

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

► B **UREDBA (ES) št. 853/2004 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA**
z dne 29. aprila 2004
o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora
 (UL L 139, 30.4.2004, str. 55)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
► <u>M1</u>	Uredba Komisije (ES) št. 2074/2005 z dne 5. decembra 2005	L 338	27	22.12.2005
► <u>M2</u>	Uredba Komisije (ES) št. 2076/2005 z dne 5. decembra 2005	L 338	83	22.12.2005
► <u>M3</u>	Uredba Komisije (ES) št. 1662/2006 z dne 6. novembra 2006	L 320	1	18.11.2006
► <u>M4</u>	Uredba Sveta (ES) št. 1791/2006 z dne 20. novembra 2006	L 363	1	20.12.2006
► <u>M5</u>	Uredba Komisije (ES) št. 1243/2007 z dne 24. oktobra 2007	L 281	8	25.10.2007



UREDBA (ES) št. 853/2004 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA

z dne 29. aprila 2004

o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora

EVROPSKI PARLAMENT IN SVET EVROPSKE UNIJE STA –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti, in zlasti člena 152(4)(b) Pogodbe,

ob upoštevanju predloga Komisije ⁽¹⁾,

ob upoštevanju mnenja Ekonomsko-socialnega odbora ⁽²⁾,

po posvetovanju z Odborom regij,

v skladu s postopkom, določenim v členu 251 Pogodbe ⁽³⁾,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Na podlagi Uredbe (ES) št. 852/2004 ⁽⁴⁾ sta Evropski parlament in Svet določila splošna pravila o higieni živil za nosilce živilske dejavnosti.
- (2) Nekatera živila lahko predstavljajo posebno nevarnost za zdravje ljudi, zaradi česar je treba določiti posebna higienska pravila. To še zlasti velja za živila živalskega izvora, v katerih so pogosto ugotovljena mikrobiološka in kemijska tveganja.
- (3) V okviru skupne kmetijske politike je bilo sprejetih mnogo direktiv za določitev posebnih zdravstvenih pravil za proizvodnjo in dajanje v promet proizvodov iz Priloge I k Pogodbi. Ta zdravstvena pravila so znižala trgovinske ovire za zadevne proizvode, kar je prispevalo k ustanovitvi notranjega trga, pri čemer je bila zagotovljena visoka raven varovanja javnega zdravja.
- (4) V zvezi z javnim zdravjem ta pravila vsebujejo skupna načela, zlasti glede odgovornosti proizvajalcev in pristojnih organov, strukturnih, operativnih in higienskih zahtev za obrate, postopkov za odobritev obratov, zahtev za skladiščenje in prevoz ter oznak zdravstvene ustreznosti.
- (5) Ta načela pomenijo skupno podlago za higiensko proizvodnjo živil živalskega izvora in omogočajo poenostavitev obstoječih direktiv.
- (6) Zaželeno je nadaljnja poenostavitev, tako da se, kadar je to primerno, uporabijo enaka pravila za vse proizvode živalskega izvora.
- (7) Poenostavitev dovoljuje tudi zahteva v Uredbi (ES) št. 852/2004, v skladu s katero morajo nosilci živilske dejavnosti, ki po primarni pridelavi in pridruženih dejavnosti izvajajo katero koli stopnjo proizvodnje, predelave in distribucije hrane, uvesti, izvajati in vzdrževati postopke na podlagi načel analize tveganja in kritičnih kontrolnih točk (HACCP).

⁽¹⁾ UL C 365 E, 19.12.2000, str. 58.

⁽²⁾ UL C 155, 29.5.2001, str. 39.

⁽³⁾ Mnenje Evropskega parlamenta z dne 15. maja 2002 (UL C 180 E, 31.7.2003, str. 288), Skupno stališče Sveta z dne 27. oktobra 2003 (UL C 48 E, 24.2.2004, str. 23), Stališče Evropskega parlamenta z dne 30. marca 2004 (še ni objavljeno v Uradnem listu) in Odločba Sveta z dne 16. aprila 2004.

⁽⁴⁾ UL L 226, 25.6.2004, str. 3.

▼B

- (8) Če jih upoštevamo skupaj, ti elementi opravičujejo preoblikovanje posebnih higienskih pravil, ki jih vsebujejo obstoječe direktive.
- (9) Glavni cilji preoblikovanja so zagotavljanje visoke ravni varovanja potrošnikov glede varnosti živil zlasti tako, da za nosilce živilske dejavnosti po vsej Skupnosti veljajo ista pravila in da se zagotovi pravilno delovanje notranjega trga s proizvodi živalskega izvora, kar prispeva k doseganju ciljev skupne kmetijske politike.
- (10) Treba je vzdrževati in, kadar je to potrebno zaradi zagotavljanja varstva potrošnikov, pooprstiti podrobna higienska pravila za proizvode živalskega izvora.
- (11) Pravila Skupnosti se ne uporabljajo v primarni proizvodnji za zasebno domačo uporabo ali za domačo pripravo, predelavo ali skladiščenje živil za zasebno domačo porabo. Kadar majhne količine osnovnih proizvodov ali nekatere vrste mesa končnemu potrošniku ali lokalnemu podjetju na drobno dobavlja neposredno nosilec živilske dejavnosti, ki jih proizvaja, je primerno, da se z nacionalno zakonodajo zaščiti javno zdravje, zlasti zaradi tesnega odnosa med proizvajalcem in potrošnikom.
- (12) Zahteve Uredbe (ES) št. 852/2004 so na splošno zadostne za zagotovitev varnosti živil v obratih, ki izvajajo dejavnosti prodaje na drobno, kar zajema neposredno prodajo ali dobavo živil živalskega izvora končnemu potrošniku. Uredba bi se morala na splošno uporabljati za dejavnosti prodaje na debelo (to je, kadar podjetje za prodajo na drobno izvaja dejavnosti z namenom dobave živil živalskega izvora drugemu podjetju). Z izjemo posebnih temperaturnih zahtev, določenih v tej uredbi, bi morale zahteve Uredbe (ES) št. 852/2004 zadostiti dejavnostim prodaje na debelo, ki zajemajo le dejavnosti skladiščenja ali prevoza.
- (13) Države članice bi morale po lastni presoji razširiti ali omejiti uporabo zahtev te uredbe za prodajo na drobno po nacionalni zakonodaji. Njihovo uporabo pa lahko omejijo le, če upoštevajo, da so zahteve Uredbe (ES) št. 852/2004 zadostne za doseganje ciljev higiene živil in kadar je dejavnost podjetja za prodajo na drobno, ki oskrbuje z živili živalskega izvora drugo podjetje, obrobna, lokalizirana in omejena. Taka oskrba bi zato morala biti le majhen del poslovanja podjetja; oskrbovana podjetja bi se morala nahajati v neposredni bližini; in oskrba bi morala zadevati le nekatere vrste proizvodov ali podjetij.
- (14) V skladu s členom 10 Pogodbe morajo države članice sprejeti primerne ukrepe za zagotovitev, da nosilci živilske dejavnosti izpolnjujejo obveznosti, določene v tej uredbi.
- (15) Sledljivost živil je pomemben element za zagotavljanje varnosti živil. Nosilci živilske dejavnosti, odgovorni za obrate, za katera velja odobritev v skladu s to uredbo, morajo poleg tega, da so usklajeni s splošnimi pravili Uredbe (ES) št. 178/2002⁽¹⁾, zagotoviti, da so vsi proizvodi živalskega izvora, ki jih dajejo v promet, označeni bodisi z oznako zdravstvene ustreznosti bodisi z identifikacijsko oznako.
- (16) Živila, uvožena v Skupnost, morajo izpolnjevati splošne zahteve iz Uredbe (ES) št. 178/2002 ali izpolnjevati pravila, ki so enakovredna pravilom Skupnosti. Ta uredba opredeli posebne higienske zahteve za živila živalskega izvora, uvožena v Skupnost.

⁽¹⁾ Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtev živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varno hrano in postopkih, ki zadevajo varnost hrane (UL L 31, 1.2.2002, str. 1). Uredba, kakor je spremenjena z Uredbo (ES) št. 1642/2003 (UL L 245, 29.9.2003, str. 4).

▼B

- (17) Sprejem te uredbe ne bi smel znižati ravni zaščite, ki jo zagotavljajo dodatna jamstva, dogovorjena za Finsko in Švedsko ob njenem pristopu k Skupnosti in potrjena z odločbami Komisije 94/968/EC ⁽¹⁾, 95/50/ES ⁽²⁾, 95/160/ES ⁽³⁾, 95/161/ES ⁽⁴⁾ in 95/168/ES ⁽⁵⁾ ter odločbami Sveta 95/409/ES ⁽⁶⁾, 95/410/ES ⁽⁷⁾ in 95/411/ES ⁽⁸⁾. Ta uredba bi morala vzpostaviti postopek za dodelitev jamstev za prehodno obdobje katerikoli državi članici, ki ima odobren nacionalni program nadzora nad živili živalskega izvora, enakovreden programoma, odobrenima za Finsko in Švedsko. Uredba (ES) št. 2160/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. novembra 2003 o nadzoru salmonele in drugih opredeljenih povzročiteljih zoonoz, ki se prenašajo z živili ⁽⁹⁾, predvideva podoben postopek za žive živali in valilna jajca.
- (18) Za strukturne in higienske zahteve iz te uredbe je primerno, da se uporabljajo za vse vrste podjetij, vključno za mala podjetja in mobilne klavnice.
- (19) Prožnost je primerna za zagotovitev stalne uporabe tradicionalnih metod v vseh fazah proizvodnje, predelave ali distribucije živil ter v zvezi s strukturnimi zahtevami za podjetja. Prožnost je zlasti pomembna za regije, za katere veljajo posebne geografske omejitve, vključno z najbolj oddaljenimi regijami, navedenimi v členu 299(2) Pogodbe. Prožnost pa ne sme ogroziti ciljev higiene živil. Ker bodo vsa živila, proizvedena v skladu s higienskimi pravili, običajno v prostem prometu po vsej Skupnosti, mora biti postopek, ki državam članicam omogoča prožnost, popolnoma pregleden. Kadar je to potrebno za razrešitev nesoglasij, bi moral predvideti dogovarjanje v okviru Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali, ustanovljenega z Uredbo (ES) št. 178/2002, in poskrbeti za to, da Komisija usklajuje proces in sprejme primerne ukrepe.
- (20) Opredelitev mehansko izkoščenega mesa (MIM) bi morala biti splošna in zajeti vse metode mehanskega izkoščevanja. Hiter tehnološki razvoj na tem področju pomeni, da je primerna prožna opredelitev. Tehnične zahteve za MIM pa bi se morale razlikovati glede na oceno nevarnosti za proizvod, ki izhaja iz različnih metod.
- (21) Na vseh stopnjah proizvodnje, predelave in distribucije so medsebojna učinkovanja med nosilci živilske dejavnosti, vključno s sektorjem za živalsko prehrano, in povezave med premisleki za zdravje živali, dobro počutje živali in javno zdravje. To zahteva primerno obveščanje med različnimi zainteresiranimi v prehranjevalni verigi od osnovne proizvodnje do prodaje na drobno.
- (22) Za zagotovitev pravilnega veterinarskega pregleda uplenjene divjadi, dane v promet na trgu Skupnosti, je treba na trupih uplenjenih živali in njihovih notranjih organih opraviti uradni *post mortem* pregled v obratu za obdelavo divjadi. Zaradi ohranjanja nekaterih običajev lova je primerno, da se brez poseganja v varnost živil predvidi usposabljanje za lovce, ki dajejo na trg divjad za prehrano ljudi. Zato bi lovci morali biti sposobni, da opravijo prvi pregled divjadi na kraju samem. V takih okoliščinah ni treba, da usposobljeni lovci dajo vse notranje organe v obrat za obdelavo divjadi v pregled *post mortem*, če opravijo ta prvi pregled in ne ugotovijo nobenih nepravilnosti ali nevarnosti. Državam članicam bi moralo biti dovoljeno, da oblikujejo strožja

⁽¹⁾ UL L 371, 31.12.1994, str. 36.

⁽²⁾ UL L 53, 9.3.1995, str. 31.

⁽³⁾ UL L 105, 9.5.1995, str. 40.

⁽⁴⁾ UL L 105, 9.5.1995, str. 44.

⁽⁵⁾ UL L 109, 16.5.1995, str. 44.

⁽⁶⁾ UL L 243, 11.10.1995, str. 21.

⁽⁷⁾ UL L 243, 11.10.1995, str. 25.

⁽⁸⁾ UL L 243, 11.10.1995, str. 29.

⁽⁹⁾ UL L 325, 12.12.2003, str. 1.

▼B

pravila na svojih ozemljih zaradi upoštevanja posebnih nevarnosti.

- (23) Ta uredba bi morala določiti merila za surovo mleko, dokler niso sprejete zahteve za njegovo dajanje na trg. Ta merila bi morala imeti sprožitveno vrednost, kar bi pomenilo, da morajo v primeru prekoračitve nosilci živilske dejavnosti sprejeti korektivne ukrepe in uradno obvestiti uradni organ. Merila morajo biti najvišje vrednosti, ki ne smejo biti prekoračene, da se surovo mleko lahko da v promet. To pomeni, da se surovo mleko, ki v nekaterih okoliščinah ne izpolnjuje meril v celoti, lahko uporabi za prehrano ljudi, če se sprejmejo primerni ukrepi. Glede surovega mleka in surove smetane, namenjene za neposredno prehrano ljudi, je primerno, da se vsaki državi članici omogoči, da na svojem ozemlju vzdržuje ali vzpostavi primerne zdravstvene ukrepe za doseganje ciljev te uredbe.
- (24) Primerno je, da je merilo za surovo mleko, ki se uporablja za izdelavo mlečnih proizvodov, trikrat višje od merila za surovo mleko, ki se zbira s kmetij. Merilo za mleko, ki se uporablja za izdelavo predelanih mlečnih proizvodov, je absolutna vrednost, za surovo mleko, zbrano s kmetij pa je povprečje. Skladnost s temperaturnimi zahtevami, določenimi v tej uredbi, ne bo ustavila rasti vseh bakterij med prevozom in skladiščenjem.
- (25) To preoblikovanje pomeni, da se lahko obstoječa higienska pravila razveljavijo. Direktiva 2004/41/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. aprila 2004 o razveljavitvi nekaterih direktiv v zvezi s higieno živil in zdravstvenimi pogoji za proizvodnjo in dajanje na trg nekaterih proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi ⁽¹⁾ to dosega.
- (26) Poleg tega pravila te uredbe o jajcih nadomestijo tista iz Odločbe Sveta 94/371/ES z dne 20. junija 1994 o določitvi posebnih pogojev glede javnega zdravstva za dajanje na trg nekaterih vrst jajc ⁽²⁾, ki so nična zaradi razveljavitve Priloge II k Direktivi Sveta 92/118/EGS ⁽³⁾.
- (27) Znanstveno mnenje bi moralo podpreti zakonodajo Skupnosti o higieni živil. Zato se je treba posvetovati z Evropskim uradom za varnost živil, kadarkoli je to potrebno.
- (28) Zaradi upoštevanja tehničnega in znanstvenega napredka je treba zagotoviti tesno in učinkovito sodelovanje med Komisijo in državami članicami v okviru Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali.
- (29) Zahteve te uredbe se ne bi smele uporabljati, dokler ne začnejo veljati vsi deli nove zakonodaje o higieni živil. Primerno je tudi predvideti, da mine vsaj 18 mesecev med začetkom veljavnosti in uporabo novih pravil, da se lahko zadevne gospodarske panoge lahko prilagodijo.
- (30) Ukrepe, ki so potrebni za izvajanje te uredbe, je treba sprejeti v skladu s Sklepom Sveta 1999/468/ES z dne 28. junija 1999 o določitvi postopkov za uresničevanje Komisiji podeljenih izvedbenih pooblastil ⁽⁴⁾ –

⁽¹⁾ UL L 157, 30.4.2004, str. 33.

⁽²⁾ UL L 168, 2.7.1994, str. 34.

⁽³⁾ Direktiva Sveta 92/118/EGS z dne 17. decembra 1992 o zahtevah zdravstvenega varstva živali in javnozdravstvenega varstva, ki urejajo trgovino in uvoz v Skupnost za izdelke, ki niso predmet navedenih zahtev, določenih v posebnih pravilih Skupnosti iz Priloge A(I) k Direktivi 89/662/EGS, glede povzročiteljev bolezni pa v Direktivi 90/425/EGS (UL L 62, 15.3.1993, str. 49). Direktiva, kakor je nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 445/2004 (UL L 72, 11.3.2004, str. 60.).

⁽⁴⁾ UL L 184, 17.7.1999, str. 23.



SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

POGLAVJE I
SPLOŠNE DOLOČBE

Člen 1

Področje uporabe

1. Ta uredba določi posebna pravila za higieno živil živalskega izvora za nosilce živilske dejavnosti. Ta pravila dopolnjujejo tista, določena z Uredbo (ES) št. 852/2004. Uporabljajo se za nepredelane in predelane proizvode živalskega izvora.
2. Razen če ni izrecno drugače navedeno, se ta uredba ne uporablja za živila, ki vsebujejo oboje proizvode rastlinskega izvora in predelane proizvode živalskega izvora. Predelani proizvodi živalskega izvora, ki se uporabljajo za pripravo takih živil, pa se pridobijo in obdelajo v skladu z zahtevami te uredbe.
3. Ta uredba se ne uporablja za:
 - (a) primarno pridelavo za zasebno domačo uporabo;
 - (b) domačo pripravo, obdelavo ali skladiščenje hrane za zasebno domačo uporabo;
 - (c) proizvajalčevo neposredno dobavo majhnih količin primarnih proizvodov končnemu potrošniku ali lokalnim podjetjem za prodajo na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika;
 - (d) proizvajalčevo neposredno dobavo majhnih količin mesa perutnine in lagomorfov, zaklanih na gospodarstvu, končnemu potrošniku ali lokalnim podjetjem za prodajo na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika s tem mesom kot svežim mesom;
 - (e) lovce, ki dobavljajo majhne količine divjadi ali mesa divjadi neposredno končnemu potrošniku ali lokalnim podjetjem za prodajo na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika.
4. Države članice v skladu z nacionalno zakonodajo oblikujejo pravila, ki urejajo dejavnosti in osebe iz odstavka 3(c), (d) in (e). Taka nacionalna pravila zagotovijo dosego ciljev te uredbe.
5.
 - (a) Razen če ni izrecno navedeno nasprotno, se ta uredba ne uporablja za prodajo na drobno.
 - (b) Ta uredba se uporablja za prodajo na drobno, kadar se dejavnosti izvajajo zaradi dobave živil živalskega izvora drugim podjetjem, razen:
 - (i) če dejavnosti zajemajo le skladiščenje ali prevoz; v takem primeru se kljub temu uporabljajo posebne temperaturne zahteve, določene v Prilogi III;
 - ali
 - (ii) če je dobava živil živalskega izvora iz enega podjetja za prodajo na drobno namenjena le drugim podjetjem za prodajo na drobno in če gre v skladu z nacionalno zakonodajo za obrobno, lokalizirano in omejeno dejavnost.
 - (c) Države članice lahko sprejmejo nacionalne ukrepe za uporabo zahtev te uredbe pri podjetjih za prodajo na drobno na njihovem ozemlju, za katera se ne bi uporabljala na podlagi pododstavkov (a) ali (b).
6. Ta uredba se uporablja brez poseganja v:

▼B

- (a) ustrezne predpise o zdravju živali in javnem zdravju, vključno s strožjimi predpisi za preprečevanje, nadzor in izkoreninjenje nekaterih transmisivnih spongiformnih encefalopatij;
- (b) zahteve za dobro počutje živali;
in
- (c) zahteve za identifikacijo živali in sledljivost proizvodov živalskega izvora.

*Člen 2***Opredelitev pojmov**

V tej uredbi se uporabljajo naslednje opredelitve pojmov:

- 1. opredelitve, določene v Uredbi (ES) št. 178/2002;
- 2. opredelitve, določene v Uredbi (ES) št. 852/2004;
- 3. opredelitve, določene v Prilogi I;
in
- 4. vse tehnične opredelitve, vsebovane v prilogah II in III.

POGLAVJE II

OBVEZNOSTI NOSILCEV ŽIVILSKE DEJAVNOSTI*Člen 3***Splošne obveznosti**

- 1. Nosilci živilske dejavnosti ravnajo v skladu z ustreznimi določbami prilog II in III.
- 2. Nosilci živilske dejavnosti ne uporabljajo drugih snovi razen pitne vode — ali čisto vodo, kadar Uredba (ES) št. 852/2004 ali ta uredba dovoli njeno uporabo — za odstranjevanje površinske kontaminacije s proizvodov živalskega izvora, razen če je bila uporaba snovi odobrena v skladu s postopkom iz člena 12(2). Nosilci živilske dejavnosti ravnajo tudi v skladu s pogoji za uporabo, ki se lahko sprejmejo na podlagi istega postopka. Uporaba odobrene snovi ne vpliva na dolžnost nosilca živilske dejavnosti, da izpolnjuje zahteve te uredbe.

*Člen 4***Registracija in odobritev obratov**

- 1. Nosilci živilske dejavnosti dajejo v promet proizvode živalskega izvora, izdelane v Skupnosti, samo če so jih pripravili in obdelali izključno v obratih:
 - (a) ki ustrezajo ustreznim zahtevam Uredbe (ES) št. 852/2004, tistim iz prilog II in III te uredbe in drugim ustreznim zahtevam živilske zakonodaje;
in
 - (b) ki jih je pristojni organ registriral ali odobril, kadar je tako zahtevano v skladu z odstavkom 2.
- 2. Brez poseganja v člen 6(3) Uredbe (ES) št. 852/2004 obrati, ki obdelujejo proizvode živalskega izvora, za katere so zahteve določene v Prilogi III k tej uredbi, ne opravljajo dejavnosti, razen če jih ni odobril pristojni organ v skladu z odstavkom 3 tega člena, z izjemo obratov, ki opravljajo samo:

▼ B

- (a) primarno proizvodnjo;
- (b) prevoz;
- (c) skladiščenje izdelkov, ki ne potrebujejo temperaturno nadzorovanih pogojev skladiščenja;
- ali
- (d) prodajo na drobno razen tiste, za katero se uporablja ta uredba na podlagi člena 1(5)(b).

3. Obrat, za katerega velja odobritev v skladu z odstavkom 2, ne opravlja dejavnosti, razen če je pristojni organ v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih pravilih za organizacijo uradnih kontrol proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi ⁽¹⁾:

- (a) po obisku na kraju samem obratu odobril opravljanje dejavnosti;
- ali
- (b) dala obratu pogojno dovoljenje.

4. Nosilci živilske dejavnosti sodelujejo s pristojnimi organi v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004. Nosilci živilske dejavnosti zlasti zagotovijo, da obrat preneha z dejavnostjo, če pristojni organ umakne svoje dovoljenje ali če ga v primeru pogojnega dovoljenja ne podaljša ali v celoti ne odobri.

5. Ta člen ne preprečuje, da obrat da živila na trg v obdobju med datumom uporabe te uredbe in prvim naslednjim nadzornim pregledom pristojnega organa, če obrat:

- (a) potrebuje dovoljenje v skladu z odstavkom 2 in je dal proizvode živalskega izvora v promet v skladu z zakonodajo Skupnosti neposredno pred uporabo te uredbe;
- ali
- (b) če je vrste, v zvezi s katero ni bilo zahteve za odobritev pred uporabo te uredbe.

