ribarstva, nakon dopreme na plovilo, mora se, što je moguće prije, zaštititi od kontaminacije te učinka sunčevih zraka i svih ostalih izvora topline.

3. Proizvodima ribarstva mora se rukovati i moraju se skladištiti na način da se spriječi njihovo oštećenje. Osobe koje njima rukuju smiju upotrebljavati šiljasti pribor za premještanje velikih riba ili riba koje bi ih mogle povrijediti, pod uvjetom da se ne ošteti meso proizvoda.

4. Proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju se ohladiti što je moguće prije nakon ulova odnosno utovara. Ako hlađenje nije moguće, proizvodi ribarstva se moraju iskrcati što je moguće prije.

5. Ako se na plovilu ribama odsijeca glava i/ili se obavlja evisceracija, ti se poslovi moraju obaviti na higijenski način što je moguće prije nakon ulova i proizvodi se moraju odmah temeljito isprati. U tom slučaju, unutarnji organi i dijelovi koji bi mogli predstavljati opasnost za javno zdravlje moraju se što je moguće prije ukloniti i držati odvojeno od proizvoda namijenjenih prehrani ljudi. Jetra i ikra namijenjeni prehrani ljudi moraju se čuvati na ledu, na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda, ili se moraju zamrznuti.

6. Ukoliko se cijela riba koja je predviđena za konzerviranje u limenkama zamrzava u salamuri, mora se postići temperatura proizvoda od najviše -9°C . Salamura ne smije biti izvor kontaminacije ribe.

Poglavlje II.

ZAHTJEVI KOJI SE MORAJU ISPUNITI TIJEKOM I NAKON PRISTAJANJA

1. Subjekti u poslovanju s hranom koji su odgovorni za istovar proizvoda ribarstva s plovila na kopno moraju:

(a) osigurati da oprema za istovar koja dolazi u dodir s proizvodima ribarstva bude izrađena od materijala koji se lako čisti i dezinficira te da se održava u ispravnom i čistom stanju; i

(b) izbjegavati kontaminaciju proizvoda ribarstva tijekom istovara, posebice osiguravajući:

– da se istovar obavlja brzo;

– da se proizvodi ribarstva bez odgađanja pohrane u odgovarajući prostor na temperaturi navedenoj u Poglavlju VII. ovoga Odjeljka; i

– da se ne upotrebljava oprema niti primjenjuju postupci koji uzrokuju nepotrebno oštećenje jestivih dijelova proizvoda ribarstva.

2. Subjekti u poslovanju s hranom koji su odgovorni za aukcije i veletržnice ili njihove dijelove u kojima se proizvodi ribarstva izlažu na prodaju, moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta:

(a)

– moraju postojati posebni prostori i oprema za hladno skladištenje zadržanih proizvoda ribarstva te za skladištenje proizvoda ribarstva koji su proglašeni neprikladnim za prehranu ljudi, koji se mogu zaključati,

– mora postojati odgovarajuće opremljeni prostor koji se može zaključati ili prostorija namijenjena isključivo za potrebe nadležnoga tijela.

(b) U vrijeme izlaganja ili skladištenja proizvoda ribarstva:

– prostori iz ove točke se ne smiju upotrebljavati u druge svrhe;

– vozilima koja emitiraju ispušne plinove koji bi mogli štetno djelovati na kakvoću proizvoda ribarstva zabranjen je pristup prostorima iz ove točke;

– osobe koje imaju pristup prostorima ne smiju unositi druge životinje; i

– prostori moraju biti dobro osvijetljeni kako bi se mogle obavljati službene kontrole.

3. Ako se na plovilu ne može obaviti hlađenje, svježi proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju se ohladiti što je moguće prije nakon istovara te uskladištiti na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda.

4. Subjekti u poslovanju s hranom moraju surađivati s nadležnim tijelom kako bi omogućili obavljanje službenih kontrola u skladu s odredbama Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla⁶, osobito u odnosu na postupke obavješćivanja o iskrcaju proizvoda ribarstva koje nadležno tijelo može smatrati potrebnim.

Poglavlje III.

ZAHTJEVI ZA OBJEKTE, UKLJUČUJUĆI I PLOVILA, U KOJIMA SE RUKUJE PROIZVODIMA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se u objektima u kojima se rukuje proizvodima ribarstva ispunjavaju, prema potrebi, sljedeći uvjeti.

A. ZAHTJEVI ZA SVJEŽE PROIZVODE RIBARSTVA

1. Ako se rashlađeni, nepakirani proizvodi ne distribuiraju, otpremaju, pripremaju ili prerađuju odmah nakon dopreme u objekt na kopnu, oni se moraju uskladištiti poledeni u odgovarajućem prostoru. Led se mora obnavljati onoliko često koliko je to potrebno. Pakirani svježi proizvodi ribarstva moraju se ohladiti do temperature koja je približna temperaturi otapajućeg leda.

2. Postupci kao što je odsijecanje glave i evisceracija moraju se obavljati na higijenski način. Ukoliko je s tehničke i komercijalne točke gledišta moguće obaviti evisceraciju, ona se mora

obaviti što je moguće brže nakon ulova ili iskrcaja proizvoda. Odmah nakon ovih postupaka, proizvodi se moraju temeljito isprati.

3. Postupci kao što je filetiranje ili rezanje na komade moraju se obavljati tako da se izbjegne kontaminacija ili kvarenje fileta ili komada. Fileti i komadi ne smiju ostati na radnim stolovima dulje nego što je potrebno za njihovu pripremu. Fileti i komadi se moraju pakirati i, prema potrebi, ambalažirati te se moraju ohladiti što je moguće prije nakon pripreme.

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

5. Cijeli i eviscerirani svježi proizvodi ribarstva mogu se prevoziti i skladištiti u ohlađenoj vodi na plovilu. Nakon iskrcaja, mogu se nastaviti prevoziti u ohlađenoj vodi, te prevoziti i iz objekata akvakulture, dok ne stignu u prvi objekt na kopnu u kojemu se obavlja svaka druga djelatnost osim prijevoza ili sortiranja.

B. ZAHTJEVI ZA ZAMRZNUTE PROIZVODE

Objekti na kopnu u kojima se zamrzavaju proizvodi ribarstva moraju raspolagati opremom koja ispunjava zahtjeve Dijela C. točaka 1. i 2. ovoga Poglavlja utvrđenih za brodove hladnjače.

C. ZAHTJEVI ZA PROIZVODE RIBARSTVA DOBIVENE STROJNIM ODVAJANJEM RIBLJEG MESA

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode proizvode ribarstva dobivene strojnim odvajanjem ribljeg mesa moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Sirovine koje se upotrebljavaju moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

(a) za proizvodnju proizvoda ribarstva dobivene strojnim odvajanjem smiju se upotrebljavati samo cijele ribe i kosti nakon filetiranja;

(b) sve sirovine moraju biti bez unutarnjih organa.

2. Postupak proizvodnje mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

(a) strojno odvajanje mesa mora se obaviti bez odgađanja nakon filetiranja;

(b) ako se upotrebljavaju cijele ribe, prethodno im se moraju izvaditi unutarnji organi i moraju se isprati;

(c) nakon proizvodnje, proizvodi ribarstva dobiveni strojnim odvajanjem ribljeg mesa moraju se što je moguće prije zamrznuti ili dodati u proizvod predviđen za zamrzavanje ili stabiliziranje.

D. ZAHTJEVI GLEDE PARAZITA

1. Sljedeći se proizvodi ribarstva moraju kroz najmanje 24 sata zamrzavati na temperaturi ne višoj od -20 °C u svim dijelovima proizvoda; ovom se postupku moraju podvrgnuti sirovine ili gotovi proizvodi:

(a) proizvodi ribarstva koji se konzumiraju sirovi ili gotovo sirovi;

(b) proizvodi ribarstva koji pripadaju sljedećim vrstama, ako se podvrgavaju postupku hladnog dimljenja kojim se postiže unutarnja temperatura proizvoda ribarstva ne veća od 60 °C;

– haringe;

– skuše;

– papaline;

– (divlji) losos iz Atlantskog ili Tihog oceana; i

(c) marinirani i/ili soljeni proizvodi ribarstva ako postupak prerade nije dostatan za uništavanje ličinki nematoda.

2. Subjekti u poslovanju s hranom ne moraju obaviti postupak iz točke 1.ovoga Dijela ako:

(a) postoje epidemiološki podaci koji ukazuju da ribolovno područje iz kojega potječu proizvodi ne predstavlja opasnost za zdravlje vezano uz prisutnost parazita; i

(b) to dopusti nadležno tijelo.