*Člen 5***Oznaka zdravstvene ustreznosti in identifikacijska oznaka**

1. Nosilci živilske dejavnosti ne smejo dati v promet proizvod živalskega izvora, ki ga imajo v obratu, odobrenem v skladu s členom 4(2), razen če ima bodisi:

- (a) oznako zdravstvene ustreznosti v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004;
- bodisi
- (b) identifikacijsko oznako, uporabljeno v skladu z oddelkom I Priloge II te uredbe, kadar ta uredba ne predvideva oznake zdravstvene ustreznosti.

2. Nosilci živilske dejavnosti lahko uporabijo identifikacijsko oznako za proizvod živalskega izvora le, če je bil proizvod izdelan v skladu s to uredbo v obratih, ki ustrezajo zahtevam člena 4.

3. Nosilci živilske dejavnosti ne smejo odstraniti z mesa oznako zdravstvene ustreznosti, uporabljeno v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004, razen če ga režejo ali predelujejo ali kako drugače obdelujejo.

⁽¹⁾ UL L 226, 25.6.2004, str. 83.



Člen 6

Proizvodi živalskega izvora zunaj Skupnosti

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki uvažajo proizvode živalskega izvora iz tretjih držav, zagotovijo, da se izvoz izvaja le:
 - (a) če je tretja država odpreme na seznamu tretjih držav, pripravljenem v skladu s členom 11 Uredbe (ES) št. 854/2004, iz katerih je dovoljen uvoz tega proizvoda;
 - (b) (i) obrat, iz katerega je bil ta proizvod poslan, in v katerem je bil pridobljen ali pripravljen, je na seznamu obratov, sestavljenem v skladu s členom 12 Uredbe (ES) št. 854/2004, iz katerih je dovoljen uvoz tega proizvoda, kadar je to primerno;
 - (ii) v primeru svežega mesa, mletega mesa, mesnih pripravkov, mesnih proizvodov in MIM je bil proizvod izdelan iz mesa, pridobljenega v klavnicah in razsekovalnicah, ki so na seznamu, pripravljenem in posodobljenem v skladu s členom 12 Uredbe (ES) št. 854/2004, ali v odobrenih obratih Skupnosti;
 - in
 - (iii) v primeru živih školjk, iglokožcev, plaščarjev in morskih polžev se območje proizvodnje nahaja na seznamu, pripravljenem v skladu s členom 13 te uredbe, kadar je to primerno;
 - (c) če proizvod izpolnjuje:
 - (i) zahteve te uredbe, vključno z zahtevami člena 5 o oznaki zdravstvene ustreznosti in identifikacijski oznaki;
 - (ii) (zahteve Uredbe (ES) št. 852/2004;
 - in
 - (iii) katere koli uvozne pogoje, določene v skladu z zakonodajo Skupnosti, ki ureja nadzor nad uvozom za proizvode živalskega izvora;
 - in
 - (d) če so izpolnjene zahteve člena 14 Uredbe (ES) št. 854/2004 o certifikatih in dokumentih, kadar je to primerno.
2. Z odstopanjem od odstavka 1 se lahko opravi tudi uvoz ribiških proizvodov v skladu s posebnimi določbami člena 15 Uredbe (ES) št. 854/2004.
3. Nosilci živilske dejavnosti, ki uvažajo proizvode živalskega izvora, morajo zagotoviti:
 - (a) da so proizvodi na voljo za kontrolo pri uvozu v skladu z Direktivo 97/78/ES ⁽¹⁾;
 - (b) da uvoz izpolnjuje zahteve Direktive 2002/99/ES ⁽²⁾;
 - in
 - (c) da se postopki pod njihovim nadzorom, ki se opravljajo po uvozu, izvajajo v skladu z zahtevami Priloge III.
4. Nosilci živilske dejavnosti, ki uvažajo živila, ki vsebujejo proizvode rastlinskega izvora in predelane proizvode živalskega izvora, zago-

⁽¹⁾ Direktiva Sveta 97/78/ES z dne 18. decembra 1997 o določitvi načel, ki urejajo organizacijo veterinarskih pregledov proizvodov, ki vstopajo v Skupnost iz tretjih držav (UL L 24, 30.1.1998, str. 9). Direktiva je spremenjena z Aktom o pristopu iz leta 2003.

⁽²⁾ Direktiva Sveta 2002/99/ES z dne 16. decembra 2002 o zdravstvenih pravilih za živali, ki urejajo proizvodnjo, predelavo, distribucijo in vnos proizvodov živalskega izvora za prehrano ljudi (UL L 18, 23.1.2003, str. 11).

▼B

tovijo, da predelani proizvodi živalskega izvora, ki jih taka živila vsebujejo, izpolnjujejo zahteve odstavkov 1 do 3. To morajo biti sposobni dokazati (na primer, z ustrežno dokumentacijo ali certifikati, ki niso nujno v formatu, določenem v odstavku 1(d)).

POGLAVJE III

TRGOVINA*Člen 7***Dokumenti**

1. Nosilci živilske dejavnosti zagotovijo, da so pošiljke proizvodov živalskega izvora opremljene s certifikati ali drugimi dokumenti, kadar je to potrebno v skladu s Prilogo II ali III.
2. V skladu s postopkom iz člena 12(2):
 - (a) se lahko pripravijo vzorčni dokumenti;
 - in
 - (b) se lahko predvidi uporaba elektronskih dokumentov.

*Člen 8***Posebna jamstva**

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki nameravajo dati v promet naslednja živila živalskega izvora na Švedskem ali Finskem, izpolnjujejo pravila, določena v odstavku 2, v zvezi s salmonelo:
 - (a) meso govedi in prašičev vključno z mletim mesom vendar brez mesnih pripravkov in MIM;
 - (b) meso perutnine naslednjih vrst: domača perutnina, purani, pegatke, race in gosi, vključno z mletim mesom, vendar brez mesnih pripravkov in MIM;
 - in
 - (c) jajca.
2.
 - (a) V primeru mesa govedi in prašičev in mesa perutnine je treba vzeti vzorce pošiljk v obratih za odpremo in na njih opraviti mikrobiološke teste, ki dajo negativne rezultate v skladu z zakonodajo Skupnosti.
 - (b) V primeru jajc pakirni centri dajo jamstvo, da pošiljke izvirajo iz jat, na katerih je mikrobiološko testiranje dalo negativne rezultate v skladu z zakonodajo Skupnosti.
 - (c) V primeru mesa govedi in prašičev ni treba opraviti testiranja, predvidenega v pododstavku (a), za pošiljke, namenjene za obrat zaradi pasterizacije, sterilizacije ali obdelave s podobnim učinkom. V primeru jajc ni treba opraviti testiranja, predvidenega v pododstavku (b), za pošiljke, ki so namenjene za izdelavo predelanih proizvodov s postopkom, ki jamči izločitev salmonele.
 - (d) Za živila, ki izvirajo iz obrata, za katerega se uporablja program nadzora, ki je glede zadevnih živil živalskega izvora in v skladu s postopkom iz člena 12(2) priznan za enakovrednega programu, odobrenemu za Švedsko in Finsko, ni treba opravljati testov, predvidenih v pododstavkih (a) in (b).
 - (e) V primeru mesa govedi in prašičev ter mesa perutnine mora biti živilo opremljeno s komercialnim dokumentom ali certifi-

▼B

katom, ki ustreza vzorcu, določenem v zakonodaji Skupnosti, ki navaja:

- (i) da so bili rezultati opravljenih pregledov iz pododstavka (a) negativni;
 - ali
- (ii) da je meso namenjeno za enega od namenov iz pododstavka (c);
 - ali
- (iii) da meso prihaja iz obrata, zajetega v pododstavku (d).
- (f) V primeru jajc morajo biti pošiljke opremljene s certifikatom, ki navaja, da so bili rezultati opravljenih testov iz pododstavka (b) negativni, ali da so jajca namenjena za uporabo na način, naveden v pododstavku (c).

3. V skladu s postopkom iz člena 12(2):

- (a) se lahko zahteve iz odstavkov 1 in 2 posodobijo zaradi upoštevanja zlasti spremenjenih programov nadzora držav članic ali sprejetja mikrobioloških meril v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004;
 - in
- (b) se pravila, določena v odstavku 2, v zvezi s katerim koli živilom iz odstavka 1 lahko razširijo v celoti ali delno na katero koli državo članico ali katero koli regijo države članice s programom nadzora, ki se šteje za enakovrednega tistemu, odobrenemu za Švedsko in Finsko v zvezi z zadevnim živilom živalskega izvora.

4. Za namene tega člena je „program nadzora“ program nadzora, ki je odobren v skladu z Uredbo (ES) št. 2160/2003.

POGLAVJE IV

KONČNE DOLOČBE*Člen 9***Izvedbeni ukrepi in prehodni ukrepi**

Izvedbeni ukrepi in prehodne ureditve se lahko določijo v skladu s postopkom iz člena 12(2).

*Člen 10***Sprememba in prilagoditev prilog II in III**

1. Prilogi II in III se lahko sprejmeta ali posodobita v skladu s postopkom iz člena 12(2) ob upoštevanju:

- (a) razvoja navodil za dobro prakso;
- (b) izkušenj, pridobljenih pri izvajanju sistemov na podlagi HACCP v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 852/2004;
- (c) tehnološkega razvoja in praktičnih posledic tega razvoja ter pričakovanih potrošnikov glede sestave živil;
- (d) znanstvenih mnenj, zlasti novih ocen tveganj;
- (e) mikrobioloških in temperaturnih meril za živila;
- (f) sprememb potrošniških navad.

2. Izjeme prilog II in III se lahko odobrijo v skladu s postopkom iz člena 12(2), če ne vplivajo na dosego ciljev te uredbe.

▼B

3. Države članice lahko v skladu z odstavki 4 do 8 sprejmejo nacionalne ukrepe za prilagoditev zahtev iz Priloge III, ne da bi ogrozile dosego ciljev te uredbe.

4. (a) Cilj nacionalnih ukrepov iz odstavka 3 je:

(i) omogočiti stalno uporabo tradicionalnih metod v vseh fazah proizvodnje, predelave ali distribucije živil;

ali

(ii) izpolnjevati potrebe živilskih podjetij s sedežem v regijah, za katere veljajo posebne geografske omejitve.

(b) V drugih primerih se uporabljajo le za gradnjo, ureditev in opremo obratov.

5. Vsaka država članica, ki želi sprejeti nacionalne ukrepe iz odstavka 3, uradno obvesti Komisijo in druge države članice. Vsako uradno obvestilo:

(a) zagotovi podroben opis zahtev, za katere država članica meni, da jih je treba prilagoditi, in vrsto zelene prilagoditve;

(b) opiše zadevna živila in obrate;

(c) poda razloge za prilagoditev, vključno z zagotovitvijo povzetka izvedene analize tveganj in vseh ukrepov, ki jih je treba sprejeti za zagotovitev, da prilagoditev ne bo ogrozila ciljev te uredbe;

in

(d) daje vse ustrezne informacije.

6. Druge države članice imajo na voljo tri mesece od prejema uradnega obvestila iz odstavka 5, da pošljejo pisne pripombe na Komisijo. V primeru prilagoditev iz odstavka 4(b) se na zahtevo katere koli države članice to obdobje podaljša na štiri mesece. Komisija se lahko posvetuje, kadar pa prejme pisne pripombe ene ali več držav članic, se mora posvetovati z državami članicami v okviru odbora iz člena 12(1). Komisija lahko v skladu s postopkom iz člena 12(2) odloči, ali se predvideni ukrepi lahko izvedejo, če je potrebno ob upoštevanju ustreznih sprememb. Kadar je to primerno, lahko Komisija predlaga splošne ukrepe v skladu z odstavkom 1 ali 2 tega člena.

7. Država članica lahko sprejme nacionalne ukrepe, ki prilagodijo zahteve iz Priloge III samo:

(a) v skladu z odločitvijo, sprejeto v skladu z odstavkom 6;

(b) če en mesec po izteku obdobja iz odstavka 6 Komisija ni obvestila države članice, da je prejela pisne pripombe ali da namerava predlagati sprejem odločbe v skladu z odstavkom 6;

ali

(c) v skladu z odstavkom 8.

8. Država članica lahko na lastno pobudo in z upoštevanjem splošnih določb Pogodbe ohranja ali oblikuje nacionalna pravila:

(a) ki prepovedujejo ali omejujejo, da se na njenem ozemlju daje v promet surovo mleko ali surova smetana, namenjena za neposredno prehrano ljudi;

ali

(b) ki z dovoljenjem pristojnega organa dovoljujejo uporabo surovega mleka, ki ne izpolnjuje meril, določenih v oddelku IX Priloge III, glede števila kolonij na gojišču in števila somatskih celic pri izdelavi sirov z obdobjem staranja ali zorenja najmanj 60 dni ter mlečnih proizvodov, pridobljenih v povezavi z izdelavo takih sirov, če to ne vpliva na dosego ciljev te uredbe.

▼B*Člen 11***Posebni sklepi**

Brez poseganja v splošne določbe člena 9 in člena 10(1) se lahko določijo izvedbeni ukrepi ali sprejmejo spremembe k Prilogi II ali III v skladu s postopkom iz člena 12(2):

1. zaradi določitve pravil za prevoz mesa, ko je meso še toplo;
 2. zaradi podrobne opredelitve v zvezi z MIM, katera vsebnost kalcija ni signifikantno višja od tiste za mleto meso;
 3. zaradi določitve druge predelave, ki se lahko uporabi v obratu za predelavo na živih školjkah iz proizvodnih območij razreda B ali C, ki niso bile prečiščene ali ponovno nasajene;
 4. zaradi določitve priznanih preskusnih metod za morske biotoksine;
 5. zaradi določitve dodatnih zdravstvenih standardov za žive školjke v sodelovanju z ustreznim referenčnim laboratorijem Skupnosti, vključno z:
 - (a) mejnimi vrednostmi in analitskimi metodami za druge morske biotoksine;
 - (b) preskusnimi postopki za viruse in virološkimi standardi;

in

 - (c) načrti vzorčenja in metodami ter merilnimi negotovostmi, ki jih je treba uporabljati za preverjanje skladnosti z zdravstvenimi standardi;
 6. zaradi določitve zdravstvenih standardov ali pregledov, kadar obstajajo zdravstveni dokazi, da so potrebni za varovanje javnega zdravja;
 7. zaradi razširitve poglavja IX oddelka VII Priloge III na žive školjke razen pektinidov;
 8. zaradi podrobne opredelitve meril za določitev, kdaj epidemiološki podatki pomenijo, da ribolovno območje ne predstavlja zdravstvene nevarnosti glede prisotnosti parazitov in posledično za določitev, kdaj lahko pristojni organ dovoli nosilcem živilske dejavnosti, da ribiške proizvode ne zamrznejo v skladu z delom D poglavja III oddelka VIII Priloge III;
 9. za določitev meril za svežost in omejitve v zvezi s histamini in skupnim hlapnim dušikom za ribiške proizvode;
 10. zaradi dovoljenja uporabe surovega mleka, ki ne ustreza merilom, določenim v oddelku IX Priloge III glede števila kolonij na gojišču in števila somatskih celic, pri izdelavi nekaterih mlečnih proizvodov;
 11. zaradi določitve najvišje dovoljene vrednosti za skupni seštevek ostankov antibiotičnih snovi v surovem mleku, ne da bi to vplivalo na Direktivo 96/23/ES ⁽¹⁾;
- in
12. zaradi odobritve enakovrednih procesov v proizvodnji želatine ali kolagena.

⁽¹⁾ Direktiva Sveta 96/23/ES z dne 29. aprila 1996 o nadzornih ukrepih glede nekaterih snovi in njihovih ostankov v živih živalih in živalskih proizvodih (UL L 125, 23.5.1996, str. 10). Direktiva, kakor je nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 806/2003 (UL L 122, 16.5.2003, str. 1).



Člen 12

Postopek odbora

1. Komisiji pomaga Stalni odbor za prehranjevalno verigo in zdravje živali.
2. Pri sklicevanju na ta odstavek, se uporabljata člena 5 in 7 Sklepa 1999/468/ES ob upoštevanju določb člena 8 Sklepa.
Obdobje, predvideno v členu 5(6) Sklepa 1999/468/ES, je tri mesece.
3. Odbor sprejme svoj poslovnik.

Člen 13

Posvetovanje z Evropskim uradom za varnost živil

Komisija se posvetuje z Evropskim uradom za varnost živil o vsaki zadevi, ki sodi na področje te uredbe in ki bi lahko pomembno vplivala na javno zdravje, zlasti pa preden predlaga, da se oddelek III Priloge III razširi na druge živalske vrste.

Člen 14

Poročilo Evropskemu parlamentu in Svetu

1. Komisija najpozneje do 20. maja 2009 predloži Evropskemu parlamentu in Svetu poročilo o izkušnjah, pridobljenih pri izvajanju te uredbe.
2. Če je to primerno, Komisija opremi poročilo z ustreznimi predlogi.

Člen 15

Ta uredba začne veljati 20. dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporabljati se prične 18 mesecev po datumu, na katerega so začeli veljati vsi naslednji akti:

- (a) Uredba (ES) št. 852/2004;
- (b) Uredba (ES) št. 854/2004;
- in
- (c) Direktiva 2004/41/ES.

Ne uporablja pa se pred 1. januarjem 2006.

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



PRILOGA I
OPREDELITVE

Za namene te uredbe:

1. MESO
 - 1.1 „Meso“ pomeni užitne dele živali iz točk 1.2 do 1.8 vključno s krvjo.
 - 1.2 „Domači parkljarlji in kopitarji“ pomenijo domače govedo (vključno z vrstama *Bubalus* in *Bison*), prašiče, ovce in koze ter domače kopitarje.
 - 1.3 „Perutnina“ pomeni farmsko gojeno perutnino, vključno s pticami, ki se ne štejejo za domače, ampak se farmsko gojijo kot domače živali, z izjemo ratitov.
 - 1.4 „Lagomorfi“ pomenijo kunce, zajce in glodalce.
 - 1.5 „Divjad“ pomeni:
 - divje parkljarje in kopitarje ter lagomorfe, kakor tudi druge kopenske sesalce, ki se uplenijo za prehrano ljudi in se štejejo za divjad v skladu z veljavno zakonodajo zadevne države članice, vključno s sesalci, ki živijo na ograjenem območju pod pogoji prostega bivanja, podobnimi bivanju divjadi,
 - in
 - divje ptice, ki se uplenijo za prehrano ljudi.
 - 1.6 „Gojena divjad“ pomeni farmsko gojene ratite in farmsko gojene kopenske sesalce razen tistih iz točke 1.2.
 - 1.7 „Majhna divjad“ pomeni divje ptice in lagomorfe, ki živijo prosto v divjini.
 - 1.8 „Velika divjad“ pomeni divje kopenske sesalce, ki živijo prosto v divjini in se ne štejejo za majhno divjad.
 - 1.9 „Trup“ pomeni trup živali po zakolu in postopku obdelave.
 - 1.10 „Sveže meso“ pomeni meso, vključno z vakuumsko pakiranim mesom ali mesom, pakiranim v kontrolirani atmosferi, katerega obstojnost ni bila podaljšana z nobenim drugim postopkom, kakor s postopki ohlajevanja, zamrzovanja ali hitrega zamrzovanja.
 - 1.11 „Drobovina“ pomeni sveže meso razen mesa trupa, vključno z notranjimi organi in krvjo.
 - 1.12 „Notranji organi“ pomenijo notranje organe iz prsne, trebušne in medenične votline, vključno s sapnikom in požiralnikom ter golšo pri pticah.
 - 1.13 „Mleto meso“ pomeni izkoščeno meso, ki je bilo sesekljano na koščke in vsebuje manj kot 1 % soli.
 - 1.14 „Mehansko izkoščeno meso“ ali „MIM“ pomeni proizvod, pridobljen z odstranjevanjem mesa s kosti, na katerih je pripeto meso, po izkoščevanju ali s trupov perutnine z mehanskimi sredstvi, ki porušijo ali spremenijo notranjo celično zgradbo mišičnih vlaken.
 - 1.15 „Mesni pripravki“ pomenijo sveže meso, vključno z mesom, sesekljanim na koščke, ki so mu dodana druga živila, začimbe ali dodatki, ali je bilo obdelano s postopkom, ki ne spremeni notranje celične zgradbe mišičnih vlaken mesa, zaradi česar bi izginile značilnosti svežega mesa.
 - 1.16 „Klavnica“ pomeni obrat, ki se uporablja za zakol in obdelavo živali, katerih meso je namenjeno za prehrano ljudi.
 - 1.17 „Razsekovalnica“ pomeni obrat, ki se uporablja za izkoščevanje in/ali razsek mesa.
 - 1.18 „Obrat za obdelavo divjadi“ pomeni vsak obrat, v katerem se uplenjena divjad ali meso divjadi pripravlja za dajanje na trg.
2. ŽIVE ŠKOLJKE
 - 2.1 „Školjke“ pomenijo dvolupinske mehkužce, ki se hranijo s precejanjem vode.
 - 2.2 „Morski biotoksini“ pomenijo strupene snovi, nakopičene v školjkah, ki se hranijo s planktonom, ki vsebuje toksine.