3. Pri stavljanju na tržište proizvoda ribarstva iz točke 1. ovoga Dijela, osim ako se isporučuju krajnjem potrošaču, proizvode ribarstva mora pratiti dokument u kojem proizvođač navodi vrstu postupka kojemu su ti proizvodi bili podvrgnuti.

Poglavlje IV.

ZAHTJEVI ZA ODREĐENE PRERAĐENE PROIZVODE RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva u objektima kojima se rukuje s određenim prerađenim proizvodima ribarstva.

A. ZAHTJEVI ZA KUHANJE RAKOVA I MEKUŠACA

1. Proizvodi se nakon kuhanja moraju brzo ohladiti. Ako se ne primjenjuje nikakva druga metoda konzerviranja/čuvanja, hlađenje se mora nastaviti dok se ne postigne temperatura približna temperaturi otapajućeg leda.

2. Ljuske ili ljuštore se moraju uklanjati na higijenski način, pri čemu se mora izbjegavati kontaminacija proizvoda. Ako se ti poslovi obavljaju ručno, radnici moraju posebnu pozornost obratiti na pranje ruku.

3. Nakon uklanjanja ljuske ili ljuštore, kuhani se proizvodi moraju odmah zamrznuti ili što je moguće prije ohladiti do temperature utvrđene u Poglavlju VII. ovoga Odjeljka.

B. ZAHTJEVI ZA RIBLJE ULJE NAMIJENJENO ZA PREHRANU LJUDI

1. Sirovine koje se koriste za proizvodnju ribljeg ulja namijenjeno za prehranu ljudi moraju:

(a) potjecati iz objekata, uključujući plovila, registriranih ili odobrenih u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane⁵ ili u skladu s odredbama ovoga Pravilnika;

(b) potjecati od proizvoda ribarstva koji su ocijenjeni prikladni za prehranu ljudi i koji udovoljavaju odredbama ovoga Odjeljka;

(c) se skladištiti i prevoziti u higijenskim uvjetima;

(d) biti ohlađeni što je moguće prije i biti držani na temperaturi određenoj u Poglavlju VII. ovoga Odjeljka;

(e) iznimno od odredbe podtočke (d) ove točke, subjekt u poslovanju s hranom ne mora hladiti proizvode ribarstva kada se cijeli proizvodi ribarstva izravno koriste za pripremu ribljeg ulja za prehranu ljudi i kada se sirovina preradi unutar 36 sati nakon iskrcaja pod uvjetom da su ispunjeni zahtjevi svježine i da vrijednost ukupnog isparivog baznog dušika (engl. total volatile basic nitrogen, TVB-N) neprerađenih proizvoda ribarstva ne prelazi granice navedene u točki 1. Poglavlju I. Odjeljku II. Priloga II. Pravilnika o provedbenim mjerama za određene proizvode na koje se primjenjuju propisi o hrani (»Narodne novine«, br. 154/08)[\[13\]](#).

2. Proces proizvodnje ribljeg ulja mora osigurati da sva sirovina namijenjena proizvodnji sirovog ribljeg ulja podliježe postupku koji uključuje, kako je prikladno, grijanje, prešanje, separaciju, centrifugiranje, preradu, rafiniranje i pročišćavanje prije stavljanja na tržište krajem potrošaču.

3. Pod uvjetom da sirovina i proizvodni proces udovoljavaju zahtjevima koji se odnose na riblje ulje namijenjeno za prehranu ljudi, subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti riblje ulje za prehranu ljudi te riblje ulje i riblje brašno koje nije namijenjeno za prehranu ljudi, u istom objektu.

Poglavlje V.

ZDRAVSTVENI UVJETI ZA PROIZVODE RIBARSTVA

Pored toga što moraju osigurati sukladnost s mikrobiološkim kriterijima u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane⁵, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi ribarstva koji se stavljaju na tržište koji su namijenjeni prehrani ljudi zadovoljavaju uvjete utvrđene u ovom Poglavlju, ovisno o prirodi proizvoda ili vrsti životinja. Zahtjevi Dijelova B i D ne primjenjuje se na cijele proizvode ribarstva koji se izravno koriste za proizvodnju ribljeg ulja namijenjenog za prehranu ljudi.

A. ORGANOLEPTIČKA SVOJSTVA PROIZVODA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju obaviti organoleptičku pretragu proizvoda ribarstva. Tim se ispitivanjem mora provjeriti zadovoljavaju li proizvodi ribarstva kriterije svježine.

B. HISTAMIN

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da granice koje su utvrđene za histamin ne budu prekoračene.

C. UKUPNI ISPARIVI DUŠIK

Neprerađeni proizvodi ribarstva ne smiju se staviti na tržište ako se kemijskim ispitivanjima otkrije da su prekoračene granice koje su utvrđene za TVB-N (*engl.* Total volatile basic nitrogen-Ukupni isparivi bazni dušik) i TMA-N (*engl.* Trimethylamine nitrogen).

D. PARAZITI

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi ribarstva budu vizualno pregledani kako bi se prije njihovog stavljanja na tržište otkrili vidljivi paraziti. Proizvode ribarstva koji su vidljivo invadirani parazitima ne smiju staviti na tržište za ljudsku uporabu.

E. TOKSINI ŠTETNI ZA ZDRAVLJE LJUDI

1. U promet se ne smiju stavljati proizvodi ribarstva dobiveni od otrovnih riba iz sljedećih porodica: *Tetraodontidae*-četverozupke, *Molidae*-bucnji, *Diodontidae*-dvozubke i *Canthigasteridae*.

Svježi, pripremljeni, zamrznuti i prerađeni proizvodi ribarstva podrijetlom od riba iz porodice Gempylidae, osobito *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum*, mogu se stavljati na tržište isključivo u pakiranju/ambalaži i označeno na odgovarajući način koji potrošača informira o načinu pripreme/termičke obrade i o rizicima prisustva tvari s mogućim gastrointestinalnim učinkom.

Latinski naziv proizvoda ribarstva mora se navesti uz hrvatski naziv, ukoliko postoji.

2. Proizvodi ribarstva koji sadrže biotoksine kao što su ciguatera toksini i toksini koji izazivaju mišićnu paralizu ne smiju se stavljati na tržište. Proizvodi ribarstva dobiveni od školjkaša, bodljikaša, plaštenjaka i morskih puževa smiju se stavljati na tržište ako su proizvedeni u skladu s Odjeljkom VII. ovoga Priloga i ako udovoljavaju uvjetima utvrđenim u Poglavlju V. točki 2. navedenog Odjeljka.

Poglavlje VI.

PAKIRANJE I AMBALAŽIRANJE PROIZVODA RIBARSTVA

1. Spremnici u kojima se svježi proizvodi ribarstva drže poleđeni moraju biti vodootporni i osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.

2. Smrznuti blokovi pripremljeni na plovilu moraju se na odgovarajući način upakirati prije iskrcavanja.

3. Ako se proizvodi ribarstva pakiraju na ribarskom plovilu, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da materijal za pakiranje:

(a) ne bude izvor kontaminacije;

(b) bude skladišten na takav način da nije izložen opasnosti od kontaminacije;

(c) ako je namijenjen za ponovnu uporabu, bude takav da se lako čisti i, prema potrebi, dezinficira.

Poglavlje VII. SKLADIŠTENJE PROIZVODA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom koji skladište proizvode ribarstva moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva te kuhani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda.
2. Zamrznuti proizvodi ribarstva moraju se čuvati na temperaturi koja ne prelazi – 18 °C u svim dijelovima proizvoda; međutim cijela riba prvotno zamrznuta u salamuri namijenjena za proizvodnju konzervirane hrane može se čuvati na temperaturi koja ne prelazi – 9 °C.
3. Proizvodi ribarstva koji se čuvaju živi moraju se održavati na temperaturi i na način koji ne utječe štetno na sigurnost hrane i održivost proizvoda.

Poglavlje VIII. PRIJEVOZ PROIZVODA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom koji prevoze proizvode ribarstva moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Tijekom prijevoza, proizvodi ribarstva se moraju održavati na temperaturi, i to:
 - (a) svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva te kuhani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda;
 - (b) zamrznuti proizvodi ribarstva, osim cijele ribe prvotno zamrznute u salamuri namijenjene za proizvodnju konzervirane hrane, moraju se tijekom prijevoza održavati na ujednačenoj temperaturi koja u svim dijelovima proizvoda iznosi najviše – 18 °C, uz dopuštena kratkotrajna odstupanja prema gore od najviše 3 °C.
2. Subjekti u poslovanju s hranom ne moraju ispunjavati zahtjeve iz točke 1(b) ovoga Poglavlja ako se zamrznuti proizvodi ribarstva prevoze iz objekta za uskladištenje do odobrenog objekta u kojemu će se po dolasku odmrznuti u svrhu pripremanja i/ili prerađivanja, ako prijevoz traje kratko i ako to dopusti nadležno tijelo.
3. Ako se proizvodi ribarstva drže poledeni, voda koja nastaje otapanjem leda ne smije ostati u dodiru s proizvodima.
4. Proizvodi ribarstva koji se namjeravaju živi staviti na tržište moraju se prevoziti na način koji ne utječe štetno na sigurnost hrane i održivost proizvoda.

Odjeljak IX.

SIROVO MLIJEKO, KOLOSTRUM, MLIJEČNI PROIZVODI I PROIZVODI NA BAZI KOLOSTRUMA

Za potrebe ovog Odjeljka:

1. »*kolostrum*« znači sekret mliječne žlijezde muzne životinje do 3 – 5 dana nakon poroda, koji je bogat antitijelima i mineralima i prethodi proizvodnji sirovog mlijeka.
2. »*proizvodi na bazi kolostruma*« su proizvodi koji nastaju preradom kolostruma ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.

Poglavlje I.

SIROVO MLIJEKO I KOLOSTRUM – PRIMARNA PROIZVODNJA

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode ili, prema potrebi, prikupljaju sirovo mlijeko i kolostrum moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva utvrđenih u ovom Poglavlju.

I. ZDRAVSTVENI ZAHTJEVI ZA PROIZVODNJU SIROVOG MLIJEKA I KOLOSTRUMA

1. Sirovo mlijeko i kolostrum moraju potjecati od životinja:

- (a) koje ne pokazuju simptome zaraznih bolesti prenosivih na ljude putem mlijeka i kolostruma;
- (b) koje su dobrog općeg zdravstvenog stanja, ne pokazuju znakove bolesti koja bi mogla dovesti do kontaminacije mlijeka i kolostruma, te koje ne pate od infekcije spolnog sustava popraćene iscjetkom, enteritisa popraćenog proljevom i temperaturom ili od prepoznatljive upale vimena;
- (c) koje nemaju nikakve ozljede vimena koje bi mogle utjecati na mlijeko i kolostrum;
- (d) kojima nisu davane nedopuštene tvari ili proizvodi i koje nisu bile podvrgnute nikakvom obliku nedopuštenog liječenja u smislu Pravilnika o monitoringu određenih tvari i njihovih rezidua u živim životinjama i proizvodima životinjskoga podrijetla¹⁰; i
- (e) kod kojih su se, ako su im davani dopušteni proizvodi ili tvari, poštovale karencije propisane za te proizvode ili tvari.

2. (a) Vezano uz brucelozu, sirovo mlijeko i kolostrum moraju potjecati od:

- krava ili bivola koji pripadaju stadi koje je u smislu Pravilnika o veterinarskim uvjetima za stavljanje u promet goveda i svinja⁷, slobodno ili službeno slobodno od bruceloze;
- ovaca ili koza koje pripadaju poljoprivrednom gospodarstvu koje je službeno slobodno ili slobodno od bruceloze u smislu Pravilnika o veterinarsko zdravstvenim uvjetima za stavljanje u promet ovaca i koza (»Narodne novine«, broj 51/09)^[14]; ili

– ženki drugih vrsta koje pripadaju stadima koja se, ako se radi o vrstama koje podliježu oboljenju od bruceloze, redovito pretražuju na tu bolest u okviru plana za suzbijanje bolesti koji je odobrilo nadležno tijelo.

2. (b) Vezano uz tuberkulozu, sirovo mlijeko i kolostrum moraju potjecati od:

– krava ili bivola koji pripadaju stadi koje je, u smislu Pravilnika o veterinarskim uvjetima za stavljanje u promet goveda i svinja⁷, slobodno od tuberkuloze; ili

– ženki drugih vrsta koje pripadaju stadima koja se, ako se radi o vrstama koje podliježu oboljenju od tuberkuloze, redovito pretražuju na tu bolest u okviru plana za suzbijanje bolesti koji je odobrilo nadležno tijelo.

2. (c) Ako se koze drže zajedno s kravama, takve se koze moraju pregledavati i testirati na tuberkulozu.

3. Sirovo mlijeko životinja koje ne ispunjavaju uvjete iz točke 2. ovoga Dijela može se, uz odobrenje nadležnoga tijela, upotrebljavati:

(a) nakon što se toplinski obradi tako da test na fosfatazu daje negativni rezultat, ako se radi o kravama ili bivolima koji ne reagiraju pozitivno na testove na tuberkulozu ili brucelozu niti imaju bilo kakve simptome tih bolesti,

(b) ako se radi o ovcima ili kozama koje ne reagiraju pozitivno na testove na brucelozu, ili koje su cijepljene protiv bruceloze u okviru odobrenog programa za iskorjenjivanje bolesti, te koje ne pokazuju nikakve simptome te bolesti:

– za proizvodnju sira s razdobljem zrenja od najmanje dva mjeseca; ili

– nakon što se toplinski obradi tako da test na fosfatazu daje negativni rezultat; i

(c) ukoliko se obradi tako da se osigura njegova zdravstvena ispravnost, ako se radi o ženkama drugih vrsta koje ne reagiraju pozitivno na testove na tuberkulozu ili brucelozu niti pokazuju simptome tih bolesti, ali koje pripadaju stadi u kojemu je bruceloza ili tuberkuloza otkrivena nakon pretraživanja iz točke 2(a) podstavka trećeg ili 2(b) podstavka drugog ovoga Poglavlja.

4. Sirovo mlijeko i kolostrum koji potječu od životinje koja ne ispunjava uvjete iz točaka 1. do 3. ovoga Poglavlja, a naročito od životinja koje pojedinačno pokazuju pozitivnu reakciju na profilaktičke testove na tuberkulozu ili brucelozu kako su utvrđeni u Pravilniku o veterinarskim uvjetima za stavljanje u promet goveda i svinja⁷ i Pravilniku o veterinarsko zdravstvenim uvjetima za stavljanje u promet ovaca i koza¹⁴, ne smije se upotrebljavati za prehranu ljudi.

5. Zaražene životinje odnosno životinje za koje se sumnja da su zaražene bilo kojom bolešću iz točke 1. ili 2. ovoga poglavlja moraju se učinkovito izolirati kako bi se izbjegli štetni učinci na mlijeko i kolostrum drugih životinja.

II. HIGIJENA NA GOSPODARSTVIMA ZA PROIZVODNJU MLIJEKA I KOLOSTRUMA

A. Zahtjevi za prostore i opremu

1. Oprema za mužnju te prostori u kojima se mlijeko i kolostrum skladište, njima rukuje ili se hlade, moraju biti tako smješteni i izgrađeni da se ograniči opasnost od kontaminacije mlijeka i kolostruma.
2. Prostori za skladištenje mlijeka i kolostruma moraju biti zaštićeni od štetočina, moraju na odgovarajući način biti odvojeni od prostora u kojima su smještene životinje te, ako je to potrebno za ispunjavanje uvjeta utvrđenih u Dijelu B. ovoga Dijela, moraju imati odgovarajuću opremu za hlađenje.
3. Površine opreme koje dolaze ili mogu doći u dodir s mlijekom i kolostrumom (pribor, spremnici, cisterne, itd. namijenjeni za mužnju, sakupljanje ili prijevoz) moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati te održavati u dobrom stanju. Stoga se moraju upotrebljavati glatki, perivi i neotrovni materijali.
4. Te se površine moraju nakon uporabe očistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Nakon svakog prijevoza, ili nakon svake serije prijevoza gdje je razboje između istovara i sljedećeg utovara vrlo kratko, ali u svakom slučaju najmanje jednom dnevno, spremnici i cisterne koji se upotrebljavaju za prijevoz sirovog mlijeka i kolostruma moraju se na odgovarajući način očistiti i dezinficirati prije ponovne uporabe.