▼B

- 2.3 „Dodelava“ pomeni skladiščenje živih školjk, ki izvirajo iz proizvodnih območij razreda A, obratov za prečiščevanje ali odpremnih centrov, v bazenih ali drugih napravah s čisto morskovo vodo ali na naravnih lokacijah z namenom odstranjevanja peska, mulja ali sluzi, ohranjanja ali izboljšanja organoleptičnih lastnosti in zagotovitve, da so kar najbolj vitalne pred embaliranjem ali pakiranjem.
- 2.4 „Nabiralec“ pomeni fizično ali pravno osebo, ki na območju nabiranja na kakršenkoli način nabira žive školjke za obdelavo in dajanje na trg.
- 2.5 „Proizvodno območje“ pomeni morje, delto ali laguno, ki vsebuje naravna nahajališča živih školjk ali območja, ki se uporabljajo za gojenje živih školjk, iz katerih se nabirajo žive školjke.
- 2.6 „Območje za ponovno nasaditev“ pomeni obrat na morju, v delti ali laguni z vidno označenimi mejami, omejenimi z bojami, stebri ali drugimi pritrtjenimi sredstvi, in se uporablja izključno za naravno prečiščevanje živih školjk.
- 2.7 „Odprenni center“ pomeni obrat na obali ali blizu obale za sprejemanje, dodelavo, pranje, čiščenje, razvrščanje, embaliranje in pakiranje živih školjk, ustreznih za prehrano ljudi.
- 2.8 „Obrat za prečiščevanje“ pomeni obrat, opremljen z bazeni, ki se napajajo s čisto morskovo vodo, v katere se polagajo žive školjke za čas, ki je potreben, da se iz njih odpravi onesnaženje z mikroorganizmi in postanejo ustrezne za prehrano ljudi.
- 2.9 „Ponovna nasaditev“ pomeni postopek, pri katerem se žive školjke prenesejo v območje za ponovno nasaditev na morju, laguni ali delti za čas, ki je potreben, da se prečistijo in postanejo ustrezne za prehrano ljudi. To ne vključuje posebnega postopka, pri katerem se školjke preložijo v primernejša območja za nadaljnjo rast ali prirejo.
3. RIBIŠKI PROIZVODI
- 3.1 „Ribiški proizvodi“ pomenijo vse morske ali sladkovodne živali (razen živih školjk, živih iglokožcev, živih plaščarjev in živih morskih polžev ter vseh sesalcev, plazilcev in žab), bodisi divje ali farmsko gojene in vključno z vsemi užitnimi oblikami, deli in proizvodi takih živali.
- 3.2 „Predelovalno plovilo“ pomeni plovilo, na katerem se obdelujejo ribiški proizvodi z enim ali več naslednjimi postopki, ki jim sledi embaliranje ali pakiranje ter, če je potrebno, hlajenje ali zamrzovanje: predelava v fileje, rezanje, odstranjevanje kože, odstranjevanje oklepa ali lupine, mletje ali predelava.
- 3.3 „Zamrzovalno plovilo“ pomeni vsako plovilo, na katerem se zamrzujejo ribiški proizvodi, če je primerno po pripravi, kakor je izkrvavitev, odstranitev glave, drobovja in plavuti, čemur po potrebi sledi embaliranje ali pakiranje.
- 3.4 „Mehansko izkoščen ribiški proizvod“ pomeni vsak proizvod, pridobljen z odstranjevanjem mesa z ribiških proizvodov z mehanskimi sredstvi, ki porušijo ali spremenijo notranjo celično zgradbo mesa.
- 3.5 „Sveži ribiški proizvodi“ pomenijo nepredelane ribiške proizvode, cele ali pripravljene, vključno s proizvodi, pakiranimi vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi, ki niso bili konzervirani drugače kakor s hlajenjem.
- 3.6 „Pripravljeni ribiški proizvodi“ pomenijo nepredelane ribiške proizvode, obdelane s postopkom, ki je posegel v njihovo anatomsko celovitost, kakor je odstranjevanje drobovja, odstranjevanje glave, rezanje, predelava v fileje in sekljanje.
4. MLEKO
- 4.1 „Surovo mleko“ pomeni mleko, pridobljeno z izločanjem mlečnih žlez farmsko gojenih živali, ki ni segreto na več kot 40 °C ali obdelano po drugem postopku z enakim učinkom.
- 4.2 „Pridelovalno gospodarstvo“ pomeni gospodarstvo, na katerem se goji ena ali več farmsko gojenih živali za proizvodnjo mleka za dajanje na trg kot živilo.
5. JAJCA

▼ B

- 5.1 „Jajca“ pomenijo jajca v lupini — razen počenih, inkubiranih ali kuhanih jajc — ki jih proizvaja farmsko gojena perutnina in so primerna za neposredno prehrano ljudi ali za pripravo jajčnih izdelkov.
- 5.2 „Melanz“ pomeni nepredelano vsebino jajca po odstranitvi lupine.
- 5.3 „Natrta jajca“ pomenijo jajca s poškodovano lupino in nepoškodovanima membranama.
- 5.4 „Pakirni center“ pomeni obrat, v katerem se jajca razvrščajo po kakovosti in masi.
6. ŽABJI KRAKI IN POLŽI
- 6.1 „Žabji kraki“ pomenijo zadnji del telesa, ločen s prečnim rezom za sprednjimi okončinami, evisceriran in odrt, živali vrste RNA (družina *Ranidae*).
- 6.2 „Polži“ pomenijo kopenske polže vrste *Helix pomatia*Linné, *Helix aspersa*Muller, *Helix lucorum* in vrste iz družine *Achatinidae*.
7. PREDELANI PROIZVODI
- 7.1 „Mesni izdelki“ pomenijo predelane izdelke, pridobljene s predelavo mesa ali nadaljnjo predelavo takih predelanih izdelkov, ki v prerezu ne kažejo več značilnosti svežega mesa.
- 7.2 „Mlečni izdelki“ pomenijo predelane izdelke, pridobljene s predelavo surovega mleka ali nadaljnjo predelavo takih predelanih izdelkov.
- 7.3 „Jajčni izdelki“ pomenijo predelane izdelke, pridobljene s predelavo jajc ali različnih sestavin ali mešanic jajc ali z nadaljnjo predelavo takih predelanih izdelkov.
- 7.4 „Predelani ribiški proizvodi“ pomenijo predelane proizvode, pridobljene s predelavo ribiških proizvodov ali nadaljnjo predelavo takih predelanih proizvodov.
- 7.5 „Topljena živalska maščoba“ pomeni maščobo, pridobljeno s topljenjem mesa, vključno s kostmi, in namenjeno za prehrano ljudi.
- 7.6 „Ocvirki“ pomenijo ostanke pri topljenju maščob, ki vsebujejo beljakovine, po delnem odvajanju maščobe in vode.
- 7.7 „Želatina“ pomeni naravno, topljivo beljakovino, ki želira ali ne želira, pridobljeno z delno hidrolizo kolagena, dobljenega iz kosti, kož ter kit in tetiv živali.
- 7.8 „Kolagen“ pomeni izdelek na podlagi beljakovin, pridobljen iz kosti, kož ter kit in tetiv živali, proizveden v skladu z ustreznimi zahtevami te uredbe.
- 7.9 „Obdelani želodci, mehurji in čreva“ pomenijo želodce, mehurje in čreva, obdelana po postopku, kakor so soljenje, segrevanje ali sušenje, po odstranitvi iz trupa živali in temeljitem očiščenju.
8. DRUGI IZRAZI
- 8.1 „Proizvodi živalskega izvora“ pomenijo:
- živila živalskega izvora, vključno z medom in krvjo,
 - žive školjke, žive iglokožce, žive plaščarje in žive morske polže, namenjene za prehrano ljudi,
 - in
 - druge živali, namenjene za pripravo z namenom, da se dobavijo žive končnemu potrošniku.
- 8.2 „Grosistična tržnica“ pomeni živilski obrat, ki zajema več ločenih enot s skupnimi napravami ter oddelki, v katerih se živila prodajajo upravljavcem živilskih obratov.

▼B*PRILOGA II***ZAHTEVE V ZVEZI Z VEČ PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA****ODDELEK I: OZNAČEVANJE IDENTIFIKACIJE**

Kadar je to potrebno v skladu s členom 5 ali 6 in na podlagi določb Priloge III, morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da so proizvodi živalskega izvora opremljeni z identifikacijsko oznako, ki se uporabi v skladu z naslednjimi določbami.

A. UPORABA IDENTIFIKACIJSKE OZNAKE

1. Identifikacijsko oznako je treba uporabiti preden proizvod zapusti obrat.

▼M3

2. Če pa sta pakiranje in/ali embalaža s proizvoda odstranjena ali je proizvod nadalje predelan v drugem obratu, ga je treba opremiti z novo oznako. V teh primerih mora nova oznaka vsebovati številko odobritve obrata, kjer se te dejavnosti izvajajo.

▼B

3. Identifikacijska oznaka ni potrebna za jajca v zvezi s katerimi Uredba (ES) št. 1907/90 ⁽¹⁾ določa zahteve za etiketiranje ali označevanje.
4. Nosilci živilskih dejavnosti morajo v skladu s členom 18 Uredbe (ES) št. 178/2002 imeti vzpostavljene sisteme in postopke za identificiranje nosilcev živilske dejavnosti, od katerih so prejeli in katerim so dostavili proizvode živalskega izvora.

B. OBLIKA IDENTIFIKACIJSKE OZNAKE

5. Oznaka mora biti čitljiva in neizbrisna in znaki lahko čitljivi. Za pristojne organe mora biti na vidnem mestu.
6. Oznaka mora vsebovati ime države, v kateri se nahaja obrat, ki mora biti izpisano v celoti ali v obliki oznake iz dveh črk v skladu z ustreznim standardom ISO.

Za države članice pa so te oznake ►**M1** BE, ►**M4** BG, ◄ CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, ►**M4** RO, ◄ SE in UK. ◄

▼M2**▼B**

7. Oznaka mora vsebovati številko odobritve obrata. Če obrat proizvaja živila, za katera se uporablja ta uredba, pa tudi živila, za katera se ne uporablja, lahko nosilec živilske dejavnosti uporabi isto identifikacijsko oznako za obe vrsti živil.

▼M1

8. Kadar se uporablja v obratu, nameščenem v Skupnosti, mora biti oznaka ovalne oblike in vsebovati kratice CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, ►**M4** EO, ◄ EB ali WE.

▼B**C. NAČIN OZNAČEVANJA**

9. Glede na predstavitev različnih proizvodov živalskega izvora se lahko oznaka uporablja neposredno na proizvodu, embalaži ali pakiranju, ali pa je natisnjena na nalepki, pritrjeni na proizvodu, embalaži ali pakiranju. Oznaka je lahko tudi neodstranljiva značka iz odpornega materiala.
10. V primeru pakiranja, ki vsebuje razsekano meso ali drobovino, je treba oznako namestiti na nalepko, ki je pritrjena na pakiranje, ali natisniti na pakiranje, tako da se jo uniči, kadar se pakiranje odpre. To pa ni potrebno, če postopek odpiranja uniči pakiranje. Kadar embalaža zago-

⁽¹⁾ Uredba Sveta (EGS) št. 1907/90 z dne 26. junija 1990 o določenih tržnih standardih za jajca (UL L 173, 6.7.1990, str. 5). Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z uredbo (ES) št. 2052/2003 (UL L 305, 22.11.2003, str. 1).

▼B

tavlja enako zaščito kot pakiranje, se lahko nalepka pritrdi na embalažo.

11. Za proizvode živalskega izvora, ki se namestijo v zabojnike za prevoz ali večja pakiranja in so namenjeni za nadaljnjo obdelavo, predelavo, embalaranje ali pakiranje v drugem obratu, se lahko oznaka uporabi na zunanji površini zabojnika ali pakiranja.
12. V primeru tekočih, granuliranih proizvodov in proizvodov v prahu živalskega izvora, ki se prenašajo v razsutem stanju, identifikacijska oznaka ni potrebna, če spremna dokumentacija vsebuje podatke iz točk 6, 7 oziroma 8.
13. Kadar so proizvodi živalskega izvora nameščeni v pakiranje, ki je namenjeno za neposredno oskrbo končnega potrošnika, je dovolj, če se oznaka namesti le na zunanost pakiranja.
14. Kadar se oznaka uporablja neposredno na proizvodih živalskega izvora, morajo biti barve odobrene v skladu s pravili Skupnosti o uporabi barvil v živilih.

ODDELEK II: CILJI POSTOPKOV NA PODLAGI HACCP

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice, morajo zagotoviti, da postopki, ki so jih uvedli v skladu s splošnimi zahtevami člena 5 Uredbe (ES) št. 852/2004, izpolnjujejo zahteve, ki se izkažejo za potrebne v skladu z analizo nevarnosti, in posebne zahteve, navedene v točki 2.
2. Postopki morajo zagotoviti, da je vsaka žival ali, kadar je to primerno, vsaka pošiljka živali, sprejeta v prostore klavnice:
 - (a) pravilno identificirana;
 - (b) opremljena z ustreznimi informacijami iz izvornega gospodarstva iz oddelka III;
 - (c) ne prihaja iz gospodarstva ali območja, kjer velja prepoved gibanja ali druga prepoved zaradi zdravja živali ali javnega zdravja, razen kadar tako dovoli pristojni organ;
 - (d) čista;
 - (e) zdrava, kolikor lahko presodi nosilec živilske dejavnosti;

in

 - (f) je v zadovoljivem stanju glede dobrega počutja ob prihodu v klavnico.
3. V primeru, da zahteve iz točke 2 niso izpolnjene, mora nosilec živilske dejavnosti uradno obvestiti uradnega veterinarja in sprejeti ustrezne ukrepe.

ODDELEK III: PODATKI O PREHRANJEVALNI VERIGI

Nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice, morajo zahtevati, sprejemati, preverjati oziroma upoštevati pri svojem ravnanju podatke o prehranjevalni verigi, kot je navedeno v tem oddelku, v zvezi z vsemi živalmi razen z divjadjo, poslanimi ali namenjenimi za pošiljanje v klavnico.

1. Upravljalci klavnic ne smejo sprejeti živali v prostore klavnice, razen če so zahtevali in dobili ustrezne podatke o varnosti živil, vsebovane v evidencah na izvornem gospodarstvu v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004.
2. Upravljalci klavnic morajo imeti take podatke najmanj 24 ur pred prihodom živali v klavnico razen v okoliščinah, navedenih v točki 7.
3. Ustrezne informacije o varnosti živil iz točke 1 zajemajo zlasti:
 - (a) status izvornega gospodarstva ali regionalni status zdravstvenega stanja živali;
 - (b) status zdravstvenega stanja posamezne živali;
 - (c) veterinarska zdravila ali druga zdravila, ki so bila dana živalim v ustreznem obdobju, in s karenco večjo od nič skupaj z datumi dajanja in karenc;
 - (d) pojav bolezni, ki lahko vplivajo na varnost mesa;
 - (e) rezultati, če so pomembni za varovanje javnega zdravja, vsake analize, ki se opravlja na vzorcih, vzetih na živalih, ali drugih vzorcih, vzetih za

▼B

diagnozo bolezni, ki lahko vplivajo na varnost mesa, vključno vzorci, vzetimi v okviru spremljanja in nadzora zoonoz in ostankov;

- (f) ustrezna poročila o prejšnjih *ante mortem* in *post mortem* pregledih živali iz istega izvornega gospodarstva, vključno s poročili uradnega veterinarja;
 - (g) podatki o proizvodnosti, kadar lahko ti lahko navedejo prisotnost bolezni;
- in
- (h) ime in naslov zasebnega veterinarja, ki običajno skrbi za izvorno gospodarstvo.
4. (a) Upravljavcu klavnice pa ni treba zagotoviti:
- (i) podatkov iz točk 3(a), (b), (f) in (h), če je upravljavec že seznanjen z njimi (na primer, prek stalnega dogovora ali programa zagotavljanja kakovosti);
- ali
- (ii) podatkov iz točk 3(a), (b), (f) in (g), če proizvajalec izjavi, da ni ustreznih podatkov za poročanje.
- (b) Podatkov ni treba zagotavljati na izpisku iz evidenc izvornega gospodarstva. Lahko se zagotavljajo elektronsko ali v obliki standardizirane izjave, ki jo podpiše proizvajalec.
5. Nosilci živilske dejavnosti, ki se odločijo, da sprejmejo živali v prostore klavnice potem, ko so ovrednotili ustrezne podatke o prehranjevalni verigi, jih morajo dati na voljo uradnemu veterinarju brez odlašanja in z izjemo okoliščin iz točke 7 najmanj 24 ur pred prihodom živali ali pošiljke živali. Nosilec živilske dejavnosti mora uradno obvestiti uradnega veterinarja o vsakem podatku, ki povzroči zaskrbljenost glede zdravja zadevne živali pred pregledom *ante mortem*.
6. Če žival prispe v klavnico brez podatkov o prehranjevalni verigi, mora upravljavec takoj uradno obvestiti uradnega veterinarja. Zakol živali se ne sme opraviti, dokler tega ne dovoli uradni veterinar.
7. Če tako dovoli pristojni organ, lahko podatki o prehranjevalni verigi spremljajo živali, na katere se nanašajo, v klavnico, namesto da prispejo vsaj 24 ur prej v primeru:
- (a) prašičev, perutnine ali gojene divjadi, na katerih je bil opravljen pregled *ante mortem* na izvornem gospodarstvu, če so opremljeni s certifikatom, ki ga je podpisal(a) veterinar(ka), da je pregledal(a) živali na gospodarstvu in ugotovil(a), da so zdrave;
 - (b) domačih kopitarjev;
 - (c) živali, na katerih je bil opravljen nujni zakol, če jih spremlja izjava, ki jo je podpisal uradni veterinar, o ugodnem rezultatu *ante mortem* pregleda;
- in
- (d) živali, ki niso poslane neposredno z izvornega gospodarstva v klavnico.
- Upravljavci klavnic morajo ovrednotiti ustrezne podatke. Če sprejmejo živali za zakol, morajo uradnemu veterinarju dati dokumente, navedene v pododstavkih (a) in (c). Zakol ali obdelava živali se ne sme opraviti, dokler tega ne dovoli uradni veterinar.
8. Nosilci živilske dejavnosti morajo preveriti potne liste, s katerimi so opremljeni domači kopitarji za zagotovitev, da je žival namenjena v zakol za prehrano ljudi. Če sprejmejo žival za zakol, morajo potni list dati uradnemu veterinarju.



PRILOGA III

POSEBNE ZAHTEVE

ODDELEK I: MESO DOMAČIH PARKLJARJEV IN KOPITARJEV

POGLAVJE I: PREVOZ ŽIVIH ŽIVALI V KLAVNICO

Nosilci živilske dejavnosti, ki prevažajo žive živali v klavnice, morajo zagotoviti skladnost z naslednjimi zahtevami:

1. Med sprejemom in prevozom je treba z živalmi ravnati previdno brez povzročanja nepotrebnih stisk.
2. Živali, ki kažejo simptome bolezni ali izvirajo iz čred, za katere je znano, da so kontaminirane s povzročitelji, pomembnimi za javno zdravje, se lahko prevažajo v klavnico le, kadar tako dovoli pristojni organ.

POGLAVJE II: ZAHTEVE ZA KLAVNICE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da zgradba, ureditev in oprema klavnic, v katerih se opravlja zakol domačih parkljarjev in kopitarjev, izpolnjuje naslednje zahteve.

1. (a) Klavnice morajo imeti ustrezne in higienske hlevske objekte ali staje, če podnebje to omogoča, ki se lahko čistijo in razkužujejo. Ti objekti morajo biti opremljeni za napajanje in po potrebi za hranjenje živali. Odvajanje odpadne vode ne sme ogroziti varnost živil.
- (b) Imeti morajo tudi ločene objekte, ki se zaklepajo, ali, če podnebje to omogoča, staje za bolne živali ali živali, pri katerih obstaja sum na bolezen, z ločenim odvodnjavanjem in na takih mestih, da ne pride do kontaminacije drugih živali, razen če po mnenju pristojnega organa tak objekt ni potreben.
- (c) Hlevski objekti morajo biti tako veliki, da zagotavljajo spoštovanje dobrega počutja živali. Urejeni morajo biti tako, da olajšajo *ante mortem* preglede, vključno z identifikacijo živali ali skupin živali.
2. Zaradi preprečevanja kontaminacije mesa morajo:
 - (a) imeti zadostno število prostorov, ki so primerni za postopke, ki se izvajajo;
 - (b) imeti poseben prostor za izpraznitev in čiščenje želodcev in črevesja, razen če pristojni organ za vsak primer posebej dovoli, da so ti postopki v določeni klavnici časovno ločeni;
 - (c) zagotoviti, da se prostorsko ali časovno ločijo naslednji postopki:
 - (i) omamljanje in izkrvavitev;
 - (ii) v primeru prašičev, oparjenje, odstranjevanje ščetin z depilacijskimi sredstvi, strganje ščetin in smojenje s plamenom;
 - (iii) odstranitev notranjih organov in nadaljnja obdelava;
 - (iv) obdelava čistih črev in vampov;
 - (v) priprava in čiščenje druge drobovine, zlasti obdelava izkoženih glav, če se ne opravi na klavni liniji;
 - (vi) pakiranje drobovine;
 - in
 - (vii) odprema mesa;
 - (d) imeti naprave za preprečevanje stika med mesom in tlemi, zidovi in napravami;
 - in
 - (e) imeti klavne linije (kjer se uporabljajo), ki so načrtovane tako, da omogočajo neprekinjeni potek klavnega procesa in izogibanje navzkrižni kontaminaciji med različnimi deli klavne linije. Kadar se uporablja več kot ena klavna linija v istih prostorih, morajo biti linije ustrezno ločene zaradi preprečevanja navzkrižne kontaminacije.
3. Imeti morajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo, ki ima najmanj 82 °C, ali drug sistem z enakim učinkom.

▼B

4. Oprema za umivanje rok za osebje, ki ravna z nepakiranim mesom, mora vsebovati pipe, načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije.
5. Obstajati morajo objekti, ki se lahko zaklepajo, za shranjevanje zadržanega mesa v hladilnicah in ločeni objekti, ki se lahko zaklepajo, za shranjevanje mesa, za katero je ugotovljeno, da ni ustrezno za prehrano ljudi.
6. Obstajati mora ločen prostor z ustreznimi napravami za čiščenje, pranje in dezinfekcijo sredstev za prevoz rejnih živali. Klavnice pa ne potrebujejo teh prostorov in objektov, če tako dovoli pristojni organ in če v bližini obstajajo uradno odobreni prostori in objekti.
7. Imeti morajo objekte, ki se lahko zaklepajo, rezervirane za zakol bolnih živali in živali, pri katerih obstaja sum na bolezen. To ni bistveno, če se ta zakol opravi v drugih obratih, ki jih odobri pristojni organ za ta namen, ali ob zaključku običajnega obdobja zakola.
8. Če se v klavnici skladiščijo iztrebki ali vsebina prebavnega trakta, mora za to obstajati poseben prostor.
9. Na voljo mora biti ustrezno opremljen objekt, ki se lahko zaklepa, ali, če je to potrebno, prostor za izključno uporabo veterinarske službe.

POGLAVJE III: ZAHTEVE ZA RAZSEKOVALNICE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da so razsekovalnice, ki obdelujejo meso domačih parkljarjev in kopitarjev:

1. zgrajene tako, da preprečujejo kontaminacijo mesa, zlasti tako:
 - (a) da omogočajo neprekinjeni potek postopkov;
 - ali
 - (b) da zagotovijo ločevanje različnih proizvodnih serij;
2. da imajo prostore za ločeno skladiščenje pakiranega in nepakiranega mesa, razen če se skladiščijo ob različnem času ali na takšen način, da material za pakiranje in način skladiščenja ne moreta povzročiti kontaminacije mesa;
3. da imajo prostore za razsek, katerih oprema zagotavlja izpolnjevanje zahtev iz Poglavlja V;
4. da imajo opremo za umivanje rok za osebje, ki ravna z nepakiranim mesom, in pipe, ki so načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije;
- in
5. da imajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo s temperaturo najmanj 82 °C ali drug sistem z enakim učinkom.

POGLAVJE IV: HIGIENSKE RAZMERE V KLAVNICAH

Nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice, v katerih se opravlja zakol domačih parkljarjev in kopitarjev, morajo zagotoviti, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Po prihodu v klavnico se z zakolom ne sme neupravičeno odlašati. Kadar pa je to potrebno zaradi razlogov dobrega počutja, morajo živali pred zakolom počivati.
2. (a) Meso živali razen tistih iz pododstavkov (b) in (c) se ne sme uporabljati za prehrano ljudi, če poginejo kako drugače in ne tako, da se zakoljejo v klavnici.
 - (b) Le žive živali, namenjene za zakol, se lahko pripeljejo v prostore za zakol z izjemo:
 - (i) živali, na katerih je bil opravljen nujni zakol zunaj klavnice v skladu s poglavjem VI;
 - (ii) živali, zaklanih na mestu prireje v skladu z oddelkom III;
 - in
 - (iii) divjadi v skladu z oddelkom IV poglavja II.
 - (c) Meso živali, ki so bile po nesreči zaklane v klavnici, se lahko uporablja za prehrano ljudi, če pri pregledu niso bile ugotovljene resne poškodbe razen tistih, povzročenih z nesrečo.

▼ B

3. Živali ali, kadar je to primerno, vsaka pošiljka živali, poslana v zakol, mora biti identificirana, tako da se lahko ugotovi izvor živali.
4. Živali morajo biti čiste.
5. Upravljalci klavnic morajo upoštevati navodila veterinarja, ki ga imenuje pristojni organ v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004, da za vsako žival zagotovijo izvedbo ante mortem pregleda v ustreznih razmerah.
6. Živali, ki so pripeljane v prostore za zakol, je treba takoj zaklati brez nepotrebnega odlašanja.
7. Brez nepotrebnega odlašanja in tako, da ne pride do kontaminacije mesa, je treba izvesti omamljanje, izkrvavitev, odstranitev kože, odstranitev notranjih organov in drugo obdelavo. Zlasti:
 - (a) morata med izkrvavitvijo ostati nedotaknjena sapnik in požiralnik, razen v primeru zakola v skladu z verskimi običaji;
 - (b) je treba med odstranjevanjem kož in volne:
 - (i) preprečiti stik med zunanostjo kože in trupom;
 - in
 - (ii) upravljalci in oprema, ki prihajajo v stik z zunanjo površino kož in volne, ne smejo priti v stik z mesom;
 - (c) je treba sprejeti ukrepe za preprečevanje razlitja vsebine prebavnega trakta med odstranitvijo notranjih organov in po njej, in za zagotovitev, da se odstranitev notranjih organov opravi čim prej po omamljanju;
 - in
 - (d) odstranitev vimena ne sme povzročiti kontaminacije trupa z mlekom ali kolostrumom.