B. Higijena tijekom mužnje, sakupljanja i prijevoza

1. Mužnja se mora obavljati na higijenski način, pri čemu se mora osigurati:

(a) da prije početka mužnje sise, vime i okolni dijelovi budu čisti;

(b) da mlijeko i kolostrum svake životinje bude pregledano, bilo od strane mužača ili pomoću metode kojom se postižu slični rezultati, kako bi se utvrdile organoleptičke ili fizikalno-kemijske anomalije, te da mlijeko i kolostrum koji pokazuju te anomalije ne budu upotrijebljeni za prehranu ljudi;

(c) da mlijeko i kolostrum životinja koje pokazuju kliničke znakove bolesti vimena bude upotrijebljeno za prehranu ljudi samo prema/po uputama veterinara;

(d) da životinje koje su podvrgnute liječenju kod kojega bi moglo doći do prisutnosti ostataka lijekova u mlijeku i kolostrumu budu označene, te da mlijeko i kolostrum dobiveni od tih životinja ne budu upotrijebljeni za prehranu ljudi prije isteka propisane karenije; i

(e) da se sredstva u koja se uranjaju ili kojim se peru sise upotrebljavaju samo ako ih je odobrilo nadležno tijelo u skladu s posebnim propisom⁴ koji uređuje stavljanje na tržište biocidnih proizvoda.

(f) da se kolostrum prikuplja odvojeno i da se ne miješa sa sirovim mlijekom.

2. Odmah nakon mužnje, mlijeko i kolostrum moraju se držati na čistom mjestu koje je tako izvedeno i opremljeno da se izbjegne svaka kontaminacija.

(a) Mlijeko se, u slučaju svakodnevnog sakupljanja, mora odmah ohladiti do temperature ne više od 8 °C, ili ne više od 6 °C ako se sakupljanje ne obavlja svakodnevno.

(b) Kolostrum se mora skladištiti odvojeno i odmah ohlađeno na temperaturu ne višu od 8 °C u slučaju dnevnog sakupljanja, ili ne višu od 6 °C ako sakupljanje nije svakodnevno ili zamrznuto.

3. Tijekom prijevoza se mora održavati hladni lanac i pri dolasku u odredišni objekt temperatura mlijeka i kolostruma ne smije biti viša od 10 °C.

4. Subjekti u poslovanju s hranom ne moraju ispunjavati zahtjeve za temperaturu koji su utvrđeni u točkama 2. i 3. ovoga Dijela ako mlijeko udovoljava kriterijima predviđenim u dijelu III. ovoga Dijela te ako:

(a) se mlijeko prerađuje u roku od dva sata od mužnje; ili

(b) je veća temperatura potrebna zbog tehnoloških razloga vezanih uz proizvodnju određenih mliječnih proizvoda i ako to dopusti nadležno tijelo.

C. Higijena osoblja

1. Osobe koje obavljaju mužnju i/ili rukuju sirovim mlijekom i kolostrumom moraju nositi odgovarajuću čistu odjeću.

2. Osobe koje obavljaju mužnju moraju održavati visoki stupanj osobne higijene. U blizini mjesta na kojemu se obavlja mužnja mora biti osigurana odgovarajuća oprema za pranje ruku osoblja koje obavlja mužnju ili rukuje sirovim mlijekom i kolostrumom.

III. KRITERIJI ZA SIROVO MLJEKO I KOLOSTRUM

1. (a) Ukoliko nije drugačije određeno posebnim propisima o kakvoći mlijeka i mliječnih proizvoda, primjenjuju se sljedeći kriteriji za sirovo mlijeko.

(b) Kriteriji za kolostrum, vezano uz somatske stanice, ukupni broj mikroorganizama i ostatke antibiotika određuju se posebnim propisima.

2. Sukladnost s točkama 3. i 4. ovoga Dijela u slučaju sirovog mlijeka, a s posebnim propisima u slučaju kolostruma, navedenim u podtočki 1. (b) ovoga Dijela mora se provjeriti na reprezentativnom broju uzoraka sirovog mlijeka i kolostruma sakupljenih na gospodarstvima za proizvodnju mlijeka, koji se uzimaju metodom slučajnog izbora. Provjere obavlja, ili se one obavljaju u ime:

(a) subjekta u poslovanju s hranom koji proizvodi mlijeko;

(b) subjekta u poslovanju s hranom koji sakuplja ili prerađuje mlijeko;

(c) skupine/udruga subjekata u poslovanju s hranom; ili

(d) u okviru nacionalnog ili regionalnog programa kontrole.

3. (a) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da sirovo mlijeko udovoljava sljedećim zahtjevima:

– za sirovo kravlje mlijeko:

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C (u 1 ml)	≤ 100 000 (*)
Broj somatskih stanica (u 1 ml)	≤ 400 000 (**)
(*) Geometrijski prosjek tijekom dvomjesečnog razdoblja, s najmanje dva uzorka mjesečno.	
(**) Geometrijski prosjek tijekom tromjesečnog razdoblja, s najmanje jednim uzorkom mjesečno, osim ako nadležno tijelo odredi drugu metodologiju s obzirom na sezonska odstupanja u količinama proizvodnje.	

– za sirovo mlijeko drugih vrsta životinja:

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C (u 1 ml)	≤ 1 500 000 (*)
(*) Geometrijski prosjek tijekom dvomjesečnog razdoblja, s najmanje dva uzorka mjesečno.	

(b) Međutim, ako je sirovo mlijeko koje potječe od drugih vrsta životinja, a ne od krava, namijenjeno proizvodnji proizvoda koji se prave od sirovog mlijeka postupkom koji ne uključuje toplinsku obradu, subjekti u poslovanju s hranom moraju poduzeti mjere kako bi osigurali da sirovo mlijeko koje se upotrebljava udovoljava sljedećem zahtjevu:

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C (u 1 ml)	≤ 500 000 (*)
(*) Geometrijski prosjek tijekom dvomjesečnog razdoblja, s najmanje dva uzorka mjesečno.	

4. Ne dovodeći u pitanje Pravilnik o monitoringu određenih tvari i njihovih rezidua u živim životinjama i proizvodima životinjskoga podrijetla¹⁰, subjekti u poslovanju s hranom moraju primijeniti postupke kako bi osigurali da sirovo mlijeko ne bude stavljeno u promet ako:

(a) sadrži ostatke antibiotika u količinama koje, za svaku tvar kako je navedeno u Pravilniku o farmakološki djelatnim tvarima i njihovoj klasifikaciji u odnosu na najveće dopuštene količine rezidua u hrani životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, br. 21/11)[\[15\]](#) koje prelaze količine dopuštene navedenim Pravilnikom, ili

(b) ukupna količina ostataka antibiotskih tvari prelazi najveću dopuštenu vrijednost.

5. Ako sirovo mlijeko ne udovoljava zahtjevima iz točke 3. ili 4. ovoga Dijela subjekt u poslovanju s hranom mora o tome obavijestiti nadležni veterinarski ured i poduzeti korektivne mjere.

Poglavlje II.

ZAHTJEVI KOJI SE ODNOSU NA MLIJEČNE PROIZVODE I PROIZVODE NA BAZI KOLOSTRUMA

I. ZAHTJEVI ZA TEMPERATURU

1. Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se po dolasku u objekt za preradu:

(a) mlijeko brzo ohladi do temperature od najviše 6 °C,

(b) kolostrum brzo ohladi do temperature ne više od 6 °C ili održava zamrznut,

te da se održavaju na toj temperaturi do trenutka prerade.

2. Subjekti u poslovanju s hranom smiju držati mlijeko i kolostrum na višoj temperaturi ako:

(a) prerada počinje odmah nakon mužnje ili u roku od četiri sata od dolaska u objekt za preradu; ili

(b) nadležno tijelo dopusti višu temperaturu zbog tehnoloških razloga vezanih uz proizvodnju određenih mliječnih proizvoda ili proizvoda na bazi kolostruma.

II. ZAHTJEVI ZA TOPLINSKU OBRADU

1. Ako se sirovo mlijeko, kolostrum, mliječni proizvodi ili proizvodi na bazi kolostruma toplinski obrađuju, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da to bude u skladu sa zahtjevima iz Priloga II. Poglavlja XI. Pravilnika o higijeni hrane⁵. Naročito moraju osigurati, ako koriste sljedeće proizvodne postupke, udovoljavanje navedenim zahtjevima:

(a) Postupak pasterizacije koji uključuje:

– visoku temperaturu kroz kratko vrijeme (najmanje 72 °C kroz 15 sekundi),

– nisku temperaturu kroz duže vrijeme (najmanje 63 °C kroz 30 minuta), ili

– bilo koju drugu kombinaciju vremena i temperature koja daje istovjetan učinak,

tako da proizvodi, gdje je primjenjivo, pokazuju negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon takvog postupka obrade.

(b) Obrada ultra visokom temperaturom (UHT) postignuta postupkom:

– koji uključuje kontinuirani tijek postupka na visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (ne manje od 135 °C u kombinaciji s odgovarajućim vremenom održavanja) tako da nema preživjelih mikroorganizama ili spora koje bi se mogle razvijati u obrađenom proizvodu, ako se drži u aseptički zatvorenom spremniku na sobnoj temperaturi,

– koji osigurava da proizvod ostane mikrobiološki stabilan nakon inkubacije od 15 dana na temperaturi od 30 °C u zatvorenom spremniku, ili 7 dana na 55 °C u zatvorenom spremniku, ili nakon bilo koje druge metode dokazivanja da je primijenjeni način obrade prikladan.

2. Pri odlučivanju o tomu treba li sirovo mlijeko ili kolostrum toplinski obraditi, subjekt u poslovanju s hranom mora:

(a) uzeti u obzir postupke utvrđene prema načelima sustava HACCP u skladu s odredbama Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla⁶, i

(b) udovoljavati svim zahtjevima koje u tom pogledu donese nadležno tijelo pri odobravanju objekata ili obavljanju pregleda u skladu s odredbama Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla⁶.

III. KRITERIJI ZA SIROVO KRAVLJE MLIJEKO

1. Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode mliječne proizvode moraju primijeniti postupke koji osiguravaju da neposredno prije toplinske prerade i ako je razdoblje od zaprimanja mlijeka navedeno u procedurama temeljenim na sustavu HACCP premašeno:

(a) kod sirovog kravljeg mlijeka koje se upotrebljava za pripremanje mliječnih proizvoda broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C bude manji od 300.000/ml; i

(b) kod prerađenog kravljeg mlijeka koje se upotrebljava za pripremanje mliječnih proizvoda broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C bude manji od 100.000/ml.

2. Ako mlijeko ne udovoljava kriterijima utvrđenim u točki 1. ovoga Dijela subjekt u poslovanju s hranom mora obavijestiti nadležni veterinarski ured i poduzeti korektivne mjere.

Poglavlje III.

PAKIRANJE I AMBALAŽIRANJE

Pakovine namijenjene potrošaču moraju se zatvoriti odmah nakon punjenja u objektu u kojemu se obavlja posljednja toplinska obrada tekućih mliječnih proizvoda i proizvoda na bazi kolostruma, i to pomoću uređaja za zatvaranje koji sprečava kontaminaciju. Sustav zatvaranja mora biti takav da nakon otvaranja postoji jasni, lako provjerljivi dokaz da je pakovina otvorena.

Poglavlje IV.

OZNAČAVANJE

1. Pored zahtjeva iz Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane¹¹, osim u slučajevima predviđenim člankom 9. stavkom 3. alinejom 1. navedenog Pravilnika, na oznaci moraju biti jasno navedene:

(a) riječi: »sirovo mlijeko«, ako se radi o sirovom mlijeku namijenjenom izravnoj ljudskoj potrošnji;

(b) riječi: »napravljeno od sirovog mlijeka«, ako se radi o proizvodima na bazi sirovog mlijeka;

(c) riječ: »kolostrum« u slučaju kolostruma;

(d) riječi: »načinjeno od kolostruma« u slučaju kada se radi o proizvodima načinjenim od kolostruma;

2. Zahtjevi iz točke 1. ovoga Poglavlja primjenjuju se na proizvode namijenjene maloprodaji. Izraz: »označavanje« obuhvaća svaku ambalažu, dokumentaciju, obavijest, oznaku, prsten ili privjesnicu koja prati ili se odnosi na te proizvode.

Poglavlje V.
IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA

Odstupajući od zahtjeva iz Priloga II. Odjeljka I. ovoga Pravilnika:

1. umjesto da na njoj bude naveden broj odobrenja objekta, identifikacijska oznaka može upućivati gdje se na pakiranju ili ambalaži nalazi broj odobrenja objekta;
2. ako se radi o bocama za višekratnu uporabu, na identifikacijskoj oznaci može biti navedena samo šifra zemlje pošiljateljice i broj odobrenja objekta.

Odjeljak X.
JAJA I PROIZVODI OD JAJA

Poglavlje I.
JAJA

1. U prostorima proizvođača i sve do prodaje potrošaču, jaja se moraju održavati čistim, suhim, bez stranih mirisa, učinkovito zaštićena od udaraca i ne smiju biti izložena izravnoj sunčevoj svjetlosti.
2. Jaja se moraju skladištiti i prevoziti do prodaje krajnjem potrošaču na temperaturi, po mogućnosti nepromjenjivoj, koja je najprikladnija za osiguranje optimalnog očuvanja njihovih higijenskih svojstava.
3. Jaja se moraju isporučiti potrošaču u roku od najviše 21 dan od nesenja.

Poglavlje II.
PROIZVODI OD JAJA

I. ZAHTJEVI ZA OBJEKTE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti za proizvodnju proizvoda od jaja budu izgrađeni, uređeni i opremljeni na način koji osigurava odvojeno obavljanje sljedećih poslova:

1. pranja, sušenja i dezinfekcije prljavih jaja, ako se ti poslovi obavljaju;
2. razbijanja jaja, sakupljanja njihovog sadržaja i uklanjanja dijelova ljuske i membrana; i
3. poslova koji nisu navedeni u točkama 1. i 2. ovoga Dijela.

II. SIROVINE ZA PROIZVODNJU PROIZVODA OD JAJA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da sirovine koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda od jaja udovoljavaju sljedećim zahtjevima:

1. Ljuske jaja koja se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda od jaja moraju biti potpuno razvijene i ne smiju biti napuknute. Napuknuta jaja smiju se upotrebljavati za proizvodnju

tekućih jaja ili proizvoda od jaja ako ih objekt u kojemu se obavlja proizvodnja ili pakirni centar isporučuje izravno objektu odobrenom za proizvodnju tekućih jaja ili za preradu, u kojemu se ona moraju što je moguće prije razbiti.

2. Tekuća jaja dobivena u objektu koji je odobren u tu svrhu smiju se upotrebljavati kao sirovina. Tekuća se jaja moraju dobiti u skladu sa zahtjevima iz točaka 1., 2., 3., 4. i 7. Dijela III. ovoga Poglavlja.

III. POSEBNI HIGIJENSKI ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA PROIZVODNJU PROIZVODA OD JAJA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se svi poslovi obavljaju na način kojim se izbjegava svaka kontaminacija tijekom proizvodnje, rukovanja i skladištenja proizvoda od jaja, a posebno moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva.

1. Jaja se ne smiju razbijati ako nisu čista i suha.

2. Jaja se moraju razbijati na način kojim se kontaminacija svodi na najmanju mjeru, a naročito se mora osigurati da se taj posao obavlja odvojeno od drugih poslova. Napuknuta jaja moraju se preraditi što je moguće prije.

3. Jaja koja nisu dobivena od kokoši, pura ili biserki moraju se obrađivati i prerađivati odvojeno. Sva se oprema mora očistiti i dezinficirati prije početka prerade jaja dobivenih od kokoši, pura ili biserki.

4. Sadržaj jaja ne smije se dobiti centrifugiranjem ili drobljenjem jaja, niti se iz prazne ljuske centrifugiranjem smije vaditi ostatak bjelanjka za prehranu ljudi.

5. Nakon razbijanja, svaki dio tekućeg jaja mora se što je moguće prije preraditi kako bi se uklonile ili na prihvatljivu razinu smanjile mikrobiološke opasnosti. Serija koja nije dovoljno prerađena može se odmah ponovo preraditi u istom objektu, ako tom preradom ona postaje prikladna za prehranu ljudi. Ako se utvrdi da serija nije prikladna za prehranu ljudi, mora se denaturirati kako bi se osiguralo da ne bude upotrijebljena za prehranu ljudi.

6. Nije potrebno prerađivati bjelanjak predviđen za proizvodnju sušenog ili kristaliziranog albumina koji će se dalje toplinski obrađivati.

7. Ako se ne prerade odmah nakon razbijanja, tekuća se jaja moraju uskladištiti bilo u zamrznutom stanju bilo na temperaturi od najviše 4 °C. Razdoblje uskladištenja na temperaturi od 4 °C prije prerade ne smije trajati dulje od 48 sati. Ovi se zahtjevi na primjenjuju na proizvode iz kojih će se odvojiti šećer, ako se postupak odvajanja šećera obavi što je moguće prije.

8. Proizvodi koji nisu stabilizirani kako bi se čuvali na sobnoj temperaturi moraju se ohladiti do temperature od najviše 4 °C. Proizvodi za zamrzavanje moraju se zamrznuti odmah nakon prerade.