▼ M3

8. Treba je izvesti popolno odstranitev kože trupa in drugih delov telesa, namenjenega za prehrano ljudi, razen pri prašičih in glavah ovc in koz ter telet, gobca in ustnic goveda in spodnjih delov nog goveda, ovc in koz. Z glavami, vključno z gobcem in ustnicami ter spodnjimi deli nog, je treba ravnati tako, da se izognemo kontaminaciji.

▼ B

9. Kadar niso odrti, je treba prašičem takoj odstraniti ščetine. Nevarnost za kontaminacijo mesa z vodo za oparjenje je treba zmanjšati na najmanjšo mero. Za to operacijo se lahko uporabljajo le odobreni aditivi. Prašiče je zatem treba temeljito sprati s pitno vodo.
10. Trupi ne smejo vsebovati vidne fekalne kontaminacije. Vsako vidno kontaminacijo je treba odstraniti brez nepotrebnega odlašanja z obrezanjem ali drugimi sredstvi z enakim učinkom.
11. Trupi in drobovina ne smejo priti v stik s tlemi, stenami ali delovnimi površinami.
12. Upravljalci klavnic morajo upoštevati navodila pristojnega organa, da zagotovijo izvedbo *post mortem* pregleda vseh zaklanih živali v ustreznih razmerah v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004.
13. Dokler ni zaključen *post mortem* veterinarski pregled, morajo deli zaklane živali, ki so predmet takega pregleda,
 - (a) ostati prepoznavni, da pripadajo določenemu trupu;
 - in
 - (b) ne smejo priti v stik z drugim trupom, drobovino ali notranjimi organi, vključno tistimi, ki so že bili *post mortem* pregledani.
 Penis se lahko takoj zavrže, če ni ugotovljena patološka sprememba.
14. Z obeh ledvic je treba odstraniti njihovo maščobno oblogo. V primeru govedi in prašičev ter kopitarjev je treba odstraniti tudi njihovo perirenalno kapsulo.
15. Če se kri ali druga drobovina več živali zbirajo v isti posodi pred zaključkom *post mortem* pregleda, je treba za celotno vsebino ugotoviti, da ni ustreza za prehrano ljudi, če je bilo ugotovljeno, da je trup ene ali več zadevnih živali neustrezen za prehrano ljudi.

▼B

16. Po *post mortem* pregledu:

▼M3

(a) tonzile goveda, prašičev in kopitarjev je treba higiensko odstraniti;

▼B

(b) je treba iz čistega predela obrata čim prej odstraniti dele, ki niso ustrezni za prehrano ljudi;

(c) zadržano meso ali meso, za katero je ugotovljeno, da ni ustrezno za prehrano ljudi ter neužitni stranski proizvodi ne smejo priti v stik z mesom, za katero je ugotovljeno, da je ustrezno za prehrano ljudi;

in

(d) je treba v celoti in čim prej odstraniti notranje organe ali dele notranjih organov, ki ostanejo v trupu z izjemo ledvic, razen če pristojni organ ne odloči drugače.

17. Po končanem zakolu in pregledu *post mortem*, je treba meso shraniti v skladu z zahtevami iz Poglavlja VII:

18. Za nadaljnjo obdelavo:

(a) je treba želodce pariti ali očistiti;

(b) je treba čreva izprazniti in očistiti;

in

(c) je treba glave in spodnje dele nog izkožiti ali pariti in depilirati.

19. Kadar so obrati odobreni za zakol različnih živalskih vrt ali za obdelavo trupov farmsko gojene divjadi in divjadi, je treba poskrbeti, da ne pride to navzkrižne kontaminacije, tako da se časovno in prostorsko ločijo postopki, ki se izvajajo na različnih vrstah. Na voljo morajo biti posebni objekti za sprejem in skladiščenje neizkoženih trupov farmsko gojene divjadi, zaklane na farmi, in uplenjene divjadi.

20. Če klavnica nima objektov, ki se lahko zaklenejo, rezerviranih za zakol bolnih živali ali živali, pri katerih obstaja sum na bolezen, je treba objekte, ki se uporabljajo za zakol takih živali očistiti, oprati in razkužiti pod uradnim nadzorom, preden se lahko nadaljuje zakol drugih živali.

POGLAVJE V: HIGIENA MED RAZSEKOVANJEM IN IZKOŠČEVANJEM

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se razsekovanje in izkoščevanje mesa domačih parkljarjev in kopitarjev opravljata v skladu z naslednjimi zahtevami.

1. Trupi domačih parkljarjev in kopitarjev se lahko v klavnicah razsekajo v polovice ali četrti in polovice v največ tri dele za prodajo na debelo. Nadaljnje razsekovanje in izkoščevanje je treba izvesti v razsekovalnici.

2. Delo z mesom mora biti organizirano tako, da se kontaminacija prepreči ali zmanjša na najmanjšo mero. V ta namen morajo nosilci živilske dejavnosti zlasti zagotoviti:

(a) da se meso, namenjeno za razsek, prinaša v delovni prostor postopno in po potrebi;

(b) da se med razsekovanjem, izkoščevanjem, obrezovanjem, rezanjem, rezanjem na koščke, embalaranjem in pakiranjem meso vzdržuje na temperaturi največ 3 °C za drobovino in 7 °C za drugo meso s pomočjo temperature okolja, ki ni večja od 12 °C ali drugim sistemom z enakim učinkom;

in

(c) da se ukrepa tako, da ne pride do navzkrižne kontaminacije, po potrebi z ločevanjem postopkov na različnih vrstah bodisi časovno ali prostorsko, kadar so prostori odobreni za razsek mesa različnih vrst živali.

3. Meso pa se lahko izkošči in razseka, preden doseže temperaturo iz točke 2(b) v skladu s točko 3 poglavja VII.

4. Meso se tudi lahko izkošči in razseka preden doseže temperaturo iz točke 2 (b), kadar je razsekovalnica na istem kraju kot so prostori klavnice. V tem primeru je treba prenesti meso v prostor za razsek bodisi neposredno iz prostorov klavnice ali po čakalni dobi iz prostora za ohlajevanje ali zamrz-

▼B

ovanje. Takoj, ko je meso razsekano in, kadar je to primerno, pakirano, ga je treba ohladiti na temperaturo iz točke 2(b).

POGLAVJE VI: NUJNI ZAKOL ZUNAJ KLAVNICE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se meso domačih parkljarjev in kopitarjev, na katerih je bil opravljen nujni zakol zunaj klavnice, lahko uporablja za prehrano ljudi le, če ustreza naslednjim zahtevam.

1. Drugače zdrava žival je imela nesrečo, ki je preprečila njen prevoz v klavnico zaradi razlogov dobrega počutja.
2. Veterinar mora opraviti *ante mortem* pregled živali.
3. Zaklane in izkrvavljene živali je treba premestiti v klavnico higiensko in brez nepotrebne odlašanja. Odstranitev želodca in črevesja, ne pa tudi druga obdelava, se lahko opravi na kraju samem pod nadzorom veterinarja. Odstranjeni notranji organi morajo spremljati zaklano žival v klavnico in biti identificirani, da pripadajo tej živali.
4. Če med zakolom in prihodom v klavnico mineta več kot dve uri, mora biti žival ohlajena. Kadar klimatski pogoji to dovoljujejo, aktivno ohlajevanje ni potrebno.
5. Zaklano žival mora v klavnico spremljati izjava nosilca živilske dejavnosti, ki je žival vzredil, o identiteti živali in v njej morajo biti zabeleženi veterinarski proizvodi ali druga sredstva, ki so bila dana živali, datumi dajanja in karence.
6. Izjava, ki jo izda veterinar o zadovoljivih rezultatih pregleda *ante mortem*, o datumu, času in razlogu za nujni zakol ter sredstvih, ki jih je veterinar predpisal živali, mora spremljati žival v klavnico.
7. Zaklano žival mora biti ocenjena kot ustrežna za prehrano ljudi po *post mortem* pregledu, izvedenem v klavnici v skladu z Uredbo (ES) št. 865/2004, vključno z dodatnimi testi, ki so potrebni v primeru nujnega zakola.
8. Nosilci živilske dejavnosti morajo upoštevati navodila, ki jih lahko da uradni veterinar po *post mortem* pregledu v zvezi z uporabo mesa.
9. Nosilci živilske dejavnosti ne smejo dati v promet mesa živali, kadar gre za nujni zakol, razen če ni opremljena s posebno oznako zdravstvene ustreznosti, ki se je ne da zamenjati bodisi z oznako zdravstvene ustreznosti, predvideno v Uredbi (ES) št. 854/2004 bodisi z identifikacijsko oznako, predvideno v oddelku I Priloge II k tej uredbi. Tako meso se lahko da v promet le v državi članici, kjer se opravi zakol, in v skladu z nacionalno zakonodajo.

POGLAVJE VII: SKLADIŠČENJE IN PREVOZ

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se skladiščenje in prevoz mesa domačih parkljarjev in kopitarjev opravljata v skladu z naslednjimi zahtevami.

1. (a) Razen če ni drugače določeno s posebnimi določbami, mora pregledu *post mortem* takoj slediti ohlajevanje v klavnici za zagotovitev temperature največ 3°C po vsem mesu za drobovino in 7 °C za drugo meso vzdolž krivulje ohlajevanja, ki zagotavlja stalno zniževanje temperature. Meso pa se lahko razseka in izkošči med ohlajevanjem v skladu s točko 4 poglavja V.
 - (b) Med ohlajevanjem mora biti prezračevanje ustrezno, da se prepreči kondenzacija na površini mesa.
2. Meso mora doseči temperaturo, določeno v točki 1, in ostati na tej temperaturi med skladiščenjem.
3. Meso mora doseči temperaturo, določeno v točki 1, pred prevozom in ostati na tej temperaturi med prevozom. Prevoz pa se lahko opravlja tudi, če tako dovoli pristojni organ, da bi zagotovil proizvodnjo posebnih proizvodov pod pogojem, da:
 - (a) se tak prevoz opravlja v skladu z zahtevami, ki jih pristojni organ določi v zvezi s prevozom od enega obrata do drugega;
 - in
 - (b) da meso takoj zapusti klavnico ali razsekovalnico, ki je na istem kraju, kot so prostori klavnice, in prevoz ni daljši od dveh ur.

▼B

4. Meso, namenjeno za zamrzovanje, mora biti zamrznjeno brez nepotrebnega odlašanja, ob upoštevanju, kadar je to potrebno, stabilizacijskega obdobja pred zamrzovanjem.
5. Nepakirano meso mora biti skladiščeno ločeno od pakiranega mesa, razen če se skladišči ali prevaža ob različnih časih ali na tak način, da material za pakiranje in način skladiščenja ali prevoza ne moreta biti vir kontaminacije za meso.

ODDELEK II: MESO PERUTNINE IN LAGOMORFOV

POGLAVJE I: PREVOZ ŽIVIH ŽIVALI V KLAVNICO

Nosilci živilske dejavnosti, ki prevažajo žive živali v klavnice, morajo zagotavljati izpolnjevanje naslednjih zahtev:

1. Med sprejemom in prevozom je treba z živalmi ravnati previdno brez povzročanja nepotrebnih stisk.
2. Živali, ki kažejo simptome bolezni ali izvirajo iz čred, za katere je znano, da so kontaminirane s povzročitelji, pomembnimi za javno zdravje, se lahko prevažajo v klavnico le, kadar tako dovoli pristojni organ.
3. Zaboji za dostavo živali v klavnico in moduli, kadar se uporabljajo, morajo biti iz nerjavečega materiala in se lahko čistiti in razkuževati. Takoj po izpraznitvi in če je treba pred uporabo, je treba vso opremo, ki se uporablja za zbiranje in dostavo živih živali, očistiti, oprati in razkužiti.

POGLAVJE II: ZAHTEVE ZA KLAVNICE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da zgradba, ureditev in oprema klavnic, v katerih se opravlja zakol perutnine ali lagomorfov, izpolnjuje naslednje zahteve.

1. Imeti morajo prostor ali pokriti prostor za sprejem živali in veterinarski pregled pred zakolom.
2. Zaradi preprečevanja kontaminacije mesa morajo:
 - (a) imeti zadostno število prostorov, ki so primerni za postopke, ki se izvajajo;
 - (b) imeti poseben prostor za odstranitev notranjih organov in nadaljnjo obdelavo, vključno z dodajanjem začimbnih mešanic celim trupom perutnine, razen če pristojni organ odobri časovno ločitev teh postopkov v okviru določene klavnice za vsak primer posebej;
 - (c) zagotoviti, da se prostorsko ali časovno ločijo naslednji postopki:
 - (i) omamljanje in izkrvavitev;
 - (ii) skubljenje ali izkoženje in oparjenje;

in

 - (iii) odprema mesa;
 - (d) imeti naprave za preprečevanje stika med mesom in tlemi, zidovi in napravami;

in

 - (e) imeti klavne linije (kjer se uporabljajo), ki so načrtovane tako, da omogočajo neprekinjeni potek klavnega procesa in izogibanje navzkrižni kontaminaciji med različnimi deli klavne linije. Kadar se uporablja več kot ena klavna linija v istih prostorih, morajo biti linije ustrezno ločene zaradi preprečevanja navzkrižne kontaminacije.
3. Imeti morajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo, ki ima najmanj 82 °C, ali drug sistem z enakim učinkom.
4. Oprema za umivanje rok za osebje, ki ravna z nepakiranim mesom, mora vsebovati pipe, načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije.
5. Za shranjevanje zadržanega mesa v hladilnicah morajo obstajati objekti, ki se lahko zaklepajo, in za shranjevanje mesa, za katero je ugotovljeno, da ni ustrezno za prehrano ljudi, ločeni objekti, ki se lahko zaklepajo.
6. Obstajati mora ločen prostor z ustreznimi napravami za čiščenje, umivanje in dezinfekcijo:
 - (a) opreme za prevoz, kot so zabojniki;

▼B

in

(b) prevoznega sredstva.

Ti prostori in objekti niso obvezni za (b), če so v bližini uradno odobreni prostori in objekti.

7. Na voljo mora biti ustrezno opremljen objekt, ki se lahko zaklene, ali po potrebi prostor za izključno uporabo veterinarske službe.

POGLAVJE III: ZAHTEVE ZA RAZSEKOVALNICE

1. Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da so razsekovalnice, ki obdelujejo meso perutnine ali lagomorfov:

(a) zgrajene tako, da preprečujejo kontaminacijo mesa, zlasti tako:

(i) da omogočijo neprekinjeni potek postopkov;

ali

(ii) zagotovijo ločevanje različnih proizvodnih serij;

(b) imajo prostore za ločeno skladiščenje pakiranega in nepakiranega mesa, razen če se meso skladišči ob različnem času ali na tak način, da material za pakiranje in način skladiščenja ne moreta povzročiti kontaminacije mesa;

(c) imajo prostore za razsek, katerih oprema zagotavlja izpolnjevanje zahtev iz Poglavja V;

(d) imajo opremo za umivanje rok za osebje, ki rokuje z nepakiranim mesom, in pipe, ki so načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije;

in

(e) imajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo s temperaturo najmanj 82 °C ali drug sistem z enakim učinkom.

2. Če se v obratu za razsek opravljajo naslednji postopki:

(a) odstranjevanje notranjih organov gosi in rac, vzrejenih za proizvodnjo gosje paštete, ki so bile omamljene, izkrvavljene in oskubljene na vzrejni farmi;

ali

(b) poznejše odstranjevanje notranjih organov perutnine,

morajo nosilci živilske proizvodnje zagotoviti, da so za ta namen na voljo ločeni prostori.

POGLAVJE IV: HIGIENSKE RAZMERE V KLAVNICAH

Nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice, v katerih se opravlja zakol perutnine ali lagomorfov, morajo zagotoviti izpolnjevanje naslednjih zahtev:

1. (a) Meso živali razen tistih iz (b) se ne sme uporabljati za prehrano ljudi, če poginejo kako drugače in ne tako, da so zaklane v klavnici.

(b) V prostore za zakol se lahko pripeljejo le žive živali, namenjene za zakol, razen:

(i) perutnine, pri kateri se notranji organi odstranijo pozneje, gosi in rac, rejnih za proizvodnjo „gosje paštete“ in perutnine, ki se ne šteje za domačo, pa je farmsko gojena kot domače živali, če je zaklana na kmetiji v skladu s poglavjem VI;

(ii) gojene divjadi, zaklane na mestu prireje v skladu z oddelkom III;

in

(iii) majhne divjadi v skladu z oddelkom IV poglavja III.

2. Upravljavci klavnic morajo upoštevati navodila pristojnega organa, da zagotovijo izvedbo *ante mortem* pregleda v ustreznih razmerah.

3. Kadar so obrati odobreni za zakol različnih živalskih vrst ali za obdelavo farmsko gojenih ratitov in majhne divjadi, je treba poskrbeti, da ne pride do navzkrižne kontaminacije, tako da se časovno in prostorsko ločijo postopki, ki se izvajajo na različnih vrstah. Na voljo morajo biti posebni objekti za

▼ B

sprejem in skladiščenje trupov farmsko gojenih rativov, ki so zaklani na kmetiji, in za majhno divjad.

4. Živali, ki so pripeljane v prostor za zakol, je treba zaklati brez nepotrebnega odlašanja.
5. Brez nepotrebnega odlašanja in tako, da ne pride do kontaminacije mesa, je treba izvesti omamljanje, izkrvavitev, odstranitev kože ali oskubljenje, odstranitev notranjih organov in drugo obdelavo. Zlasti je treba sprejeti ukrepe za preprečevanje razlitja vsebine prebavnega trakta med odstranitvijo notranjih organov.
6. Upravljalci klavnice morajo upoštevati navodila pristojnega organa, da zagotovijo izvedbo pregleda *post mortem* v ustreznih razmerah in zlasti, da se lahko zaklane živali pravilno pregledajo.
7. Po pregledu *post mortem*:
 - (a) je treba iz čistega predela obrata čim prej odstraniti dele, ki niso ustrezni za prehrano ljudi;
 - (b) zadržano meso ali meso, za katero je ugotovljeno, da ni ustrezno za prehrano ljudi, ter neužitni stranski proizvodi ne smejo priti v stik z mesom, za katero je ugotovljeno, da je ustrezno za prehrano ljudi;

in

 - (c) notranje organe ali dele notranjih organov, ki ostanejo v trupu razen ledvic, je treba v celoti in po možnosti čim prej odstraniti, razen če pristojni organ ne odobri drugače.
8. Po pregledu in odstranitvi notranjih organov je treba zaklane živali čim prej očistiti in ohladiti na največ 4 °C, razen če je meso razrezano, ko je še toplo.
9. Kadar se na trupih opravi postopek ohlajevanja s potapljanjem, je treba upoštevati naslednje:
 - (a) Treba je ustrezno ukrepati, da ne pride do kontaminacije trupov, ob upoštevanju parametrov, kot so teža trupa, temperatura vode, volumen in smer toka vode ter čas ohlajevanja.
 - (b) Opremo je treba popolnoma izprazniti, očistiti in razkužiti, kadar je to potrebno in vsaj enkrat na dan.
10. Bolne živali ali živali, pri katerih obstaja sum na bolezen, in živali, zaklane zaradi izkoreninjenja bolezni ali programov nadzora nad boleznimi, se ne smejo zaklati v obratu, razen če to dovoli pristojni organ. V tem primeru je treba zakol opraviti pod uradnim nadzorom in sprejeti ukrepe za preprečevanje kontaminacije; prostore je treba očistiti in razkužiti pred ponovno uporabo.

POGLAVJE V: HIGIENA MED RAZSEKOVANJEM IN IZKOŠČEVANJEM IN PO NJIJU

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se razsek in izkoščevanje mesa perutnine in lagomorfov opravljata v skladu z naslednjimi zahtevami.

1. Delo z mesom mora biti organizirano tako, da se kontaminacija prepreči ali zmanjša na najmanjšo mero. V ta namen morajo nosilci živilske dejavnosti zlasti zagotoviti:
 - (a) da se meso, namenjeno za razsek, prinaša v delovni prostor postopno in po potrebi;
 - (b) da je med razsekovanjem, izkoščevanjem, obrezovanjem, rezanjem, sekljanjem na koščke, embaliranjem in pakiranjem meso vzdrževano na temperaturi največ 4 °C s pomočjo temperature okolja, ki je 12 °C, ali drugim sistemom z enakim učinkom;

in

 - (c) da je poskrbljeno, kadar so prostori odobreni za razsek mesa različnih vrst živali, da ne pride do navzkrižne kontaminacije, kadar je potrebno z ločevanjem postopkov na različnih vrstah bodisi časovno ali prostorsko.
2. Meso se tudi lahko izkošči in razseka preden doseže temperaturo iz točke 1 (b), kadar je razsekovalnica na istem kraju kot so prostori klavnice, če je preneseno v razsekovalnico bodisi:
 - (a) neposredno iz prostorov zakola;

▼B

ali

(b) po čakalni dobi v prostoru za ohlajevanje ali zamrzovanje.

3. Takoj, ko je meso razsekano in, kadar je to primerno, pakirano, ga je treba ohladiti na temperaturo iz točke 1(b).
4. Nepakirano meso mora biti skladiščeno ločeno od pakiranega mesa, razen če se skladišči ali prevaža ob različnih časih ali na tak način, da material za pakiranje in način skladiščenja ali prevoza ne moreta biti vir kontaminacije za meso.

POGLAVJE VI: ZAKOL NA KMETIJI

Nosilci živilske dejavnosti lahko zakoljejo perutnino in točke 1(b)(i) poglavja IV na kmetiji brez dovoljenja pristojnega organa in v skladu z naslednjimi zahtevami.

1. Kmetija mora biti redno veterinarsko pregledana.
2. Nosilec živilske dejavnosti mora vnaprej obvestiti pristojni organ o datumu in času zakola.
3. Gospodarstvo mora imeti možnost, da zbere perutnino in tako omogoči, da se opravi *ante mortem* pregled na vsej skupini.
4. Gospodarstvo mora imeti prostore, ki so primerni za higienski zakol in nadaljnjo obdelavo perutnine.
5. Upoštevati je treba zahteve za dobro počutje živali.
6. Zaklane živali mora v klavnico spremljati izjava nosilca živilske dejavnosti, ki je žival vzredil, v kateri so zabeleženi vsi veterinarski proizvodi ali druga sredstva, ki so bila dana živali, datumi dajanja in karence ter datum in čas zakola.
7. Zaklano žival mora v klavnico spremljati certifikat, ki ga je izdal uradni veterinar ali odobreni veterinar v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004.
8. V primeru perutnine, ki se goji za proizvodnjo „gosje paštete“, je treba perutnino z neodstranjenimi notranjimi organi takoj in po potrebi hlajeno prepeljati v klavnico ali razsekovalnico. Pod nadzorom pristojnega organa ji je treba odstraniti notranje organe v 24 urah po zakolu.
9. Perutnina s proizvodne kmetije, katere notranji organi se odstranijo pozneje, se lahko do 15 dni shranjuje na temperaturi največ 4 °C. Nato ji je treba odstraniti notranje organe v klavnici ali razsekovalnici, ki se nahaja v isti državi članici kot proizvodna kmetija.