IV. ANALITIČKE SPECIFIKACIJE

1. Koncentracija 3-hidroksi-maslačne kiseline ne smije biti veća od 10 mg/kg u suhoj tvari neizmijenjenog proizvoda od jaja.
2. Udio mliječne kiseline u sirovini koja se upotrebljava za proizvodnju proizvoda od jaja ne smije biti veći od 1 g/kg suhe tvari. Za fermentirane proizvode ta vrijednost mora biti vrijednost zabilježena prije postupka fermentacije.
3. Količina ostataka ljuske, opne i drugih čestica u prerađenom proizvodu od jaja ne smije biti veća od 100 mg/kg proizvoda od jaja.

V. OZNAČAVANJE I IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA

1. Pored općih zahtjeva vezanih uz identifikacijsku oznaku koji su navedeni u Prilogu II. Odjeljku I. ovoga Pravilnika pošiljke proizvoda od jaja koje nisu namijenjene maloprodaji, nego će se upotrebljavati kao sastojak u proizvodnji drugog proizvoda, moraju imati oznaku na kojoj je navedena temperatura na kojoj se proizvodi od jaja moraju održavati i razdoblje tijekom kojega se time može osigurati njihova očuvanost/održivost.
2. Ako se radi o tekućim jajima, oznaka iz točke 1. ovoga Dijela mora sadržavati i riječi: »nepasterizirano tekuće jaje – obraditi na odredištu«, kao i datum i sat razbijanja.

Odjeljak XI. ŽABLJI KRACI I PUŽEVI

Subjekt u poslovanju s hranom koji priprema žablje krakove ili puževe za prehranu ljudi mora osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva.

1. Žabe i puževi se moraju usmrtniti u objektu koji je izgrađen, uređen i opremljen za tu namjenu.
2. Objekti u kojima se pripremaju žablji kraci moraju imati prostoriju namijenjenu isključivo skladištenju i pranju živih žaba te za njihovo klanje i iskrvarenje. Ova prostorija mora biti fizički odvojena od prostorije za pripremanje.
3. Žabe i puževi koji uginu na drugi način, a ne usmrćivanjem u objektu, ne smiju se pripremati za prehranu ljudi.
4. Žabe i puževi se moraju podvrgnuti organoleptičkom pregledu koje se obavlja uzorkovanjem. Ako ispitivanje pokaže da bi oni mogli predstavljati opasnost, ne smiju se upotrebljavati za prehranu ljudi.
5. Odmah nakon pripreme, žablji kraci se moraju temeljito isprati tekućom vodom za piće te odmah ohladiti do temperature koja je približna temperaturi otapajućeg leda, zamrznuti ili preraditi.
6. Nakon usmrćivanja, puževima se mora ukloniti hepatopankreas, ako bi mogao predstavljati opasnost, te se ne smije upotrijebiti za prehranu ljudi.

Odjeljak XII. TOPLJENA ŽIVOTINJSKA MAST I ČVARCI

Poglavlje I. ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA OBJEKTE KOJI SAKUPLJAJU ILI PRERAĐUJU SIROVINE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti koji sakupljaju ili prerađuju sirovine za proizvodnju topljene životinjske masti i čvaraka ispunjavaju sljedeće zahtjeve.

1. Centri za sakupljanje sirovina i njihov daljnji prijevoz do objekata za preradu moraju raspolagati prostorom i opremom za skladištenje sirovina na temperaturi od najviše 7 °C.
2. Svaki objekt za preradu mora raspolagati:
 - (a) prostorom i opremom za hlađenje;
 - (b) prostorijom za otpremu, osim ako objekt otprema topljenu mast samo u cisternama; i
 - (c) prema potrebi, odgovarajućom opremom za pripremanje proizvoda koji se sastoje od topljene životinjske masti pomiješane s drugim prehrambenim proizvodima i/ili začinima.
3. Prostor i oprema za hlađenje koji su predviđeni točkom 1. i točkom 2. (a) ovoga Poglavlja nisu potrebni ako sustav isporuke sirovina osigurava da se one nikada ne skladište ili prevoze bez aktivnog hlađenja na način drugačiji od onoga određenog Poglavljem II. točkom 1. (d) ovoga Odjeljka.

Poglavlje II. HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA PRIPREMANJE TOPLJENE ŽIVOTINJSKE MASTI I ČVARAKA

Subjekti u poslovanju s hranom koji pripremaju topljenu životinjsku mast i čvarke moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva.

1. Sirovine moraju:
 - (a) potjecati od životinja koje su zaklane u klaonici i za koje je ante i post mortem pregledom utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi;
 - (b) sastojati se od masnih tkiva ili kostiju koji sadrže što je moguće manje krvi i nečistoća;
 - (c) potjecati iz objekata koji su registrirani ili odobreni u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane⁵ ili u skladu s ovim Pravilnikom; i
 - (d) prevoziti se, ili do topljenja biti uskladištene, u higijenskim uvjetima i unutarnje temperature od najviše 7 °C. Sirovine se mogu skladištiti i prevoziti bez aktivnog hlađenja ako se otope u roku od 12 sati od kada su dobivene.
2. Zabranjena je uporaba otapala tijekom topljenja.

3. Ako mast za rafiniranje udovoljava standardima utvrđenim u točki 4. ovoga Poglavlja, topljena životinjska mast pripremljena u skladu s točkama 1. i 2. ovoga Poglavlja može se rafinirati u istom objektu ili u drugom objektu s ciljem poboljšanja njezine fizikalno-kemijske kakvoće.

4. Topljena životinjska mast, ovisno o vrsti, mora udovoljavati sljedećim normama:

	Preživači			Svinje			Ostale životinjske masnoće	
	Jestivi loj		Loj za rafiniranje	Jestive masnoće		Mast i druge masnoće za rafiniranje	Jestive	Za rafiniranje
	Loj (»premier jus«)(1)	Ostalo		Mast(2)	Ostalo			
Slobodne masne kiseline (m/m % oleinske kiseline) – max	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	0,75	1,25	2,0
Peroksidni broj-max	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Ukupne netopive nečistoće	Najviše 0,15 %			Najviše 0,5 %				
Miris, okus, boja	Normalan							
(1) Topljena životinjska mast dobivena topljenjem pri niskoj temperaturi iz svežeg masnog tkiva srca, trbušne maramice, bubrega i mezenterija goveda i masnoće iz rasjekavaonica.								
(2) Topljena životinjska mast dobivena iz masnih tkiva svinja.								

5. Čvarci namijenjeni prehrani ljudi moraju se skladištiti u skladu sa sljedećim zahtjevima glede temperature:

(a) Ako su čvarci topljeni pri temperaturi od najviše 70 °C, moraju se skladištiti:

- na temperaturi ne većoj od 7 °C u razdoblju od najviše 24 sata; ili
- na temperaturi od najviše -18 °C.

(b) Ako su čvarci topljeni pri temperaturi većoj od 70 °C i ako im je udio vode 10 % (m/m) ili veći, moraju se skladištiti:

- na temperaturi ne većoj od 7 °C u razdoblju od najviše 48 sati ili pri drugim kombinacijama vremena i temperature sa jednakovrijednim učinkom; ili

– na temperaturi od najviše -18 °C.

(c) Ako su čvarci topljeni pri temperaturi većoj od 70 °C i ako im je udio vode manji od 10 % (m/m), nema posebnih zahtjeva.

Odjeljak XIII. OBRAĐENI ŽELUCI, MJEHURI I CRIJEVA

Subjekti u poslovanju s hranom koji obrađuju želuca, mjehure i crijeva moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Životinjska crijeva, mjehuri i želuci smiju se staviti na tržište jedino ako:

(a) potječu od životinja koje su zaklane u klaonici i za koje je ante i post mortem pregledom utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi;

(b) su soljeni, toplinski obrađeni ili sušeni; i

(c) se poslije obrade iz podtočke (b) ove točke poduzmu učinkovite mjere za sprečavanje naknadne kontaminacije.

2. Obradeni želuci, mjehuri i crijeva, koji se ne mogu čuvati na temperaturi okoline, moraju se, do otpreme, skladištiti ohlađeni u prostoru koji je za to namijenjen. Proizvodi koji nisu soljeni ili sušeni moraju se čuvati na temperaturi od najviše 3 °C.

Odjeljak XIV. ŽELATINA

1. Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode želatinu moraju osigurati ispunjavanje uvjeta utvrđenih u ovom Odjeljku.

2. U smislu ovog Odjeljka, »štavljenje« znači očvršćivanje kože biljnim štavilima, kromnim solima ili drugim tvarima kao što su aluminijske soli, soli željeza, silicijeve soli, aldehidi i kinoni ili druga sintetička štavila.