▼M1

POGLAVJE VII: SREDSTVA ZA ZADRŽEVANJE VODE

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

▼B

ODDELEK III: MESO GOJENE DIVJADI

1. Določbe oddelka I se uporabljajo za proizvodnjo in dajanje v promet mesa sodoprstih farmsko gojenih sesalcev (*Cervidae* in *Suidae*), razen če jih pristojni organ šteje za neustrezne.
2. Določbe oddelka II se uporabljajo za proizvodnjo in dajanje v promet mesa rativot. Določbe oddelka I se uporabljajo, kadar pristojni organ meni, da so ustrezne. Treba je zagotoviti ustrezne obrate, prilagojene za velikost živali.
3. Ne glede na točki 1 in 2 lahko nosilci živilske dejavnosti z dovoljenjem pristojnega organa zakoljejo farmsko gojene ratite in farmsko gojene parkljarje in kopitarje iz točke 1 na mestu izvora, če:
 - (a) se živali ne morejo prevažati, da ne bi bilo nevarnosti za osebo, ki z živalmi ravna, ali zaradi varovanja dobrega počutja živali;
 - (b) se na čredi opravlja redni veterinarski pregled;
 - (c) lastnik živali vloži zahtevek;
 - (d) je pristojni organ vnaprej obveščen o datumu in času zakola živali;

▼B

- (e) ima gospodarstvo možnost, da zbere živali v skupino in tako omogoči, da se opravi *ante mortem* pregled celotne skupine;
 - (f) ima gospodarstvo objekte in naprave, primerne za zakol, izkrvavitev in, kadar je treba, ratite oskubiti, skubljenje živali;
 - (g) se upoštevajo zahteve za dobro počutje živali;
 - (h) se zaklane in izkrvavljene živali prevažajo v klavnico higiensko in brez nepotrebne odlašanja. Če sta za prevoz potrebni več kot dve uri, so živali po potrebi hlajene. Odstranitev notranjih organov se lahko opravi na kraju samem pod nadzorom veterinarja;
 - (i) Zaklane živali spremlja v klavnico izjava nosilca živilske dejavnosti, ki je živali vzredil, o identiteti živali in v njej morajo biti zabeleženi vsi veterinarski proizvodi ali druga sredstva, ki so bila dana živali, datumi dajanja in karence;
- in
- (j) zaklane živali med prevozom v odobreni obrat spremlja certifikat, ki ga je izdal in podpisal uradni veterinar ali odobreni veterinar, o dobrem rezultatu *ante mortem* pregleda, pravilnem zakolu in izkrvavitvi ter datumu in času zakola.
4. Nosilci živilske dejavnosti lahko na kmetiji v izjemnih okoliščinah zakoljejo tudi bizona v skladu s točko 3.

ODDELEK IV: MESO DIVJADI

POGLAVJE I: USPOSABLJANJE LOVCEV GLEDE ZDRAVJA IN HIGIENE

1. Osebe, ki lovijo divjad za dajanje na trg za prehrano ljudi, morajo imeti zadostno znanje na področju patologije divjadi in proizvodnje ter obdelave divjadi in mesa divjadi po lovu, da bi lahko opravljali prvi pregled divjadi na kraju samem.
2. Zadošča pa, da vsaj ena oseba lovske družbe razpolaga z znanjem iz točke 1. Sklicevanja v tem oddelku na „usposobljeno osebo“ so sklicevanja na to osebo.
3. Usposobljena oseba bi lahko bil tudi skrbnik divjadi ali upravitelj divjadi, če je član lovske družbe ali je lociran v neposredni bližini, kjer se lovi. V zadnjem primeru mora lovec predstaviti divjad oskrbniku divjadi ali upravitelju divjadi in ju obvestiti o kakršnem koli opaženem neobičajnem vedenju pred uplenom.
4. Usposabljanje mora biti zagotovljeno zadovoljivo za pristojni organ, da se lovcem omogoči, da postanejo usposobljene osebe. Zajemati mora vsaj naslednja področja:
 - (a) običajna anatomija, psihologija in vedenje divjadi;
 - (b) neobičajno vedenje in patološke spremembe divjadi zaradi bolezni, onesnaženja okolja ali drugih dejavnikov, ki lahko vplivajo na zdravje ljudi po zaužitju;
 - (c) higienski predpisi in ustrezne tehnike za ravnanje, prevoz, evisceracijo, itd. divjadi po uplenitvi;

in

 - (d) zakonodajo in upravne določbe o pogojih za javnozdravstveno varstvo in zdravstveno varstvo živali ter higienskih pogojih, ki urejajo dajanje divjadi na trg.
5. Pristojni organ mora spodbuditi organizacije lovcev, da zagotovijo takšno usposabljanje.

POGLAVJE II: RAVNANJE Z VELIKO DIVJADJO

1. Po uplenitvi je treba veliki divjadi čimprej odstraniti želodce in črevesje in po potrebi pustiti, da odteče kri.
2. Usposobljena oseba mora opraviti pregled telesa in odstranjenih notranjih organov, da lahko ugotovi vse znake, po katerih bi lahko lahko sklepala, da pomeni meso nevarnost za zdravje. Pregled se mora opraviti čim prej po uplenitvi.
3. Meso velike divjadi se lahko da na trg samo, če se telo čim prej pošlje v obrat za obdelavo divjadi po opravljenem pregledu iz točke 2. Notranji

▼B

organi morajo spremljati telo, kakor je specificirano v točki 4. Notranji organi morajo biti razpoznavni, da pripadajo k določeni živali.

4. (a) Če se med pregledom iz točke 2 ne ugotovijo neobičajne lastnosti, če se ne opazi neobičajno vedenje pred uplenitvijo in ne obstaja sum na onesnaženje okolja, mora usposobljena oseba živalskemu telesu priložiti oštevilčeno izjavo, ki to navaja. V tej izjavi je treba navesti tudi datum, čas in kraj uplenitve. V tem primeru ni treba, da glava in notranji organi spremljajo telo divjadi, razen v primeru vrst, ki so dovzetne za trihinelozo (prašiči, kopitarji in druge), katerih glava (razen podočnikov) in prepona morata spremljati telo divjadi. Lovci morajo upoštevati vse dodatne zahteve v državi članici, kjer se lovi, zlasti, da se lahko kontrolirajo nekateri ostanki in snovi v skladu z Direktivo 96/23/ES;
- (b) V drugih primerih morajo glava (razen podočnikov, rogovja in rogovi) in vsi notranji organi, razen želodca in črevesja, spremljati telo divjadi. Usposobljena oseba, ki je opravila pregled, mora obvestiti pristojni organ o neobičajnih lastnostih, neobičajnem vedenju ali sumu na onesnaženje okolja, ki so ji preprečile, da bi dala izjavo v smislu točke (a);
- (c) Če ni na voljo usposobljene osebe, ki bi opravila pregled iz točke 2, morajo telo divjadi spremljati glava (razen podočnikov, rogovja in rogov) in vsi notranji organi razen želodca in črevesja.
5. Telo divjadi v celoti je treba po uplenitvi v ustreznem času ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 7 °C. Kadar klimatski pogoji to dovoljujejo, aktivno hlajenje ni potrebno.
6. Med prevozom v obrat za obdelavo divjadi je treba preprečiti polaganje teles divjadi enega na drugega.
7. Veliko divjad, ki se dostavi v obrat za obdelavo divjadi, je treba dostaviti pristojnemu organu v pregled.
8. Povrh tega se velika divjad, ki ni odrta, lahko odre in da na trg samo, če:
 - (a) se pred odstranitvijo kože skladišči in obdeluje ločeno od druge hrane in se ne zamrzne;
 - in
 - (b) se po odrtju opravi končni pregled v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004.
9. Pravila, določena v oddelku I, poglavje V, se uporabljajo za razsek in izkoščenje velike divjadi.

POGLAVJE III: RAVNANJE Z MALO DIVJADJO

1. Usposobljena oseba mora opraviti pregled, da ugotovi vse lastnosti, po katerih lahko sklepa, da predstavlja meso nevarnost za zdravje. Pregled se mora opraviti čim prej po uplenitvi.
2. Če se ugotovijo neobičajne lastnosti med pregledom, opazi neobičajno vedenje pred uplenitvijo ali obstaja sum na onesnaženost okolja, mora usposobljena oseba obvestiti pristojni organ.
3. Meso male divjadi se lahko da na trg samo, če se telo čim prej po opravljenem pregledu iz točke 1 pošlje v obrat za obdelavo divjadi.
4. Telo divjadi v celoti je treba po uplenitvi v ustreznem času ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 4 °C. Kadar klimatski pogoji to dovoljujejo, aktivno hlajenje ni potrebno.
5. Odstranitev notranjih organov je treba opraviti ali dokončati brez nepotrebne odlašanja po prihodu v obrat za obdelavo divjadi, razen če pristojni organ ne dovoli kako drugače.
6. Malo divjad, ki se dostavi v obrat za obdelavo divjadi, je treba dostaviti pristojnemu organu v pregled.
7. Pravila, določena v oddelku II, poglavje V, se uporabljajo za razrez in izkoščenje male divjadi.

ODDELEK V: MLETO MESO, MESNI PRIPRAVKI IN MEHANSKO IZKOŠČENO MESO**POGLAVJE I: ZAHTEVE ZA PROIZVODNE OBRATE**

Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mleto meso, mesne pripravke ali mehansko izkoščeno meso, morajo zagotoviti, da obrati izpolnjujejo naslednje pogoje:

▼B

1. zgrajene tako, da preprečujejo kontaminacijo mesa in proizvodov, zlasti tako:
 - (a) da omogočajo neprekinjeni potek postopkov;
 - ali
 - (b) da zagotovijo ločevanje različnih proizvodnih serij.
2. imajo prostore za ločeno skladiščenje pakiranega in nepakiranega mesa in proizvodov, razen če se ne skladiščijo ob različnem času ali na takšen način, da material za pakiranje in način skladiščenja ne moreta povzročiti kontaminacije mesa ali proizvodov.
3. imajo prostore, katerih oprema zagotavlja izpolnjevanje zahtev glede temperature iz Poglavja III;
4. imajo opremo za umivanje rok za osebe, ki rokuje z nepakiranim mesom in proizvodi s pipami, načrtovanimi za preprečevanje širjenja kontaminacije;
- in
5. imajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo temperature najmanj 82 °C ali alternativni sistem z enakim delovanjem.

POGLAVJE II: ZAHTEVE ZA SUROVINE

Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mleto meso, mesne pripravke ali mehansko izkoščeno meso morajo zagotavljati, da uporabljene surovine izpolnjujejo naslednje zahteve:

1. Surovine za pripravo mletega mesa morajo izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) morajo izpolnjevati zahteve za sveže meso;
 - (b) morajo izhajati iz skeletne mišice, vključno s stranskimi maščobnimi tkivi;
 - (c) ne smejo izhajati iz:
 - (i) ostankov mesa, ki nastanejo pri razkosanju in obrezovanju (razen kosov celotne mišice);
 - (ii) mehansko izkoščenega mesa;
 - (iii) mesa, ki vsebuje odkruške kosti ali ostanke kože;
 - ali
 - (iv) mesa glave z izjemo masetrov, nemišičnatega dela *linea alba*, področja karpalnih in tarzalnih sklepov, ostankov kosti in mišice prepone (razen če ni bila odstranjena seroza).
2. Naslednje surovine se lahko uporabijo za pripravo mesnih pripravkov:
 - (a) sveže meso;
 - (b) meso, ki izpolnjuje zahteve točke 1;
 - in
 - (c) če mesni pripravek očitno ni namenjen uporabi brez predhodne toplotne obdelave:
 - (i) meso, ki se pridobiva z mletjem ali fragmentacijo mesa, ki ustreza zahtevam iz točke 1, razen točke 1(c)(i);
 - in
 - (ii) mehansko izkoščeno meso, ki ustreza zahtevam poglavja III, točka 3 (d).
3. Surovine za mehansko izkoščeno meso morajo izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) izpolnjevati morajo zahteve za sveže meso;
 - (b) naslednje surovine se ne smejo uporabljati za pridobivanje mehansko izkoščenega mesa:
 - (i) pri perutnini, noge, koža vratu in glava;
 - in

▼B

- (ii) pri drugih živalih, kosti glave, stopal, repa, stegenice, golenice in mečnice, nadlahtnice, koželjnice in podlahtnice.

POGLAVJE III: HIGIENA MED IN PO PROIZVODNJI

Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mleto meso, mesne pripravke ali mehansko izkoščeno meso, morajo zagotoviti, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Delo z mesom mora biti organizirano tako, da se prepreči ali minimizira kontaminacija. V ta namen morajo nosilci živilske dejavnosti zlasti zagotoviti:
 - (a) da ima uporabljeno meso temperaturo, ki ne presega 4 °C za perutnino, 3 °C za drobovino in 7 °C za ostalo meso;

in
 - (b) da se uporabljeno meso prinese v delovni prostor postopoma, kakor je potrebno.
2. Naslednje zahteve veljajo za proizvodnjo mletega mesa in mesnih pripravkov.
 - (a) Razen če pristojni organ ne dovoli izkoščevanja neposredno pred mletjem, mora biti zamrznjeno ali globoko zamrznjeno meso, ki se uporablja za pripravo mletega mesa ali mesnih pripravkov, izkoščeno pred zamrzovanjem. Lahko se skladišči samo za omejeno obdobje.
 - (b) Kadar se mleto meso pripravlja iz ohlajenega mesa, se mora pripraviti v naslednjih rokih:
 - (i) pri perutnini, v največ treh dneh po zakolu;
 - (ii) pri živalih razen perutnini, v največ šestih dneh po zakolu;

ali
 - (iii) v največ 15 dneh po zakolu živali pri izkoščenem, vakuumsko pakiranem govejem in telečjem mesu.
 - (c) Mleto meso in mesne pripravke je treba neposredno po proizvodnji embalarati ali pakirati in:
 - (i) ohladiti do notranje temperature, ki ne presega 2 °C pri mletem mesu in 4 °C pri mesnih pripravkih;

ali
 - (ii) zamrzniti do notranje temperature, ki ni višja od -18 °C.

Te temperaturne pogoje je treba vzdrževati med skladiščenjem in prevozom.
3. Naslednje zahteve veljajo za proizvodnjo in uporabo mehansko izkoščenega mesa, ki se proizvede s postopki, ki ne spreminjajo sestave kosti, ki se uporabljajo pri proizvodnji mehansko izkoščenega mesa, katerega vsebnost kalcija ni bistveno večja od vsebnosti kalcija pri mletem mesu.
 - (a) Neizkoščene surovine iz klavnice na istem kraju proizvodnje ne smejo biti starejše od sedem dni. Drugače pa neizkoščene surovine ne smejo biti starejše od pet dni. Trupi perutnine pa ne smejo biti starejši od treh dni.
 - (b) Mehansko izkoščevanje se mora opraviti neposredno po odkostitvi.
 - (c) Če se mehansko ločeno meso ne uporabi neposredno po njegovi pridobitvi, se mora mehansko ločeno meso embalarati ali zapakirati in potem ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 2 °C ali zamrzniti na notranjo temperaturo, ki ni višja od -18 °C. Te temperaturne zahteve je treba upoštevati med skladiščenjem in prevozom.
 - (d) Če nosilec živilske dejavnosti z analizami dokaže, da mehansko izkoščeno meso ustreza mikrobiološkim merilom za mleto meso v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004, se lahko uporabi pri pripravi mesa, ki očitno ni namenjeno zato, da bi se porabilo brez predhodne toplotne obdelave, in pri mesnih proizvodih.
 - (e) Mehansko izkoščeno meso, ki kaže, da ne ustreza merilom iz točke (d), se lahko uporablja samo za izdelavo toplotno obdelanih mesnih proizvodov v obratih, ki so odobreni v skladu s to uredbo.

▼B

4. Naslednje zahteve veljajo za proizvodnjo in uporabo mehansko izkoščenega mesa, pridelanega z uporabo drugih tehnik, kakor so omenjene v točki 3.
- (a) Neizkoščene surovine iz klavnice na istem kraju proizvodnje ne smejo biti starejše od sedem dni. Drugače pa neizkoščene surovine ne smejo biti starejše od pet dni. Trupi perutnine pa ne smejo biti starejši od treh dni.
 - (b) Če se mehansko izkoščenje ne opravi neposredno po odkostitvi, se morajo kosti, na katerih je meso, skladiščiti in transportirati pri temperaturi, ki ni višja od 2 °C ali, če so zamrznjene, pri temperaturi, ki ni višja od -18 °C.
 - (c) Kostni, na katerih je pripeto meso zamrznjenih trupov, se ne smejo ponovno zamrzniti.
 - (d) Če se mehansko izkoščeno meso ne uporabi v eni uri potem, ko se pridobi, ga je treba neposredno ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 2 °C.
 - (e) Če se po ohladitvi mehansko izkoščeno meso ne predela v 24 urah, ga je treba zamrzniti v 12 urah po pridobitvi in mora v šestih urah doseči notranjo temperaturo, ki ni višja od -18 °C.
 - (f) Zamrznjeno mehansko izkoščeno meso je treba embalirati ali zapakirati pred skladiščenjem ali prevozom, ne sme se skladiščiti za več kot tri mesece in pri skladiščenju in prevozu se mora zagotavljati temperatura, ki ni višja od -18 °C.
 - (g) Mehansko izkoščeno meso se lahko uporablja samo za izdelavo toplotno obdelanih mesnih proizvodov v obratih, ki so odobreni v skladu s to uredbo.
5. Mleto meso, mesni pripravki in mehansko izkoščeno meso se ne sme ponovno zamrzniti, potem ko je bilo odtaljeno.

POGLAVJE IV: OZNAČEVANJE

1. Poleg zahtev Direktive 2000/13/ES ⁽¹⁾ mora nosilec živilske dejavnosti zagotoviti, da se upoštevajo zahteve iz točke 2, če je potrebno in kolikor to zahtevajo nacionalna pravila v državi članici, na ozemlju katere se daje proizvod na trg.
2. Embalažo, ki je namenjena za dobavo končnemu porabniku in zajema mleto meso perutnine ali kopitarjev ali mesne pripravke z mehansko izkoščenim mesom, je treba opremiti z opozorilom, ki navaja, da je treba te proizvode skuhati pred uporabo.

ODDELEK VI: MESNI PROIZVODI.

1. Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da se naslednji deli ne uporabljajo pri pripravi mesnih proizvodov:
 - (a) spolni organi bodisi ženskih ali moških živali razen mod;
 - (b) sečila, razen ledvic in mehurja;
 - (c) hrustanec grla, sapnik in ekstralobularni bronhiji;
 - (d) oči in veke;
 - (e) zunanji sluhovodi;
 - (f) tkivo troblje;
 - in
 - (g) pri perutnini, glava – razen vratine in ušes, podbradkov in bradavic, – požiralnik, golša, prebavila in spolni organi.
2. Vse meso, vključno z mletim mesom, mesnimi pripravki, ki se uporabljajo za proizvodnjo mesnih izdelkov, mora izpolnjevati zahteve za sveže meso. Mleto meso in mesni pripravki, ki se uporabljajo za proizvodnjo mesnih izdelkov, morajo izpolnjevati druge posebne zahteve Oddelka V.

⁽¹⁾ Direktiva 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. marca 2000 o približevanju zakonov držav članic, ki se nanašajo na etiketiranje, pripravo in oglaševanje živil (UL L 109, 6.5.2000, str. 29). Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 2003/89/ES (UL L 308, 25.11.2003, str. 15).



ODDELEK VII: ŽIVE ŠKOLJKE

1. Ta oddelek velja za žive školjke. Z izjemo predpisov o prečiščevanju velja ta oddelek tudi za žive iglokožce, plaščarje in morske polže.
2. Poglavja od I do VIII se uporabljajo za živali, ki se nabirajo na proizvodnih območjih, ki jih je pristojni organ razvrstil v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004. Poglavje IX se nanaša na pektinide, nabrane izven teh območij.
3. Poglavja V, VI, VIII in IX in točka 3 poglavja VII se uporabljajo za trgovino na drobno.
4. Zahteve tega oddelka dopolnjujejo tiste iz Uredbe (ES) št. 852/2004:
 - (a) v primeru postopkov, ki se opravljajo pred prihodom živih školjk v odpremni center ali obrat za prečiščevanje, dopolnjujejo zahteve Priloge I k tej uredbi;
 - (b) v primeru drugih delovnih postopkov dopolnjujejo zahteve Priloge II k tej uredbi.

POGLAVJE I: SPLOŠNE ZAHTEVE ZA DAJANJE ŽIVIH ŠKOLJK NA TRG

1. Žive školjke se ne smejo dajati na trg za prodajo na drobno drugače kot preko odpremnega centra, kjer je treba uporabiti identifikacijske oznake v skladu s poglavjem VII.
 2. Nosilci živilske dejavnosti lahko sprejmejo serije živih školjk samo, če so bile izpolnjene zahteve po dokazilih iz točk 3 do 7.
 3. Kadarkoli nosilec živilske dejavnosti prestavlja serijo živih školjk med obrati, mora serijo do prihoda v odpremni center ali predelovalni obrat spremljati dokument o registraciji.
 4. Dokument o registraciji mora biti sestavljen v vsaj enem od uradnih jezikov države članice, v kateri se nahaja sprejemni obrat in zajemati vsaj spodaj navedene podatke.
 - (a) V primeru serije živih školjk, poslanih na proizvodno območje, mora dokument o registraciji zajemati vsaj naslednje podatke:
 - (i) naslov in identifikacija nabiralca;
 - (ii) datum nabiranja;
 - (iii) lokacija proizvodnega območja s čim natančnejšim opisom lokacije ali s kodno številko;
 - (iv) zdravstveni status proizvodnega območja;
 - (v) vrsta in količina lupinarjev;

in

 - (vi) namembni kraj serije.
 - (b) V primeru serije živih školjk, poslanih iz območja za ponovno nasaditev, mora dokument o registraciji zajemati vsaj podatke iz točke (a) in naslednje podatke:
 - (i) lokacija območja za ponovno nasaditev;

in

 - (ii) trajanje ponovne nasaditve.
- (c) V primeru serije živih školjk, poslanih iz obrata za prečiščevanje, mora dokument o registraciji zajemati vsaj podatke iz točke (a) in naslednje podatke:
 - (i) naslov obrata za prečiščevanje;
 - (ii) trajanje prečiščevanja;

in

- (iii) datumi, ko je serija prispela in zapustila obrat za prečiščevanje.
5. Nosilci živilske dejavnosti, ki pošiljajo serije živih školjk, morajo izpolniti ustreznega polja dokumenta o registraciji tako, da so lahko čitljiva in se ne morejo spreminjati. Nosilci živilske dejavnosti, ki prejmejo serije, morajo

▼B

dokument opremiti z žigom z datumom ali evidentirati datum prejema na kakšen drugačen način.

6. Nosilci živilske dejavnosti morajo hraniti kopijo dokumenta o registraciji, ki se nanaša na vsako serijo, poslano in prejeto, vsaj dvanajst mesecev po odpremi ali prejemu (ali daljše obdobje, kakor lahko določi pristojni organ).
7. Kadar pa:
 - (a) osebje, ki nabira žive školjke, dela tudi v odpremnem centru, obratu za prečiščevanje, območju za ponovno nasaditev ali predelovalnem obratu, ki prejema žive školjke;
 - in
 - (b) en pristojni organ nadzoruje vse zadevne obrate,

dokumenti o registraciji niso potrebni, če ta pristojni organ to dovoljuje.

POGLAVJE II: SPLOŠNE ZAHTEVE ZA DAJANJE ŽIVIH ŠKOLJK NA TRG

A. ZAHTEVE ZA PROIZVODNA PODROČJA

1. Nabiralci lahko nabirajo žive školjke samo iz proizvodnih območij z določenimi lokacijami in razmejitvami, ki jih je razvrstil pristojni organ, kadar je primerno, v sodelovanju z nosilci živilske dejavnosti, v razred A, B ali C v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004.
2. Nosilci živilske dejavnosti lahko dajo žive školjke, nabrane iz proizvodnega območja razreda A, na trg za neposredno prehrano ljudi samo, če ustrezajo zahtevam iz poglavja V.
3. Nosilci živilske dejavnosti lahko dajo žive školjke, nabrane iz proizvodnega območja razreda B, na trg za neposredno prehrano ljudi samo po obdelavi v obratu za prečiščevanje ali po ponovni nasaditvi.
4. Nosilci živilske dejavnosti lahko dajo žive školjke, nabrane iz proizvodnega območja razreda C, na trg za neposredno prehrano ljudi samo po daljši ponovni nasaditvi.
5. Po prečiščevanju ali ponovni nasaditvi morajo žive školjke iz proizvodnih območij razreda B ali C izpolniti vse zahteve Poglavja V. Vendar pa se žive školjke iz teh območij, ki niso bile dane v prečiščevanje ali ponovno nasaditev, lahko pošljejo v predelovalni obrat, kjer morajo biti obdelane, da se izločijo patogeni mikroorganizmi (po možnosti po odstranitvi peska, blaga ali sluzi v istem ali drugem obratu). Dovoljene so naslednje metode obdelave:
 - (a) sterilizacija v hermetično zaprtih posodah;
 - in
 - (b) toplotna obdelava, ki zajema:
 - (i) potopitev v vreli vodi za čas, ki je potreben, da se notranja temperatura mesa školjk dvigne na 90 °C in da se ta minimalna temperatura obdrži vsaj 90 sekund;
 - (ii) kuhanje tri do pet minut v zaprtem prostoru, kjer je temperatura med 120 in 160 °C in je pritisk med 2 in 5 kg/cm², kateremu sledi odstranjevanje lupine in zamrzitev mesa na temperaturo jedra - 20 °C;
 - in
 - (iii) kuhanje v pari pod pritiskom v zaprti posodi, ki izpolnjuje pogoje, ki se nanašajo na kuhanje in notranjo temperaturo mesa školjk iz točke (i). Uporabiti je treba validirano metodologijo. Postopki na podlagi načel HACCP morajo biti zagotovljeni, da se preveri enakomerna porazdelitev toplotne energije.
6. Nosilci živilske dejavnosti ne smejo proizvajati živih školjk ali jih nabirati na območjih, ki jih pristojni organ ni razvrstil, ali so neustrezna zaradi zdravstvenih razlogov. Nosilci živilske dejavnosti morajo upoštevati vse ustrezne informacije glede zadevnih območij, ustreznosti za proizvodnjo in nabiranje, vključno z informacijami, pridobljenimi z lastnimi pregledi ali informacijami, prejetimi s strani pristojnega organa. Uporabiti morajo te informacije, zlasti informacije o okoljskih in vremenskih razmerah, da določijo ustrezno obdelavo nabranih serij.

▼B**B. ZAHTEVE ZA NABIRANJE IN OBDELAVO PO NABIRANJU**

Nosilci živilske dejavnosti, ki nabirajo žive školjke, ali jih obdelujejo neposredno po nabiranju, morajo zagotoviti, da izpolnjujejo naslednje zahteve:

1. Metode nabiranja in nadaljnja obdelava ne smejo povzročiti dodatne kontaminacije ali prekomerne škode na lupinah ali tkivih živih školjk ali ne smejo voditi k temu, da se školjke spremenijo tako, da niso več ustrezne za prečiščevanje, predelavo ali ponovno nasaditev. Nosilci živilske dejavnosti morajo zlasti:
 - (a) ustrezno zaščititi žive školjke pred drobljenjem, površinsko obrabo ali vibracijam;
 - (b) ne smejo izpostavljati živih školjk temperaturnim skrajnostim;
 - (c) ne smejo živih školjk ponovno potapljati v vodo, ki bi lahko povzročila dodatno kontaminacijo;

in

 - (d) če se izvaja dodelava na naravnih lokacijah, uporabljajte samo območja, ki jih je pristojni organ razvrstil v razred A.
2. Prevozna sredstva morajo razpolagati z ustreznim odvodnim sistemom, opremljena morajo biti tako, da zagotavljajo najboljše življenjske pogoje in da se školjke učinkovito zaščitijo pred kontaminacijo.

C. ZAHTEVE ZA PONOVNO NASADITEV ŽIVIH ŠKOLJK

Nosilci živilske dejavnosti, ki ponovno nasadijo žive školjke, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Nosilci živilske dejavnosti morajo uporabljati samo tista območja, ki jih je za ponovno nasaditev živih školjk odobril pristojni organ. Boje, drogovi in druga pritrjena sredstva morajo jasno označevati meje območij. Med območji za ponovno nasaditev ter med območji za ponovno nasaditev in proizvodnimi območji mora biti minimalna oddaljenost, tako da se zmanjša nevarnost širitve onesaženja.
2. Pogoji za ponovno nasaditev morajo zagotavljati optimalne pogoje za prečiščevanje. Nosilci živilske dejavnosti morajo zlasti:
 - (a) uporabljati metode za obdelavo živih školjk, namenjenih za ponovno nasaditev, ki omogočajo, da začnejo školjke s ponovnim prehranjevanjem s precejanjem vode, potem ko so bile potopljene v naravnih vodah;
 - (b) ne smejo ponovno nasajati živih školjk v gostoti, ki preprečuje prečiščevanje;
 - (c) potopiti žive školjke v morsko vodo na območju ponovne nasaditve za ustrezno dolgo obdobje, določeno glede na temperaturo vode, ki mora trajati vsaj dva meseca, razen če se pristojni organ ne strinja s krajšim obdobjem na podlagi analize tveganja nosilca živilske dejavnosti;

in

 - (d) zagotoviti zadostno ločitev mest znotraj območja za ponovno nasaditev, ki preprečuje mešanje serij; uporabiti sistem enotnega upravljanja, tako da se nova serija lahko uporabi šele takrat, ko se v celoti odstrani predhodna.
3. Nosilci živilske dejavnosti, ki vodijo območja za ponovno nasaditev, morajo voditi stalno evidenco o izvoru živih školjk, trajanju ponovne nasaditve, uporabljenih območjih ponovne nasaditve in naknadnem namembnem kraju serije po ponovni nasaditvi, tako da lahko pristojni organ izvaja ustrezne preglede.

POGLAVJE III: STRUKTURNE ZAHTEVE ZA ODPREMNI CENTER IN OBRAT ZA PREČIŠČEVANJE

1. Lokacija prostorov na zemljišču ne sme biti poplavljen zaradi običajno visokih plim in osek ali odtekanja iz sosednjih območij.
2. Bazeni in kontejnerji za shranjevanje vode morajo izpolnjevati naslednje zahteve:

▼B

- (a) notranje površine morajo biti gladke, trajne, nepropustne in enostavne za čiščenje;
 - (b) izdelane morajo biti tako, da lahko voda odteče v celoti;
 - (c) vsako zajetje mora biti locirano na mestu tako, da se prepreči onesnaženost oskrbe z vodo.
3. Poleg tega morajo biti čistilni bazeni v čistilnih centrih prilagojeni prostornini in vrsti školjk, ki jih je treba prečistiti.

POGLAVJE IV: HIGIENSKE ZAHTEVE ZA ODPREMNI CENTER IN OBRAT ZA PREČIŠČEVANJE

A. ZAHTEVE ZA OBRAT ZA PREČIŠČEVANJE

Nosilci živilske dejavnosti, ki čistijo žive školjke, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Živim školjkam je treba pred prečiščenjem s čisto vodo sprati blato in umazane delce.
2. Delovanje prečiščevalnega sistema mora živim školjkam zagotavljati, da hitro ponovno pridobijo in vzdržujejo dejavnost prehranjevanja s precejanjem vode, da izločijo preostalo nečistoče, da se ponovno ne onesnažijo in da so školjke po čiščenju sposobne živeti pod neoporečnimi pogoji, tako da lahko preživijo embalaranje, skladiščenje in prevoz preden so dane na trg.
3. Količina živih školjk, ki jih je treba prečistiti, ne sme prekoračiti zmogljivosti obrata za prečiščevanje. Žive školjke je treba prečiščevati konstantno v trajanju, ki zadošča, da se doseže upoštevanje zdravstvenih standardov Poglavja V in mikrobioloških meril v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004.
4. Če čistilni bazen vsebuje več serij živih školjk, morajo biti iste vrste, trajanje obdelave pa se mora ravnati po seriji, za katero je potreben najdaljši čas prečiščevanja.
5. Kontejnerji za žive školjke v prečiščevalnih sistemih morajo imeti takšno konstrukcijo, ki omogoča, da se čista morska voda lahko neprekinjeno pretaka. Žive školjke ne smejo biti tako visoko naložene ena na drugo, da med prečiščevanjem ne bi mogle neovirano odpreti svojih lupin.
6. Raki, ribe ali druge morske vrste ne smejo biti shranjene v čistilnem bazenu, v katerem se prečiščujejo žive školjke.
7. Vsak paket, ki zajema prečiščene žive školjke, poslane v odpremni center, mora biti opremljen z etiketo, ki potrjuje, da so bile prečiščene vse školjke.

B. ZAHTEVE ZA ODPREMNE CENTRE

Nosilci živilske dejavnosti, ki vodijo odpremne centre, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Obdelava živih školjk, zlasti dodelava, sortiranje po velikosti, embalaranje in pakiranje ne sme voditi k temu, da bi se onesnažil proizvod ali da bi se postavila pod vprašaj vitalnost školjk.
2. Pred odpremo je treba lupine živih školjk temeljito oprati s čisto vodo.
3. Žive školjke morajo izvirati iz:
 - (a) proizvodnega območja razreda A;
 - (b) območja za ponovno nasaditev;
 - (c) obrata za prečiščevanje;
 - ali
 - (d) drugega odpremne centra.
4. Zahteve, določene v točkah 1 in 2, se lahko uporabljajo tudi za odpremne centre, ki so locirani na krovu plovil. Školjke, ki so obdelane v takih centrih, morajo izhajati iz proizvodnega območja razreda A ali iz območja ponovne nasaditve.

▼B**POGLAVJE V: ZDRAVSTVENI STANDARDI ZA ŽIVE ŠKOLJKE**

Poleg zagotavljanja skladnosti z mikrobiološkimi merili, sprejetimi v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004, morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da žive školjke, dane na trg za prehrano ljudi, ustrezajo standardom iz tega poglavja.

1. Imeti morajo organoleptične lastnosti, ki se navezujejo na sveže stanje in vitalnost, vključno z lupinami, ki so očiščene umazanije, ustrezní odziv na udarec in običajne količine tekočine v lupini.
2. Ne smejo vsebovati morskih biotoksinov v celotnih količinah (merjeni ločeno v celotnem telesu ali katerem koli užitem delu), ki presegajo naslednje mejne vrednosti:
 - (a) za paralični strup lupinarjev (Paralytic Shellfish Poison -PSP): 800 mikrogramov na kilogram;
 - (b) za strup lupinarjev, ki povzroča amnezijo (Amnestic Shellfish Poison -ASP): 20 miligramov domoične kisline na kilogram;
 - (c) za okadaično kislino, „dinophysistoxins“ in pektenotoksini skupaj: 160 mikrogramov ekvivalenta okadaične kisline na kilogram;
 - (d) za „yessotoxins“: 1 miligram ekvivalenta „yessotoxin“ na kilogram;
 - in
 - (e) za azaspiracide: 160 mikrogramov ekvivalenta azaspiracidov na kilogram.

POGLAVJE VI: EMBALIRANJE IN PAKIRANJE ŽIVIH ŠKOLJK

1. Ostrige je treba embalirati ali zapakirati s konkavno lupino navzdol.
2. Posamezni paketi živih školjk, primerni za potrošnika, morajo biti zaprti in ostati zaprti potem, ko zapustijo odpremi center in dokler niso predstavljeni za prodajo končnemu potrošniku.

POGLAVJE VII: IDENTIFIKACIJSKO OZNAČEVANJE IN ETIKETIRANJE

1. Etiketa, vključno z identifikacijsko oznako, mora biti vodoodporna.
2. Poleg splošnih zahtev za identifikacijske oznake, ki so zajete v Prilogi II, oddelek I, mora etiketa vsebovati naslednje podatke o:
 - (a) vrsti živih školjk (skupno ime in znanstveno ime);
 - in
 - (b) datumu pakiranja, vsaj dan in mesec.

Z odstopanjem od Direktive 2000/13/ES, se lahko datum minimalnega roka trajnosti nadomesti z naslednjim podatkom: „Te živali morajo biti žive v času prodaje“.

3. Etikete, ki so nameščene na paketih živih školjk, ki niso v posameznih paketih, primernih za potrošnika, jih mora posamezni prodajalec na drobno, potem ko porazdeli vsebino pošiljke, hraniti še vsaj 60 dni.

POGLAVJE VIII: DRUGE ZAHTEVE

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki skladiščijo in transportirajo žive školjke, morajo zagotoviti, da se hranijo pri temperaturi, ki ne vpliva škodljivo na varnost živil ali njihovo vitalnost.
2. Živih školjk se, potem ko so bile zapakirane za prodajo na drobno in po njihovi odpremi, ne sme ponovno potapljati v vodo ali škropiti z vodo.

POGLAVJE IX: POSEBNE ZAHTEVE ZA PEKTINIDE, NABRANE IZ VEN RAZVRŠČENIH PROIZVODNIH OBMOČIJ

Nosilci živilske dejavnosti, ki nabirajo pektinide zunaj razvrščenih proizvodnih območij ali ki obdelujejo take pektinide, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Pektinidi se lahko dajo na trg, samo če so nabrani in obdelani v skladu s poglavjem II, del B, in izpolnjujejo standarde, določene v Poglavju V, kar pa se lahko dokaže s sistemom lastnih pregledov.
2. Kadar podatki iz uradnih programov spremljanja omogočijo pristojnemu organu, da razvrsti ribolovna območja, kadar je to potrebno, v sodelovanju

▼B

z nosilci živilske dejavnosti, se uporabljajo določbe poglavja II, del A, po analogiji tudi za pektinide.

3. Pektinidi se ne smejo dajati na trg za prehrano ljudi na drugačen način, kakor preko avkcije rib, odpremnega centra ali predelovalnega obrata. Nosilci živilske dejavnosti, v čigar obratih se obdelujejo pektinidi, morajo o tem obvestiti pristojni organ in glede odpremnih centrov, izpolniti ustrezne zahteve poglavij III in IV.
4. Nosilci živilske dejavnosti, ki obdelujejo pektinide, morajo:
 - (a) upoštevati zahteve po dokazilih poglavja I, točk 3 do 7, kjer je to ustrezno. V tem primeru mora biti v dokumentu za registracijo jasno navedena lokacija območja, kjer so bili pektinidi nabrani;

ali
 - (b) glede zapakiranih pektinidov in embaliranih pektinidov, če embaliranje zagotavlja zaščito, ki je enaka pakiranju, upoštevati zahteve poglavja VII v zvezi z označevanjem in etiketiranjem.

ODDELEK VIII: RIBIŠKI PROIZVODI

1. Ta oddelek se ne uporablja za žive školjke, iglokožce, plaščarje in morske polže, kadar se živi dajejo na trg. Z izjemo poglavij I in II velja ta oddelek tudi za te živali, kadar se ne dajejo žive na trg; v tem primeru morajo biti pridobljene skladno z oddelkom VII.
2. Poglavje III, deli A, C in D, poglavje IV in poglavje V se uporabljajo za trgovino na drobno.
3. Zahteve tega oddelka dopolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 852/2004:
 - (a) V primeru obratov, vključno s plovili, ki se uporabljajo pri primarni proizvodnji in s tem povezanimi dejavnostmi, dopolnjujejo zahteve Priloge I k tej uredbi.
 - (b) V primeru drugih obratov, vključno s plovili, dopolnjujejo zahteve Priloge II k tej uredbi.

▼M5

Z odstopanjem od točke (a) se točka 7 dela A Priloge I k Uredbi (ES) št. 852/2004 ne sme uporabljati za nosilce živilske dejavnosti, ki se ukvarjajo z malim priobalnim ribolovom v skladu s členom 26(1) Uredbe Sveta (ES) št. 1198/2006⁽¹⁾ in izvajajo svoje dejavnosti v časovnih obdobjih, krajših od 24 ur.

▼B

4. Glede ribiških proizvodov:
 - (a) primarna proizvodnja zajema gojenje, ribolov in nabiranje ribiških proizvodov z namenom, da se jih daje na trg;

in
 - (b) povezane dejavnosti zajemajo katere koli naslednje dejavnosti, če se izvajajo na krovu ribiških plovil: zakol, izkrvavitev, odstranjevanje glav, odstranjevanje drobovja, odstranjevanje plavuti, hlajenje in embaliranje; vključujejo tudi:
 1. transport in skladiščenje ribiških proizvodov, katerih lastnosti se bistveno niso spremenile, vključno z živimi ribiškimi proizvodi v okviru ribogojnic na kopnem;

in
 2. transport in skladiščenje ribjih proizvodov, katerih lastnosti se bistveno niso spremenile, vključno z živimi ribiškimi proizvodi, iz mesta proizvodnje do prvega namembnega obrata.

POGLAVJE I: ZAHTEVE ZA PLOVILA

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da:

1. plovila, ki se uporabljajo za nabiranje ribiških proizvodov v njihovem naravnem okolju ali za obdelavo ali predelavo po nabiranju, izpolnjujejo strukturne zahteve in zahteve glede opreme, določene v delu I;

⁽¹⁾ UL L 223, 15.8.2006, str. 1.

▼B

in

2. dejavnosti na krovu plovil se izvajajo v skladu s pravili, določenimi v delu II.

I. ZAHTEVE GLEDE KONSTRUKCIJE IN OPREME

A. *Zahteve za vsa plovila*

1. Plovila morajo biti načrtovana tako, da ne povzročajo onesnaževanja proizvodov z umazano vodo, odpadnimi vodami, gorivi, olji, maščobami ali drugimi škodljivimi snovmi.
2. Površine, s katerimi pridejo ribiški proizvodi v stik, morajo biti iz ustreznega materiala, odpornega proti koroziji, ki je gladek in se z lahkoto čisti. Površinske prevleke morajo biti trajne in netoksične.
3. Predmeti opreme in materiali, ki se uporabljajo za obdelavo ribiških proizvodov, morajo biti izdelani iz materiala, ki je odporen proti koroziji, in se z lahkoto čisti in dezinficira.
4. Kadar imajo plovila zajetje za vodo, ki se uporablja skupaj z ribiški proizvodi, mora biti locirano na takem mestu, da se prepreči onesnaževanje vode.

B. *Zahteve glede plovil, zasnovanih in opremljenih tako, da se lahko ohranijo sveži ribiški proizvodi več kakor 24 ur*

1. Plovila, zasnovana in opremljena tako, da se ohranijo sveži proizvodi več kakor 24 ur, morajo biti opremljena s skladišči, bazeni ali kontejnerji za skladiščenje ribiških proizvodov pri temperaturah, določenih v Poglavju VII.
2. Skladiščni prostori morajo biti ločeni od strojnice in prostora za posadko z ustreznimi predelnimi stenami, ki preprečujejo kakršno koli onesnaževanje shranjenih ribiških proizvodov. Skladiščni prostori in vsebniki, ki se uporabljajo za skladiščenje ribiških proizvodov, morajo zagotoviti hrambo proizvodov pod zadovoljivimi higienskimi pogoji in po potrebi zagotoviti, da voda iz staljenega ledu ne ostane v stiku s proizvodi.
3. Pri plovilih, opremljenih za hlajenje ribiških proizvodov v shlajeni čisti morski vodi, morajo biti cisterne, ki so za to predvidene, opremljene z napravami, ki zagotavljajo enakomerne temperaturne pogoje v celotni cisterni. S temi napravami je treba doseči hlajenje, pri katerem mešanica rib in čista morska voda dosežeta največ 3 °C po šestih urah po natovarjanju in največ 0 °C po 16 urah in omogočiti nadzor in po potrebi zapis temperatur.

C. *Zahteve za zamrzovalna plovila*

Zamrzovalna plovila morajo:

1. imeti opremo za zmrzovanje, katere zmogljivost zadošča, da se temperatura proizvodov lahko hitro zniža na temperaturo jedra pod -18 °C.
2. imeti opremo za hlajenje, katere zmogljivost zadošča, da se vzdržujejo ribiški proizvodi v skladiščnih prostorih na temperaturi pod -18 °C. Skladiščni prostori morajo biti opremljeni z zapisovalnikom temperature, ki mora biti tako nameščen, da se z lahkoto odčita temperatura. Senzor temperature odčitalca mora biti lociran v tistem delu prostora, kjer je najvišja temperatura;

in

3. mora izpolnjevati zahteve, določene v delu B, točki 2, za plovila, načrtovana in opremljena tako, da zadoščajo za hrambo ribiških proizvodov za več kakor 24 ur.

D. *Zahteve za predelovalna plovila*

1. Predelovalna plovila morajo imeti vsaj:
 - (a) sprejemna območja, rezervirana za ulov ribiških proizvodov na krovu, skonstruirana tako, da se lahko prostorsko loči vsak zaporedni ulov. To območje se mora z lahkoto čistiti in je tako koncipirano, da zaščiti proizvode pred soncem ali elementi in pred katerim koli virom onesnaženja;

▼B

- (b) higienski sistem za transportiranje ribiških proizvodov od sprejemnega območja na delovno območje;
 - (c) ustrezno velika delovna območja, ki omogočajo higiensko pripravo in predelavo ribiških proizvodov, ki se z lahkoto čistijo in dezinficirajo in so skonstruirana in urejena na tak način, da preprečujejo kakršno koli onesnaženost proizvodov;
 - (d) dovolj veliki skladiščni prostori za skladiščenje dokončanih proizvodov, ki so ustrezno veliki in načrtovani tako, da se z lahkoto čistijo. Če obratuje predelovalna enota za odpadke na krovu, je treba predvideti ločen skladiščni prostor za skladiščenje teh odpadkov;
 - (e) prostor za skladiščenje embalažnega materiala, ki je ločen od pripravljalnih in predelovalnih prostorov;
 - (f) posebna oprema za odstranjevanje odpadkov ali ribiških proizvodov, ki so neustrezni za prehrano ljudi, neposredno v morje ali kjer pogoji tako zahtevajo, v vodotesne rezervoarje, določene za te namene. Če se odpadki skladiščijo in predelujejo na krovu zaradi priprave, je treba zato predvideti ločene prostore;
 - (g) vodno zajetje, locirano na mestu, ki ne dopušča nobenega onesnaževanja dovodne vode;
- in
- (h) oprema za umivanje rok za osebe, ki ravna z nepakiranimi ribiški proizvodi, mora vsebovati pipe, načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije;
2. Predelovalnim plovilom, na krovu katerih se kuhajo, hladijo in pakirajo raki in mehkužci, ni treba izpolnjevati zahtev iz točke 1, če se na krovu teh ladij ne izvaja nobena druga oblika obdelave ali predelave.
 3. Predelovalne ladje, ki zamrzujejo ribiške proizvode, morajo izpolnjevati zahteve za zamrzovalna plovila skladno z delom C, točkama 1 in 2.