Poglavlje I. ZAHTJEVI ZA SIROVINE

1. Za proizvodnju želatine namijenjene uporabi u hrani, smiju se upotrebljavati sljedeće sirovine:

(a) kosti, osim specifičanog rizičnog materijala kako je definirano u članku 3. stavku 1. točki (g) Pravilnika za sprečavanje pojave, kontrolu i iskorjenjivanje određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija (»Narodne novine«, br. 85/09)[\[16\]](#)

(b) koža preživača iz uzgoja;

(c) svinjska koža;

(d) koža peradi;

(e) tetive;

(f) koža slobodno živuće divljači; i

(g) riblja koža i kosti.

2. Zabranjena je uporaba kože koja je podvrgnuta bilo kojem postupku štavljenja, bez obzira je li taj proces završen.

3. Sirovine koje su nabrojene u točki 1.(a) do (e) ovoga Poglavlja moraju potjecati od životinja koje su zaklane u klaonici i za čije je trupove ante i post mortem pregledom utvrđeno da su prikladni za prehranu ljudi ili, ako se radi o koži slobodno živuće divljači, od životinja za koje je utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi.

4. Sirovine moraju potjecati iz objekata koji su registrirani ili odobreni u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane⁵ ili u skladu s ovim Pravilnikom.

5. Sabirni centri i štavionice smiju također isporučivati sirovine za proizvodnju želatine namijenjene prehrani ljudi ako im nadležno tijelo to posebno odobri i ako ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

(a) moraju raspolagati skladištima s čvrstim podom i glatkim zidovima koji se lako čiste i dezinficiraju i koji su, prema potrebi, opremljeni opremom za hlađenje.

(b) skladišta se moraju održavati u zadovoljavajuće čistom i dobrom stanju tako da ne budu izvor kontaminacije sirovina.

(c) ako se u tim prostorima skladište i/ili prerađuju sirovine koje ne ispunjavaju zahtjeve iz ovoga Poglavlja, one moraju biti odvojene od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve iz ovoga Poglavlja tijekom cijelog razdoblja prihvata, uskladištenja, prerade i otpreme.

Poglavlje II. PRIJEVOZ I SKLADIŠTENJE SIROVINA

1. Umjesto identifikacijske oznake određene Prilogom II. Odjeljkom I. ovoga Pravilnika, tijekom prijevoza kod isporuke sabirnom centru ili štavionici i objektu za preradu želatine, sirovine mora pratiti dokument u kojem je naveden objekt podrijetla i koja sadrži podatke navedene u Dodatku ovoga Priloga.

2. Sirovine se moraju prevoziti i skladištiti ohlađene ili zamrznute, osim ako se prerađuju u roku od 24 sata od početka prijevoza. Odmašćene i sušene kosti ili koštana tkiva, soljene, sušene i vapnom obrađene kože te kože tretirane lužinom ili kiselinom smiju se prevoziti i skladištiti na temperaturi okoline.

Poglavlje III. ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA PROIZVODNJU ŽELATINE

1. Postupak proizvodnje želatine mora osigurati:

(a) da sav koštani materijal preživača koji potječe od životinja koje su rođene, uzgojene ili zaklane u državama ili regijama sa kontroliranim ili neutvrđenim goveđe spongiformne encefalopatije (GSE) rizikom u skladu sa posebnim propisom⁴ bude podvrgnut postupku koji osigurava da je sav koštani materijal fino zdrobljen i odmašćen vrućom vodom te obrađen razrijeđenom solnom kiselinom (s najmanjom koncentracijom od 4 % i pH<1,5), tijekom razdoblja od najmanje dva dana, nakon čega slijedi:

– luženje zasićenom otopinom vapna (pH > 12,5) tijekom razdoblja od najmanje 20 dana uz postupak toplinske obrade od najmanje 138 °C u trajanju od najmanje 4 sekunde, ili

– tretiranje kiselinom (pH < 3,5) u trajanju od najmanje 10 sati uz postupak toplinske obrade od najmanje 138 °C u trajanju od najmanje 4 sekunde, ili

– postupak zagrijavanja pod tlakom u trajanju od najmanje 20 minuta sa zasićenom parom od 133 °C na više od 3 bara ili

– neki drugi odobreni istovrijedni postupak.

(b) da ostale sirovine budu podvrgnute postupku obrade s kiselinom ili lužinom nakon čega slijedi jedno ili više ispiranja. pH se mora naknadno prilagoditi. Želatina se mora izdvojiti jednokratnim ili uzastopnim višekratnim zagrijavanjem nakon čega slijedi čišćenje pomoću filtriranja i toplinske obrade.

2. Subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti želatinu namijenjenu prehrani ljudi i želatinu koja nije namijenjena prehrani ljudi u istom objektu, pod uvjetom da sirovine i proizvodni proces udovoljavaju zahtjevima u odnosu na želatinu namijenjenu prehrani ljudi.

Poglavlje IV. ZAHTJEVI ZA GOTOVE PROIZVODE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da želatina bude u skladu s granicama koje su za pojedine rezidue utvrđene u sljedećoj tablici.

Rezidue	Granica
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Europska farmakopeja 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

Poglavlje V. OZNAČAVANJE

Pakiranje i ambalaža koji sadrže želatinu moraju biti označeni riječima: »želatina prikladna za prehranu ljudi« i mora sadržavati rok trajanja.

Odjeljak XV. KOLAGEN

1. Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode kolagen moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva iz ovog Odjeljka.

2. U smislu ovog Odjeljka, »štavljenje« znači očvršćivanje kože biljnim štavilima, kromnim solima ili drugim tvarima kao što su aluminijske soli, soli željeza, silicijeve soli, aldehidi i kinoni ili druga sintetička štavila.

Poglavlje I. ZAHTJEVI ZA SIROVINE

1. Za proizvodnju kolagena namijenjenog za korištenje u hrani, mogu se koristiti sljedeće sirovine:

(a) kosti, osim specificiranog rizičnog materijala kako je definirano u članku 3. stavku 1. točki (g) Pravilnika za sprečavanje pojave, kontrolu i iskorjenjivanje određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija¹⁶.

(b) koža preživača iz uzgoja;

(c) svinjska koža;

(d) koža peradi;

(e) tetive;

(f) koža slobodno živuće divljači; i

(g) riblja koža i kosti.

2. Zabranjena je uporaba kože koja je podvrgnuta bilo kojem postupku štavljenja, bez obzira je li taj proces završen.

3. Sirovine koje su nabrojene u točki 1.(a) do (d) ovoga Poglavlja, moraju potjecati od životinja koje su zaklane u klaonici i za čije je trupove pregledom prije i poslije klanja utvrđeno da su prikladni za prehranu ljudi ili, ako se radi o koži slobodno živuće divljači, od životinja za koje je utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi.

4. Sirovine moraju potjecati iz objekata koji su registrirani ili odobreni u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane⁵ ili u skladu s ovim Pravilnikom.

5. Sabirni centri i štavionice smiju također isporučivati sirovine za proizvodnju kolagena namijenjenog prehrani ljudi ako im nadležno tijelo to posebno odobri i ako ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

(a) moraju raspolagati skladištima s čvrstim podom i glatkim zidovima koji se lako čiste i dezinficiraju i koji su, prema potrebi, opremljeni opremom za hlađenje.

(b) skladišta se moraju održavati u zadovoljavajuće čistom i dobrom stanju tako da ne budu izvor kontaminacije/onečišćenja sirovina.

(c) ako se u tim prostorima skladište i/ili prerađuju sirovine koje ne ispunjavaju zahtjeve iz ovoga Poglavlja, one moraju biti odvojene od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve iz ovoga Poglavlja tijekom cijelog razdoblja prihvata, uskladištenja, prerade i otpreme.

Poglavlje II. PRIJEVOZ I SKLADIŠTENJE SIROVINA

1. Umjesto identifikacijske oznake određene Prilogom II. Odjeljkom I. ovoga Pravilnika tijekom prijevoza i pri isporuci sabirnom centru ili štavionici i objektu za preradu kolagena, sirovine mora pratiti dokument u kojem je naveden objekt podrijetla i koji sadrži podatke navedene u Dodatku ovom Prilogu.

2. Sirovine se moraju prevoziti i skladištiti ohlađene ili zamrznute, osim ako se prerađuju u roku od 24 sata od početka prijevoza. Odmašćene i sušene kosti ili koštana tkiva, soljene, sušene i vapnom obrađene kože te kože tretirane lužinom ili kiselinom smiju se prevoziti i skladištiti na temperaturi okoline.