II. HIGIENSKE ZAHTEVE

1. Deli ladij ali vsebnikov, ki so določeni za skladiščenje ribiških proizvodov, morajo biti v času uporabe čisti in vzdrževani v dobrem stanju. Še zlasti se ne smejo onesnažiti z gorivom ali umazano vodo.
2. V najkrajšem času potem, ko so bili ribiški proizvodi vzeti na krov, jih je treba zaščititi pred onesnaženjem in pred učinki sonca ali katerega koli drugega vira toplote. Potem ko se operejo, mora biti uporabljena voda ali pitna voda ali po potrebi čista voda.
3. Ribiški proizvodi morajo biti obdelani in skladiščeni tako, da se ne poškodujejo. Osebe, ki obdelujejo ribe, lahko uporabljajo koničaste instrumente za premikanje velikih rib ali rib, ki bi jih lahko poškodovale, pod pogojem, da se pri tem meso proizvodov ne poškoduje.
4. Ribiški proizvodi razen tistih, ki ostanejo živi, se morajo čim prej ohladiti potem, ko so bili natovorjeni. Če hlajenje ni možno, je treba ribiške proizvode čim prej iztovoriti.
5. Led, ki se uporablja za hlajenje ribiških proizvodov, mora biti izdelan iz pitne vode ali čiste vode.
6. Kadar se ribam na krovu odstranijo glave in/ali drobovje, je treba takšne dejavnosti izvesti čim prej po higienskih brezhibnih pogojih po ujetju in proizvode je treba oprati neposredno in temeljito s pitno vodo ali čisto vodo. V tem primeru je treba drobovje in dele, ki lahko ogrožajo javno zdravje, čim prej odstraniti in ločiti od proizvodov, ki so namenjeni za prehrano ljudi. Ribja jetra in ikre, namenjene za prehrano ljudi, je treba hraniti z ledom pri temperaturi, ki se približuje temperaturi talečega se ledu ali jih zamrzniti.
7. Pri zamrznitvi celotnih rib v slanici, namenjenih za konzerviranje, se mora za proizvod doseči temperatura, ki ni višja od -9 °C. Slanica ne sme biti vir onesnaženja za ribe.

▼B

POGLAVJE II: ZAHTEVE MED IN PO RAZTOVARJANJU

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki so odgovorni za raztovarjanje in iztovarjanje ribiških proizvodov, morajo:
 - (a) zagotoviti, da je oprema za raztovarjanje in iztovarjanje, ki pride v stik z ribiškimi proizvodi, izdelana iz materiala, ki se z lahkoto čisti in dezinficira in vzdržuje po predpisih in v čistoči;
 - in
 - (b) preprečiti onesnaževanje ribiških proizvodov med raztovarjanjem in iztovarjanjem, zlasti:
 - (i) s hitrim izvajanjem raztovarjanja in iztovarjanja;
 - (ii) s takojšnjim dajanjem ribiških proizvodov v zaščiteno okolje pri temperaturi, določeni v poglavju VII;
 - in
 - (iii) brez uporabe opreme in tehnik, ki povzročajo nepotrebno škodo užitim delom ribiških proizvodov.
2. Nosilci živilske dejavnosti, ki so odgovorni za avkcijske tržnice in grosistične tržnice ali deli avkcijskih tržnic in grosističnih tržnic, kjer so ribiški proizvodi razstavljeni za prodajo, morajo zagotoviti, da so izpolnjene naslednje zahteve:
 - (a) (i) Na voljo morajo biti objekti, ki se lahko zaklenejo, za hladno skladiščenje za zadržane ribiške proizvode in ločeni objekti, ki se lahko zaklenejo, za skladiščenje ribiških proizvodov, ki so razglašeni za neprimerne za prehrano ljudi.
 - (ii) Če pristojni organ tako zahteva, mora biti na voljo tudi ustrezno opremljen objekt, ki se lahko zaklene, ali, če je to potrebno, prostor za izključno uporabo pristojnega organa.
 - (b) V času prodaje ali skladiščenja ribiških proizvodov:
 - (i) se prostori ne smejo uporabljati za druge namene;
 - (ii) vozila z notranjim izgorevanjem, ki utegnejo poslabšati kakovost ribiških proizvodov, ne smejo imeti dostopa do prostorov;
 - (iii) osebe, ki imajo dostopa do prostorov, ne smejo pripeljati drugih živali;
 - in
 - (iv) prostori morajo biti dobro razsvetljeni, da omogočijo uradne kontrole.
3. Kadar hlajenje ni bilo možno na krovu plovila, se mora za sveže ribiške proizvode, ki ne ostanejo živi, opraviti čim prej hlajenje po iztovarjanju in jih skladiščiti na temperaturi, ki se približuje temperaturi talečega se ledu.
4. Nosilci živilske dejavnosti morajo sodelovati z ustreznimi pristojnimi organi, da bi lahko izvajali uradne kontrole v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004, še zlasti glede postopkov obveščanja za iztovarjanje ribiških proizvodov, za katere pristojni organ države članice, pod zastavo katere plovilo pluje, ali pristojni organ države članice, v kateri so bili ribiški proizvodi iztovorjeni, meni, da so potrebni.

POGLAVJE III: ZAHTEVE ZA OBRATE, VKLJUČNO S PLOVILI, KI OBDELUJEJO RIBIŠKE PROIZVODE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se po potrebi upoštevajo naslednji predpisi v obratih, ki obdelujejo ribiške proizvode.

A. ZAHTEVE ZA SVEŽE RIBIŠKE PROIZVODE

1. Kadar se ohlajeni, nepakirani proizvodi ne pošiljajo, odpremljajo, pripravljajo ali predelujejo neposredno potem, ko so prispeli v obrat na kopnem, jih je treba skladiščiti z ledom v ustreznih objektih. Novi led je treba dodati tolikokrat, kakor je potrebno. Zapakirani sveži ribiški proizvodi morajo biti ohlajeni na temperaturo, ki se približuje temperaturi talečega se ledu.
2. Delovne faze, kakor so odstranjevanje glav in črevesja, je treba opraviti na higienski način. Kadar je odstranjevanje črevesja možno iz tehničnega

▼B

in komercialnega vidika, se mora opraviti čim prej, potem ko so bili proizvodi ulovljeni ali iztovorjeni. Proizvode je treba temeljito oprati s pitno vodo ali na krovu, s čisto vodo, neposredno po teh delovnih fazah.

3. Delovni postopki kot filetiranje in razsek se morajo izvršiti tako, da se prepreči onesnaževanje ali kvarjenje filejev in kosov. Fileji in kosi lahko ostanejo na delovnih mizah samo toliko časa, kolikor je to potrebno za njihovo pripravo. Fileji in kosi se morajo embalirati, kadar je potrebno, zapakirati in ohladiti neposredno po njihovi pripravi.
4. Vsebniki, ki se uporabljajo za odpremo ali skladiščenje nepakiranih pripravljenih svežih ribiških proizvodov z ledom morajo biti tako izdelani, da proizvodi ne ostanejo v stiku s staljeno vodo.
5. Celi sveži ribiški proizvodi ali proizvodi brez drobovja se lahko transportirajo in skladiščijo v ohlajeni vodi na krovu plovil. Lahko se tudi transportirajo v ohlajeni vodi potem, ko so bili iztovorjeni in se transportirajo iz ribogojnih obratov dokler ne pridejo do prvega obrata na kopnem, ki opravlja druge dejavnosti kot so transport in sortiranje.

B. ZAHTEVE ZA ZAMRZNJENE PROIZVODE

Obrati na kopnem, ki zamrzujejo ribiške proizvode, morajo imeti na voljo opremo, ki izpolnjuje zahteve, določene za zamrzovalna plovila iz oddelka VIII, poglavja 1, dela I.C, točk 1 in 2.

C. ZAHTEVE ZA MEHANSKO IZKOŠČENE RIBIŠKE PROIZVODE

Nosilci živilske dejavnosti, ki izdelujejo mehansko izkoščene ribiške proizvode, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Uporabljene surovine morajo izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) Samo cele ribe in kosti po filetiranju se lahko uporabljajo za proizvodnjo mehansko izkoščenih ribiških proizvodov.
 - (b) Celotna surovina mora biti brez drobovja.
2. Postopek izdelave mora izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) Mehansko izkoščevanje se mora opraviti brez nepotrebnega odlaganja po filetiranju.
 - (b) Če se uporabljajo cele ribe, jim je treba odstraniti drobovje in jih pred tem umiti.
 - (c) Po proizvodnji je treba mehansko ločene ribiške proizvode čim prej zamrzniti ali vgraditi v proizvod, namenjen za zamrzitev ali na kakšen drugi način konzervirati.

D. ZAHTEVE V ZVEZI S PARAZITI

1. Naslednji ribiški proizvodi morajo biti v vseh delih proizvoda zamrznjeni za vsaj 24 ur pri temperaturi pod $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$: Ta obdelava se mora uporabiti za surovino ali za končni proizvod:
 - (a) ribiški proizvodi, ki se konzumirajo surovi ali skoraj surovi;
 - (b) ribiški proizvodi iz naslednjih vrst, če se hladno prekajujejo in temperatura ribiških proizvodov pri tem postopku ni višja od $60\text{ }^{\circ}\text{C}$:
 - (i) sled;
 - (ii) skuša;
 - (iii) papalina;
 - (iv) (prostoživeči) atlantski in pacifiški losos;
 in
 - (c) marinirani in/ali soljeni ribiški proizvodi, če predelava ne zadošča, da bi uničila ličinke nematodov.
2. Nosilec ribiške dejavnosti ni treba opravljati obdelave, ki se zahteva pod točko 1, če:
 - (a) so na voljo epidemiološki podatki, ki dokazujejo, da ribolovna območja izvora ne ogrožajo zdravja ljudi glede prisotnosti parazitov;

▼ B

in

(b) pristojni organ to potrjuje.

3. Dokument proizvajalca, ki navaja vrsto postopka, ki je bil opravljen, mora biti priložen ribiškim proizvodom iz točke 1, ko se dajejo na trg, razen takrat, ko se dobavljajo končnemu potrošniku.

▼ M3**E. ZAHTEVE V ZVEZI Z RIBJIM OLJEM ZA PREHRANO LJUDI**

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da surovine za pripravo ribjega olja za prehrano ljudi izpolnjujejo naslednje zahteve:

1. izvirati morajo iz ribiških proizvodov, za katere je bilo ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi;
2. prihajati morajo iz obratov, vključno s plovili, homologiranimi v skladu s to uredbo;
3. do predelave jih je treba prevažati in skladiščiti v higienskih pogojih.

▼ B**POGLAVJE IV: ZAHTEVE ZA PREDELANE RIBIŠKE PROIZVODE**

Nosilci živilske dejavnosti, ki kuhajo rake in mehkužce, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve.

1. Po kuhanju je treba proizvode hitro ohladiti. Voda, ki se uporablja za ta namen, mora biti pitna voda ali na krovu plovil, čista voda. Če se ne uporabi noben drug postopek za konzerviranje, se mora hlajenje nadaljevati dokler se ne doseže temperatura, ki se približuje temperaturi talečnega ledu.
2. Odstranjevanje lupin se mora opraviti na higieničen način tako, da ne pride do onesnažitve proizvodov. Če se to opravi ročno, morajo delavci posebno skrb posvetiti umivanju rok.
3. Potem, ko se odstranijo lupine, je treba kuhane proizvode takoj zamrzniti ali čim prej ohladiti na temperaturo, določeno v poglavju VII.

POGLAVJE V: ZDRAVSTVENI STANDARDI ZA RIBIŠKE PROIZVODE

Poleg zagotavljanja skladnosti z mikrobiološkimi merili, sprejetimi v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004, morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da glede na vrsto proizvoda ali vrste živali, ribiški proizvodi, dani na trg za prehrano ljudi, ustrezajo standardom iz tega poglavja.

A. ORGANOLEPTIČNE LASTNOSTI RIBIŠKIH PROIZVODOV

Nosilci živilske dejavnosti morajo opraviti organoleptični pregled ribiških proizvodov. Ta pregled mora zlasti zagotoviti, da ribiški proizvodi izpolnjujejo merila glede svežosti.

B. HISTAMIN

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se ne presežejo mejne vrednosti glede histamina.

C. CELOTNI HLAJNI DUŠIK

Nepredelani ribiški proizvodi se ne smejo dati na trg, če kemični preskusi ugotovijo, da so bile presežene mejne vrednosti glede TVB-N ali TMA.

D. PARAZITI

Nosilci živilske tehnologije morajo zagotoviti, da se ribiški proizvodi pregledajo preden se dajo na trg zaradi odkrivanja vidnih zajedavcev. Ne smejo dati ribiških proizvodov, ki so vidno napadeni z zajedavci, na trg za prehrano ljudi.

E. TOKSINI, KI ŠKODUJEJO ZDRAVJU LJUDI**▼ M1**

1. Ribiški proizvodi, dobljeni iz strupenih rib naslednjih družin, se ne smejo dati na trg: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* in *Canthigasteridae*. Sveži, pripravljani in predelani ribiški proizvodi, ki pripadajo družini *Gempylidae*, zlasti *Ruvettus pretiosus* in *Lepidocybium flavobrunneum*,

▼M1

se lahko dajo na trg samo v embalirani/pakirani obliki in morajo biti ustrezno označeni, da porabnike seznanijo z informacijami o pripravi/kuhanju in o tveganju v zvezi s prisotnostjo snovi s škodljivimi žledodno-črevesnimi učinki. Na etiketi mora splošno ime spremljati tudi znanstveno poimenovanje.

▼B

2. Ribiški proizvodi, ki vsebujejo biotoksine, kot so cigautoksin ali toksine, ki paralizirajo mišice, se ne smejo dati na trg. Ribiški proizvodi, dobljeni iz živih školjk, iglokožcev, plaščarjev in morskih polžev, se lahko dajejo na trg, če so bili proizvedeni v skladu z oddelkom VII in s standardi iz poglavja V, točke 2 tega oddelka.

POGLAVJE VI: EMBALIRANJE IN PAKIRANJE RIBIŠKIH PROIZVODOV

1. Posode, v katerih se shranijo sveži ribiški proizvodi z ledom, morajo biti vodoodporne in morajo zagotavljati, da voda iz staljenega ledu ne ostane v stiku s proizvodi.
2. Zamrznjeni bloki, ki se pripravijo na krovu plovil, morajo biti ustrezno embalirani pred iztovarjanjem.
3. Kadar se ribiški proizvodi embalirajo na krovu ribiških plovil, morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da papir za embaliranje
 - (a) ni vir onesnaževanja;
 - (b) se skladišči na tak način, da ni izpostavljen nevarnostim kontaminacije;
 - (c) namenjen za ponovno uporabo, se čisti z lahkoto in po potrebi dezinficira.

POGLAVJE VII: SKLADIŠČENJE RIBIŠKIH PROIZVODOV

Nosilci živilske dejavnosti, ki skladiščijo ribiške proizvode, morajo zagotavljati, da se upoštevajo naslednje zahteve:

1. Sveži ribiški proizvodi, odmrznjeni nepredelani ribiški proizvodi in kuhani in hlajeni proizvodi iz rakov in mehkužcev se morajo hraniti na temperaturi, ki se približuje temperaturi talečega se ledu.
2. Zamrznjeni ribiški proizvodi morajo biti shranjeni na temperaturi, ki ni višja od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ v vseh delih proizvoda. Cele zamrznjene ribe v slanici, ki so namenjene za izdelavo konzervirane hrane, se lahko hranijo pri temperaturi, ki ni višja od $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$.
3. Ribiški proizvodi, ki ostanejo živi, se morajo shraniti pri temperaturi in na način, ki ne vpliva škodljivo na varnost živil ali njihovo vitalnost.

POGLAVJE VIII: TRANSPORT RIBIŠKIH PROIZVODOV

Nosilci živilske dejavnosti, ki transportirajo ribiške proizvode, morajo zagotavljati, da se upoštevajo naslednje zahteve.

1. Med transportom je treba ribiške proizvode hraniti pri zahtevani temperaturi. Zlasti velja naslednje:
 - (a) sveži ribiški proizvodi, odmrznjeni nepredelani ribiški proizvodi in kuhani in hlajeni proizvodi iz rakov in mehkužcev, se morajo hraniti pri temperaturi, ki se približuje temperaturi talečega se ledu;
 - (b) zamrznjeni ribiški proizvodi z izjemo zamrznjenih rib v slanici, namenjenih za izdelavo konzervirane hrane, se morajo hraniti med transportom pri stalni temperaturi največ $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ v vseh delih proizvoda, z možnimi kratkimi temperaturnimi nihanji največ $3\text{ }^{\circ}\text{C}$.
2. Nosilec živilske dejavnosti ni treba upoštevati točke 1(b), kadar se zamrznjeni ribiški proizvodi transportirajo od hladilnice v odobreni obrat, da se tam neposredno po prihodu odmrznejo zaradi priprave in/ali predelave, če gre samo za kratko pot in pristojni organ to dovoli.
3. Če se ribiški proizvodi shranijo z ledom, voda iz staljenega ledu ne sme ostati v stiku s proizvodi.
4. Ribiški proizvodi, ki se dajejo na trg živi, se morajo transportirati na tak način, da ne vpliva škodljivo na varnost živil in njihovo vitalnost.

▼ **M3****ODDELEK IX: SUROVO MLEKO, KOLOSTRUM, MLEČNI PROIZVODI IN PROIZVODI NA OSNOVI KOLOSTRUMA**

Za namene tega oddelka se uporabljajo naslednje opredelitve:

1. „Kolostrum“ pomeni tekočino, ki se pred proizvodnjo surovega mleka do največ 3 do 5 dni po kotitvi izloča iz mlečnih žlez živali, ki dajejo mleko, in je bogata s protitelesi in minerali.
2. „Proizvodi na osnovi kolostruma“ pomenijo predelane proizvode, ki izvirajo iz predelave kolostruma ali iz nadaljnje predelave tako predelanih proizvodov.

POGLAVJE I: SUROVO MLEKO IN KOLOSTRUM – PRIMARNA PROIZVODNJA

Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo, ali zbirajo surovo mleko in kolostrum, morajo zagotoviti skladnost z zahtevami iz tega poglavja.

I. ZDRAVSTVENE ZAHTEVE ZA PROIZVODNJO SUROVEGA MLEKA IN KOLOSTRUMA

1. Surovo mleko in kolostrum morata biti pridobljena od živali:
 - (a) ki ne kažejo nobenih znakov kužnih bolezni, ki se prenašajo z mlekom in kolostrumom na ljudi;
 - (b) ki so v dobrem splošnem zdravstvenem stanju, ki ne kažejo nobenih znakov bolezni, ki bi lahko imela za posledico kontaminacijo mleka in kolostruma, in še zlasti, ki niso zbolele za okužbo genitalnih poti, enteritisom z diarejo in vročino, ali z vidnim vnetjem vimen;
 - (c) ki nimajo nobenih ran na vimenih, ki bi utegnile vplivati na mleko in kolostrum;
 - (d) ki jim niso dajali nedovoljenih snovi ali pripravkov in pri katerih ni bilo nobene nezakonite uporabe v smislu Direktive 96/23/ES;
 - (e) pri katerih se po dajanju dovoljenih proizvodov ali snovi upošteva karencna, predpisana za te proizvode ali snovi.
2. (a) Še zlasti je treba glede bruceloze mleko in kolostrum pridobiti od:
 - (i) krav ali bivolov, ki spadajo k čredi in v smislu Direktive 64/432/EGS ⁽¹⁾ nimajo ali uradno nimajo bruceloze;
 - (ii) ovc ali koz, ki spadajo h gospodarstvu in so v smislu Direktive 91/68/EGS ⁽²⁾ nimajo ali uradno nimajo bruceloze; ali
 - (iii) ženskih živali drugih vrst, ki v primeru vrst, dovzetnih za brucelozo, spadajo k čredam, ki se v okviru odobrenega kontrolnega programa pristojnega organa redno pregledujejo glede te bolezni.
- (b) Glede tuberkuloze je treba surovo mleko in kolostrum pridobiti od:
 - (i) krav ali bivolov, ki spadajo k čredi in so v smislu Direktive 64/432/EGS uradno nimajo tuberkuloze; ali
 - (ii) ženskih živali drugih vrst, ki v primeru vrst, ki so dovzetnih za tuberkulozo, spadajo k čredam, ki se v okviru odobrenega kontrolnega programa pristojnega organa redno pregledujejo glede te bolezni.
- (c) Če se kože redijo skupaj s kravami, morajo biti te kože pregledane in testirane na tuberkulozo.
3. Vendar se surovo mleko živali, ki ne izpolnjujejo zahtev iz točke 2, sme uporabiti z odobritvijo pristojnega organa:

⁽¹⁾ Direktiva Sveta 64/432/EGS z dne 26. junija 1964 o problemih v zvezi z zdravstvenim varstvom živali, ki vplivajo na trgovino z govedom in prašiči znotraj Skupnosti (UL L 121, 29.7.1964, str. 1977/64). Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 21/2004 (UL L 5, 9.1.2004, str. 8).

⁽²⁾ Direktiva Sveta 91/68/EGS z dne 28. januarja 1991 o pogojih v zvezi z zdravstvenim varstvom živali, ki urejajo trgovanje znotraj Skupnosti z ovcami in kozami (UL L 46, 19.2.1991, str. 19). Direktiva, kakor je nazadnje spremenjena z Odločbo Komisije (ES) 2005/932/ES (UL L 340, 23.12.2005, str. 68).

▼ **M3**

- (a) kadar gre za krave ali bivole, ki ne pokažejo pozitivne reakcije na teste na tuberkulozo ali brucelozo niti nobenih znakov teh bolezni, potem ko je bilo mleko toplotno obdelano, tako da je pokazalo negativno reakcijo na test alkalne fosfataze;
 - (b) kadar gre za koze ali ovce, ki ne pokažejo pozitivne reakcije na teste na brucelozo ali so bile cepljene proti brucelози kot del odobrenega programa izkoreninjenja in ki ne kažejo znakov te bolezni, bodisi:
 - (i) za izdelavo sira z zorenjem najmanj dveh mesecev bodisi
 - (ii) kadar je mleko tako toplotno obdelano, da testi pokažejo negativno reakcijo na test alkalne fosfataze; in
 - (c) kadar gre za ženske živali drugih vrst, ki ne pokažejo pozitivne reakcije na teste na tuberkulozo ali brucelozo niti nobenih znakov teh bolezni, temveč spadajo k čredi, pri kateri je bila ugotovljena brucelozoza ali tuberkuloza v okviru pregledov iz točke 2(a)(iii) ali 2(b)(ii), potem ko je bilo mleko toplotno obdelano tako, da je bila zagotovljena njegova neoporečnost.
4. Surovo mleko in kolostrum živali, ki ne izpolnjujejo ustreznih zahtev točk 1 do 3, zlasti živali, ki kažejo posamično pozitivno reakcijo na profilaktične teste na tuberkulozo ali brucelozo skladno z Direktivo 64/432/EGS in Direktivo 91/68/EGS, se ne smeta uporabljati za prehrano ljudi.
 5. Živali, ki so inficirane ali obstaja utemeljeni sum, da so inficirane z eno od bolezni iz točk 1 ali 2, je treba osamiti, tako da se prepreči škodljivi učinek na mleko in kolostrum drugih živali.

II. HIGIENSKI PREDPISI ZA GOSPODARSTVA S PROIZVODNJO MLEKA IN KOLOSTRUMA

A. Zahteve za prostore in opremo

1. Molzna oprema in prostori, kjer se mleko in kolostrum skladiščita, obdelujeta ali ohlajujeta, morajo biti locirani in izdelani tako, da se omeji nevarnost kontaminacije mleka in kolostruma.
2. Prostori za skladiščenje mleka in kolostruma morajo biti zaščiteni pred mrčesom, morajo biti ustrezno ločeni od prostorov, v katerih so nastanjene živali, in, kadar morajo biti izpolnjene zahteve iz dela B, imeti ustrezno hladilno opremo.
3. Površine opreme, ki pridejo v stik z mlekom in kolostrumom (posode, vsebniki, cisterne itd., namenjene za molžo, zbiranje ali prevoz), se morajo z lahkoto čistiti ter po potrebi dezinficirati in ohranjati v dobrem stanju. To zahteva uporabo gladkih, pralnih in netoksičnih materialov.
4. Po uporabi se morajo takšne površine očistiti in po potrebi dezinficirati. Po vsaki poti ali po vsaki seriji poti, kadar je čas med raztovarjanjem in naslednjo ponovno napolnitvijo zelo kratek, ampak v vseh primerih vsaj enkrat na dan, je treba vsebnike in cisterne, ki se uporabljajo za prevoz surovega mleka in kolostruma, očistiti in dezinficirati na ustrezen način, preden se ponovno uporabijo.