Poglavlje III. ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA PROIZVODNJU KOLAGENA

1. Postupak proizvodnje kolagena mora osigurati:

(a) da sav koštani materijal preživača koji potječe od životinja rođenih, uzgojenih ili zaklanih u državama ili regijama s kontroliranim ili neutvrđenim GSE rizikom koji je određen u skladu s člankom 5. Pravilnika za sprečavanje pojave, kontrolu i iskorjenjivanje određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija¹⁶, bude podvrgnut postupku koji osigurava da je sav koštani materijal fino zdrobljen i odmašćen vrućom vodom te obrađen razrijeđenom solnom kiselinom (s najmanjom koncentracijom od 4 % i $\text{pH} < 1,5$), tijekom razdoblja od najmanje dva dana, toj obradi slijedi prilagodba pH s kiselinom ili lužinom, jednokratno ili višekratno ispiranje, filtracija i istiskanje, ili nekom drugom odobrenom istovjetnom postupku; i

(b) da se za sirovine, osim onih iz točke (a) upotrijebi postupak koji uključuje pranje, prilagodbu pH s kiselinom ili lužinom, jednokratno ili višekratno ispiranje, filtraciju i istiskanje ili neki drugi odobreni istovjetni postupak; faze istiskanja nije moguće izvesti pri proizvodnji kolagena s niskom molekularnom masom iz sirovina koje potječu od nepreživača.

2. Nakon što je bio podvrgnut postupku iz točke 1. ovoga Poglavlja, kolagen se može podvrgnuti postupku sušenja.

3. Subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti kolagen namijenjen prehrani ljudi i kolagen koji nije namijenjen prehrani ljudi u istom objektu, pod uvjetom da sirovine i proizvodni proces udovoljavaju zahtjevima u odnosu na kolagen namijenjen prehrani ljudi.

Poglavlje IV. ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA GOTOVE PROIZVODE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da kolagen bude u skladu s granicama koje su za pojedine ostatke utvrđene u sljedećoj tablici.

Rezidue	Granica
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Europska farmakopeja 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

Poglavlje V. OZNAČAVANJE

Na pakovanjima i ambalaži koja sadrži kolagen moraju biti navedene riječi: »kolagen prikladan za prehranu ljudi« te datum pripreme.

DODATAK PRILOGU III.

OBRAZAC DOKUMENTA KOJI MORA PRATITI SIROVINE NAMIJENJENE PROIZVODNJI ŽELATINE ILI KOLAGENA NAMIJENJENIH PREHRANI LJUDI

Broj komercijalnog dokumenta:

I. Identifikacija sirovine

Vrsta sirovine:

Vrsta životinje:

Vrsta pakiranja:

Broj pakovina:

Neto težina (kg):

II. Podrijetlo sirovine:

Vrsta, naziv, adresa i broj registriranog/odobrenog objekta podrijetla:

.....

Ime i prezime/naziv i adresa pošiljatelja(1)[\[17\]](#).....

III. Odredište sirovine

Vrsta, naziv, adresa i broj registriranog/odobrenog objekta odredišta:

.....

Ime i prezime/naziv i adresa primatelja(2)[\[18\]](#).....

IV. Način prijevoza:

U, dana

(potpis odgovorne osobe subjekta ili njegovog predstavnika)

[\[1\]](#) Ovim se Pravilnikom preuzimaju izmjene i dopune Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. godine kojom se utvrđuju posebna pravila higijene hrane životinjskog podrijetla: Uredba Komisije (EZ) br. 1243/2007 od 24. listopada 2007. godine, Uredba Komisije (EZ) br. 1020/2008 od 17. listopada 2008. godine, Uredba Komisije (EZ) br. 1161/2009 od 30. studenoga 2009. godine, Uredba Komisije (EU) br. 558/2010 od 24. lipnja 2010. godine i Uredba Komisije (EU) br. 150/2011 od 18. veljače 2011. godine.

[\[2\]](#) Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, br. 99/07 i 28/10) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. godine kojom se utvrđuju posebna pravila higijene hrane životinjskog podrijetla, kao i njezine izmjene i dopune: Uredba Komisije (EZ) br. 2074/2005 od 5. prosinca 2005. godine, Uredba Komisije (EZ) br. 2076/2005 od 5. prosinca 2005. godine, Uredba Komisije (EZ) br. 1662/2006 od 6. studenoga 2006. godine i Uredba Vijeća (EZ) br. 1791/2006 od 20. studenoga 2006. godine.

[\[3\]](#) Člankom 20. Zakona o hrani (»Narodne novine«, br. 46/07) preuzete su odredbe članka 18. Uredbe (EZ) br. 178/2002 Europskoga parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. godine kojom se utvrđuju opća načela i uvjeti zakona o hrani, osniva Europska agencija za sigurnost hrane, te utvrđuju postupci u predmetu zdravstvene ispravnosti hrane.

[\[4\]](#) Nacionalno zakonodavstvo kojim se preuzima zakonodavstvo Europske unije ili zakonodavstvo Europske unije koje će se izravno primjenjivati po pristupanju Republike Hrvatske Europskoj uniji.

[\[5\]](#) Pravilnikom o higijeni hrane (»Narodne novine«, br. 99/07, 27/08 i 118/09) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004.

godine o higijeni hrane te odredbe Uredbe Komisije br. 1019/2008 od 17. listopada 2008. godine kojom se mijenja Dodatak II. Uredbe (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane.

[6] Pravilnikom o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, br. 99/07) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. godine kojom se utvrđuju posebna pravila za obavljanje službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi

[7] Pravilnikom o veterinarskim uvjetima za stavljanje u promet goveda i svinja (»Narodne novine«, br. 154/08) preuzete su odredbe Direktive Vijeća 64/432/EEZ od 26. lipnja 1964. godine o veterinarsko-zdravstvenim problemima koji utječu na trgovinu govedima i svinjama unutar Zajednice.

[8] Uredba Vijeća (EZ) br. 1099/2009 od 24. rujna 2009. godine o zaštiti životinja za vrijeme usmrćivanja, koja će se izravno primjenjivati po pristupanju Republike Hrvatske Europskoj uniji.

[9] Pravilnikom o nusproizvodima životinjskog podrijetla koji nisu za prehranu ljudi (»Narodne novine«, br. 87/09) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 1774/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 3. listopada 2002. godine kojom se utvrđuju zdravstvena pravila koja se odnose na nusproizvode životinjskog podrijetla koji nisu namijenjeni prehrani ljudi.

[10] Pravilnikom o monitoringu određenih tvari i njihovih rezidua u živim životinjama i proizvodima životinjskog podrijetla (»Narodne novine« br. 79/08) preuzete su odredbe Direktive Vijeća (EZ) br. 96/23 od 29. travnja 1996. godine koja predviđa postupak Zajednice za praćenje određenih tvari i njihovih rezidua u živim životinjama i u prehrambenim proizvodima životinjskog podrijetla.

[11] Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (»Narodne novine« br. 41/08) preuzete su odredbe Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 20. ožujka 2000. godine o usklađivanju propisa država članica koji se odnose na označavanje, prezentaciju i reklamiranje prehrambenih proizvoda.

[12] Člankom 5. stavkom 2. Zakona o strukturnoj potpori i uređenju tržišta u ribarstvu (»Narodne novine«, br. 153/09) preuzeta je odredba članka 26. stavka 1. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1198/2006 od 27. srpnja 2006. godine o Europskom ribarskom fondu.

[13] Pravilnikom o provedbenim mjerama za određene proizvode na koje se primjenjuju propisi o hrani (»Narodne novine«, br. 154/08) preuzete su 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).

[14] Pravilnikom o veterinarsko zdravstvenim uvjetima za stavljanje u promet ovaca i koza (»Narodne novine«, br. 51/09) preuzimaju se odredbe Direktive vijeća 91/68/EEZ od 28. siječnja 1991. godine o uvjetima zdravlja životinja koji se primjenjuju na ovce i koze na unutarnjem tržištu Zajednice.

[15] Pravilnikom o farmakološki djelatnim tvarima i njihovoj klasifikaciji u odnosu na najveće dopuštene količine rezidua u hrani životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, br. 21/11) preuzete su odredbe Uredbe Komisije (EU) br. 37/2010 od 22. prosinca 2009. godine o farmakološki djelatnim tvarima i njihovoj klasifikaciji u odnosu na najveće dopuštene količine rezidua farmakološki djelatnih tvari u hrani životinjskog podrijetla.

[16] Pravilnikom za sprečavanje pojave, kontrolu i iskorjenjivanje određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija (»Narodne novine«, br. 85/09) preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 999/2001 od 22. svibnja 2001. godine o pravilima za sprječavanje pojave, kontrolu i iskorjenjivanje određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija.

[17](1) Samo ukoliko je različito od objekta podrijetla.

[18](2) Samo ukoliko je različito od objekta odredišta.