B. Higieniski predpisi za moljenje, zbiranje in prevoz

1. Moljenje se mora izvršiti pod higienimi pogoji, ki zlasti zagotavljajo:
 - (a) da so seski, vimena in sosednji deli čisti, preden se začne moljenje;
 - (b) da mleko in kolostrum vsake živali pregleda molznik glede organoleptičnih ali fizično kemičnih anomalij ali se pregledata z metodo, ki doseže podobne rezultate, in da se mleko in kolostrum, ki kažeta take anomalije, ne uporabljata za prehrano ljudi;
 - (c) da se mleko in kolostrum živali, ki kaže klinične znake bolezni vimen, uporabljata za prehrano ljudi samo po navodilih veterinarja;
 - (d) da se živali, ki lahko zaradi zdravljenja prenesejo ostanke v mleko in kolostrum, identificirajo, ter da se mleko in kolostrum, ki se pridobita od takih živali pred potekom predpisane karence, ne uporabljata za prehrano ljudi; in

▼ **M3**

- (e) da se kopeli ali spreji za seske uporabljajo samo po odobritvi ali registraciji v skladu s postopki iz Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 98/8/ES z dne 16. februarja 1998 o dajanju biocidnih pripravkov v promet ⁽¹⁾.
 - (f) da se kolostrum molze ločeno in da se ne meša s surovim mlekom.
2. Neposredno po molzenju je treba mleko in kolostrum hraniti v čistem prostoru, načrtovanem in opremljenem tako, da se prepreči kontaminacija.
 - (a) Mleko mora biti takoj ohlajeno na temperaturo, ki ni višja od 8 °C v primeru dnevnega zbiranja, ali na temperaturo, ki ni višja od 6 °C, če zbiranje ne poteka dnevno;
 - (b) Kolostrum je treba hraniti ločeno in ga takoj ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 8 °C v primeru dnevnega zbiranja, ali na temperaturo, ki ni višja od 6 °C, če zbiranje ne poteka dnevno ali zamrzniti;
 3. Med prevozom je treba ohranjati hladilno verigo, ob prihodu v namembni obrat pa temperatura mleka in kolostruma ne sme biti višja od 10 °C.
 4. Nosilec živilske dejavnosti ni treba upoštevati temperaturnih zahtev iz točk 2 in 3, če mleko izpolnjuje merila iz dela III in:
 - (a) se predela v dveh urah po molži; ali
 - (b) je potrebna višja temperatura zaradi tehnoloških vzrokov, povezanih s proizvodnjo določenih mlečnih proizvodov, in pristojni organ dodeli ustrezno dovoljenje.

C. Higiena osebja

1. Osebe, ki opravljajo molžo in/ali nadaljnjo obdelavo surovega mleka in kolostruma, morajo nositi ustrezno čisto delovno obleko.
2. Osebe, ki opravljajo molžo, morajo vzdrževati visoko stopnjo osebne čistoče. Na voljo morajo biti ustrezne naprave blizu mesta moljenja, ki omogočajo osebam, ki opravljajo molžo in obdelujejo surovo mleko in kolostrum, da si umijejo dlani in roke.

III. MERILA ZA SUROVO MLEKO IN KOLOSTRUM

1. (a) Za surovo mleko veljajo naslednja merila, dokler se v okviru posebnih predpisov ne določijo standardi kakovosti za mleko in mlečne proizvode.
 - (b) Do uvedbe posebne zakonodaje Skupnosti se uporabljajo nacionalna merila za kolostrum, kar zadeva število klic, število somatskih celic ali antibiotične ostanke.
2. Reprezentativno število vzorcev surovega mleka in kolostruma iz gospodarstev za proizvodnjo mleka, ki se jemlje z naključnim vzorčenjem, je treba pregledati glede skladnosti s točkama 3 in 4 v primeru surovega mleka in z obstoječimi nacionalnimi merili iz točke 1(b) v primeru kolostruma. Preglede lahko opravi ali se opravijo v njegovem imenu:
 - (a) nosilec živilske dejavnosti, ki proizvaja mleko;
 - (b) nosilec živilske dejavnosti, ki zbira ali predeluje mleko;
 - (c) skupina nosilcev živilske dejavnosti; ali
 - (d) v smislu nacionalne ali regionalne sheme nadzora.
3. (a) Nosilci živilske dejavnosti morajo sprožiti postopke, da zagotovijo, da surovo mleko izpolnjuje naslednja merila:

⁽¹⁾ UL L 123, 24.4.1998, str. 1. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 2006/50/ES (UL L 142, 30.5.2006, str. 6).

▼ **M3**

(i) za surovo kravje mleko:

Število klic pri 30 °C (na ml)	≤ 100 000 (*)
Število somatskih celic (na ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Geometrijsko povprečje v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno.

(**) Geometrijsko povprečje v obdobju treh mesecev z vsaj enim vzorcem mesečno, razen če so proizvodne ravni precej različne glede na sezono.

(ii) za surovo mleko iz drugih vrst:

Število klic pri 30 °C (na ml)	≤ 1 500 000 (*)
--------------------------------	-----------------

(*) Geometrijsko povprečje v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno

(b) Če je surovo mleko iz drugih vrst kakor krav namenjeno za izdelavo proizvodov iz surovega mleka po postopku brez toplotne obdelave, morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da uporabljeno surovo mleko izpolnjuje naslednje merilo:

Število klic pri 30 °C (na ml)	≤ 500 000 (*)
--------------------------------	---------------

(*) Geometrijsko povprečje v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno

4. Brez poseganja v Direktivo 96/23/ES morajo nosilci živilske dejavnosti s postopki zagotoviti, da se surovo mleko ne daje na trg, kadar:
- (a) vsebuje antibiotične ostanke nad dovoljenimi količinami, določenimi z navedeno uredbo za katero koli snov iz prilog I in III k Uredbi (EGS) št. 2377/90 ⁽¹⁾; ali
 - (b) celotna količina ostankov vseh antibiotičnih snovi presega najvišjo dovoljeno vrednost.
5. Kadar surovo mleko ne izpolnjuje meril iz točke 3 ali 4, mora nosilec živilske dejavnosti to javiti pristojnemu organu in sprejeti ukrepe za izboljšanje te situacije.

POGLAVJE II: ZAHTEVE V ZVEZI Z MLEČNIMI PROIZVODI IN PROIZVODI NA OSNOVI KOLOSTRUMA

I. ZAHTEVE GLEDE TEMPERATURE

1. Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da po sprejemu v predelovalni obrat
- (a) mleko na hitro ohlajeno na ne več kot 6° C;
 - (b) kolostrum na hitro ohlajen na ne več kot 6 °C ali se ohranja zamrznjen
- in se hrani na tej temperaturi, dokler se ne predela.
2. Nosilci živilske dejavnosti lahko hranijo mleko in kolostrum na višji temperaturi, če:
- (a) se predelava začne takoj po molzenju ali v štirih urah po sprejetju v predelovalni obrat; ali
 - (b) pristojni organ dopušča višjo temperaturo iz tehničnih razlogov, ki zadevajo izdelavo nekaterih mlečnih proizvodov ali proizvodov na osnovi kolostruma.

⁽¹⁾ Uredba Sveta (EGS) št. 2377/90 z dne 26. junija 1990 o določitvi postopka Skupnosti za določanje najvišjih mejnih vrednosti ostankov zdravil za uporabo v veterinarski medicini v živilih živalskega izvora (UL L 224, 18.8.1990, str. 1). Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 1231/2006 (UL L 225, 17.8.2006, str. 3).

▼ **M3****II. ZAHTEVE ZA TOPLOTNO OBDELAVO**

1. Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se pri toplotni obdelavi surovega mleka, kolostruma, mlečnih proizvodov ali proizvodov na osnovi kolostruma upoštevajo zahteve iz poglavja XI Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004. Pri uporabi naslednjih postopkov zagotovijo zlasti, da ti ustrezajo navedenim specifikacijam:
 - (a) Pasterizacija se izvaja z obdelavo, ki vključuje:
 - (i) visoko temperaturo za kratek čas (najmanj 72 °C za 15 sekund);
 - (ii) nizko temperaturo za dolgo časa (najmanj 63 °C za 30 minut); ali
 - (iii) drugo kombinacijo časa in temperature, ki zagotavlja enakovreden učinek,

tako da proizvodi pokažejo, kjer je primerno, negativno reakcijo na preskus alkalne fosfataze takoj po taki obdelavi.
 - (b) Ultravisok temperaturni postopek (UHT) se izvaja z obdelavo:
 - (i) ki vključuje stalen dotok toplote pri visoki temperaturi za kratek čas (najmanj 135 °C v kombinaciji z ustreznim časom zadrževanja), tako da v obdelanem proizvodu, ki se hrani v aseptični zaprti embalaži pri sobni temperaturi, ni mikroorganizmov ali spor, sposobnih preživetja, ki bi se lahko razmnoževale, in
 - (ii) ki zagotavlja, da proizvodi ostanejo mikrobiološko stabilni po 15 dneh inkubacije pri 30 °C v zaprti embalaži ali po 7 dneh pri 55 °C v zaprti embalaži ali po drugi metodi, ki dokazuje, da je bila opravljena ustrezna toplotna obdelava.
2. Pri odločanju za toplotno obdelavo surovega mleka in kolostruma morajo nosilci živilske dejavnosti:
 - (a) upoštevati postopke, razvite po načelih HACCP skladno z Uredbo (ES) št. 852/2004; in
 - (b) upoštevati zahteve, ki jih pristojni organ lahko določi, kadar dobri obrate ali izvaja preglede v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004.

III. MERILA ZA SUROVO KRAVJE MLEKO

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mlečne proizvode, morajo s postopki zagotoviti, da ima neposredno pred predelavo:
 - (a) surovo kravje mleko, ki se uporablja za pripravo mlečnih proizvodov, pri 30 °C število klic, ki je manjše od 300 000 na ml; in
 - (b) predelano kravje mleko, ki se uporablja za pripravo mlečnih proizvodov, pri 30 °C število klic, ki je manjše od 100 000 na ml.
2. Kadar mleko ne izpolnjuje meril iz odstavka 1, mora nosilec živilske dejavnosti to javiti pristojnemu organu in sprejeti ukrepe za izboljšanje te situacije.

POGLAVJE III: EMBALIRANJE IN PAKIRANJE

Zapiranje paketov za potrošnike se mora izvesti neposredno po polnjenju v obratu, kjer se opravlja zadnja toplotna obdelava tekočih mlečnih proizvodov in proizvodov na osnovi kolostruma z napravami za zapiranje, ki preprečujejo kontaminacijo. Sistem zapiranja mora biti takšen, da kadar se paket odpre, se to jasno prepozna in z lahkoto preveri.

POGLAVJE IV: ETIKETIRANJE

1. Dodatno k zahtevam Direktive 2000/13/ES, razen v primerih, predvidenih v členu 13(4) in (5) te direktive, mora etiketiranje jasno prikazovati:
 - (a) v primeru surovega mleka, namenjenega za neposredno prehrano ljudi, besedi „surovo mleko“;
 - (b) v primeru proizvodov, narejenih s surovim mlekom, pri katerih proizvodni proces ne zajema nobene toplotne obdelave ali kakršne koli fizikalne ali kemične obdelave, besede „izdelano s surovim mlekom“;
 - (c) v primeru kolostruma besedo „kolostrum“;

▼M3

- (d) v primeru proizvodov, narejenih s kolostrumom, besede „izdelano s kolostrumom“.
2. Zahteve odstavka 1 se uporabljajo za proizvode, namenjene za trgovino na drobno. Izraz „etiketiranje“ zajema pakiranje, dokumente, opozorila, etikete, obroče ali zapirala, s katerimi so ti proizvodi opremljeni ali na katere se sklicujejo.

POGLAVJE V: IDENTIFIKACIJSKO OZNAČEVANJE

Z odstopanjem od zahtev oddelka I Priloge II:

1. se lahko identifikacijska oznaka sklicuje na mesto na ovoju ali na embalaži, na katerem je navedena številka odobritve obrata, namesto da bi bila navedena številka odobritve obrata;
2. je lahko na identifikacijski oznaki pri steklenicah za ponovno uporabo navedena samo kratica države pošiljateljice in številko odobritve obrata.

▼B

ODDELEK X: JAJCA IN JAJČNI IZDELKI

POGLAVJE I: JAJCA

1. Jajca se morajo hraniti čista, suha, brez tujega vonja, učinkovito zaščitena pred udarci in pred neposrednimi sončnimi žarki v prostorih proizvajalca in do prodaje potrošniku.
2. Jajca morajo biti skladiščena in transportirana pri temperaturi, po možnosti konstantni, ki najbolje varuje higienske lastnosti izdelkov.
3. Jajca je treba oddati potrošniku v roku 21 dni, potem ko so bila znesena.

POGLAVJE II: JAJČNI IZDELKI

I. ZAHTEVE ZA OBRATE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da so obrati za izdelavo jajčnih izdelkov izdelani, načrtovani in opremljeni tako, da zagotovijo, da se naslednje delovne faze izvajajo ločeno ena od druge:

1. čiščenje, sušenje in dezinficiranje umazanih jajc, če se izvajajo te delovne faze;
 2. razbijanje jajc, zbiranje njihove vsebine in odstranjevanje delov lupine in membrane;
- in
3. druge delovne faze kakor tiste, našete v točkah 1 in 2.

II. SUROVINE ZA IZDELAVO JAJČNIH IZDELKOV

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da surovine, uporabljene za izdelavo jajčnih izdelkov, upoštevajo naslednje zahteve:

1. Lupine jajc, uporabljenih pri izdelavi jajčnih izdelkov, morajo biti popolnoma razvite in nepoškodovane. Natrta jajca se lahko uporabijo za izdelavo jajčnih izdelkov, če jih proizvodni obrat ali pakirni center dostavi neposredno v predelovalni obrat, kjer se morajo čim prej streti.
2. Melanž, pridobljen v obratu, odobrenem za ta namen, se lahko uporabi kakor surovina. Melanž se mora pridobiti skladno z zahtevami točk 1, 2, 3, 4 in 7 dela III.

III. POSEBNE HIGIENSKE ZAHTEVE ZA IZDELAVO JAJČNIH IZDELKOV

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da se vse delovne faze izvajajo na takšen način, da se prepreči kontaminacija med proizvodnjo, obdelavo in skladiščenjem jajčnih izdelkov, zlasti z upoštevanjem naslednjih zahtev:

1. Jajca se lahko strejo samo, če so čista in suha.
2. Jajca je treba streti tako, da se po možnosti prepreči kontaminacija, zlasti tako, da se zagotovi ustrezna ločitev od drugih delovnih faz. Natrta jajca je treba čim prej predelati.

▼B

3. Jajca, ki se ne pridobivajo od kokoši, puranov, pegatk, je treba ločeno obdelati in predelati. Vsa oprema se mora očistiti in dezinficirati preden spet steče predelava kokošjih, puranjih in pegatkinih jajc.
4. Vsebina jajc se ne sme pridobivati s centrifugiranjem ali z zdrobljenjem jajc, niti se ne sme uporabljati centrifugiranje za pridobivanje ostankov beljakov iz praznih lupin, če so namenjeni za prehrano ljudi.

▼M1

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

▼B

6. Predelava se ne zahteva za beljake, namenjene za izdelavo posušenega ali kristaliziranega albumina, namenjenega za naknadno toplotno obdelavo.
7. Če se predelava ne izvede takoj po razbitju jajc, je treba tekoče jajce skladiščiti bodisi zamrznjeno ali pri temperaturi, ki ni višja od 4 °C. Obdobje skladiščenja pri 4 °C pred predelavo ne sme presežati 48 ur. Te zahteve pa ne veljajo za proizvode, katerim je treba odvzeti sladkor, če se ta odvzem sladkorja izvede kakor hitro je mogoče.
8. Proizvode, ki niso bili stabilizirani tako, da bi se lahko hranili pri sobni temperaturi, je treba ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 4 °C. Proizvodi za zamrzovanje morajo biti zamrznjeni takoj po predelavi.

IV. ANALITSKE SPECIFIKACIJE

1. Koncentracija 3-OH-maslene kisline ne sme presežati 10 mg/kg nespremenjenega jajčnega izdelka v suhi snovi.
2. Vsebnost mlečne kisline surovega materiala, uporabljenega za izdelavo jajčnih izdelkov, ne sme presežati 1 g/kg suhe snovi. Pri fermentiranih izdelkih mora ta vrednost ustrezati vrednosti, določeni pred fermentacijo.
3. Količina ostankov lupin, jajčne membrane in drugih delcev v jajčnih izdelkih ne sme presežati 100 mg/kg jajčnega izdelka.

V. ETIKETIRANJE IN IDENTIFIKACIJSKO OZNAČEVANJE

1. Dodatno k splošnim zahtevam za identifikacijsko označevanje, določeno v oddelku I Priloge II, morajo imeti pošiljke z jajčnimi izdelki, ki niso namenjene za prodajo na drobno, temveč kot sestavine za izdelavo drugega proizvoda, etiketo, kjer je navedeno, pri kateri temperaturi se morajo hraniti jajčni izdelki in kako dolgo se na tak način lahko ohranijo izdelki.

▼M1

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

▼B

ODDELEK XI: ŽABJI KRAKI IN POLŽI

Nosilci živilske dejavnosti, ki pripravljajo žabje krake in polže za prehrano ljudi, morajo zagotoviti, da se upoštevajo naslednje zahteve:

1. Žabe in polži morajo biti usmrčeni v obratu, zgrajenem, načrtovanem in opremljenem za ta namen.
2. Obrat, v katerem se pripravljajo žabji kraki, mora imeti prostor, rezerviran za skladiščenje in pranje živih žab in za usmritev in odstranjevanje krvi. Ta prostor mora biti fizično ločen od prostora za obdelavo.
3. Žabe in polži, ki umrejo na drugačen način kakor z usmrtitvijo v obratu, se ne smejo pripraviti za prehrano ljudi.
4. Na žabah in polžih je treba opraviti organoleptični pregled z vzorčenjem. Če ta pregled nakazuje, da lahko predstavljajo nevarnost, se ne smejo uporabljati za prehrano ljudi.

▼B

5. Neposredno po pripravi je treba žabje krake v celoti umiti s tekočo pitno vodo in jih tako ohladiti na temperaturo, ki se približuje temperaturi talečnega ledu, zamrzniti ali predelati.
6. Jetra in trebušno slinavko polžev je treba po usmrtnitvi v primeru možne nevarnosti odstraniti in se ne smejo uporabljati za prehrano ljudi.

ODDELEK XII: TOPLJENE ŽIVALSKÉ MAŠČOBE IN OCVIRKI

POGLAVJE I: ZAHTEVE ZA OBRATE, KI ZBIRAJO IN PREDELUJEJO SUROVINE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da obrati za zbiranje ali predelavo surovin za predelavo topljene živalske maščobe in ocvirkov upoštevajo naslednje zahteve:

1. Centri za zbiranje surovin in nadaljnji transport do predelovalnih obratov morajo biti opremljeni z objekti za skladiščenje surovin na temperaturi, ki ni višja od 7 °C.
2. Vsak predelovalni obrat mora imeti:
 - (a) hladilne naprave;
 - (b) odpremi prostor, razen če obrat ne pošilja topljene maščobe in ocvirkov samo v cisternah;

in

 - (c) po potrebi ustrezno opremo za pripravo proizvodov, kateri so sestavljeni iz topljenih živalskih maščob, mešanih z ostalimi žvili in/ali začimbami.
3. Hladilne naprave, ki se zahtevajo pod točkama 1 in 2(a) niso potrebne, če ukrepi za dobavo surovin zagotavljajo, da se nikoli ne skladiščijo ali transportirajo brez aktivnega hlajenja z izjemo točke 1(d) poglavja II.

POGLAVJE II: HIGIENSKE ZAHTEVE ZA PRIPRAVO TOPLJENE ŽIVALSKÉ MAŠČOBE IN OCVIRKOV

Nosilci živilske dejavnosti, ki prevažajo topljene živalske maščobe in ocvirke, morajo zagotoviti skladnost z naslednjimi zahtevami:

1. Surovine morajo:
 - (a) izhajati iz žvili, ki so bile zaklane v klavnici, in za katere je bilo ugotovljeno, da so ustrezne za prehrano ljudi po *ante mortem* in *post mortem* pregledu;
 - (b) biti sestavljene iz nepovezanega maščobnega tkiva ali kosti, ki so po možnosti brez sledi krvi in nečistoč;
 - (c) priti iz objektov, registriranih ali odobrenih skladno z Uredbo (ES) št. 852/2003 ali v skladu s to uredbo;

in

 - (d) se transportirati in do topljenja skladiščiti v ustreznih higienskih razmerah pri notranji temperaturi, ki ni višja od 7 °C. Surovine se lahko skladiščijo in transportirajo brez aktivnega hlajenja, če se stopijo v 12 urah po dnevu, ko so bile pridobljene.
2. Pri topljenju je prepovedana uporaba topil.
3. Pri maščobah za prečiščevanje, ki ustrezajo vrednostim pod točko 4, se lahko živalske maščobe, ki se topijo skladno s točkama 1 in 2, prečistijo v istem objektu ali v drugem objektu zaradi izboljšanja fizikalno kemijskih lastnosti.

▼B

4. Topljena živalska maščoba, ki je odvisna od vrste, mora upoštevati naslednje standarde:

	Prežvekovalci			Prašiči			Druga živalska maščoba	
	Jedilni loj		Loj za prečiščevanje	Jedilna maščoba		Svinjska mast in druge maščobe za prečiščevanje	Jedilna	Za prečiščevanje
	Premijus ⁽³⁶⁾	Drugo		Svinjska mast; (?)	drugo			
FFA (m/m oleinske kisline v %) maks.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroksid maks.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Celotne netopne nečistoče	Maksim. 0,15 %			Maksim. 0,5 %				
Vonj, okus, barva	Običajen							

(¹) Topljena živalska maščoba, pridobljena s topljenjem sveže maščobe srca, peče, ledvic in mezenterija govedí, in maščoba iz razsekovalnic.

(²) Topljena živalska maščoba, pridobljena iz nepovezanega maščobnega tkiva prašičev.

5. Ocvirki, namenjeni za prehrano ljudi, se morajo skladiščiti v skladu z naslednjimi zahtevami glede temperature.

- (a) Kadar se ocvirki topijo pri temperaturi, ki ni višja od 70 °C, se morajo skladiščiti:

(i) pri temperaturi, ki ni višja od 7 °C, za največ 24 ur;

ali

(ii) pri temperaturi, ki ni višja od -18 °C.

- (b) Kadar se ocvirki topijo pri temperaturi, ki ni višja od 70 °C, in imajo vsebnost vlage 10 % (m/) ali več, se morajo skladiščiti:

(i) pri temperaturi, ki ni višja od 7 °C, za največ 48 ur ali za drugo časovno/temperaturno razmerje, ki daje enako jamstvo;

ali

(ii) pri temperaturi, ki ni višja od -18 °C.

- (c) Kadar se ocvirki topijo pri temperaturi, ki je višja od 70 °C, in imajo vsebnost vlage manj kakor 10 % (m/), ni posebnih zahtev.

ODDELEK XIII: OBDELANI ŽELODCI, MEHURJI IN ČREVESJA

Nosilci živalske dejavnosti, ki obdelujejo želodce, mehurje in črevesja, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Živalska čreva, mehurji in želodci se lahko dajejo na trg, samo če:

(a) izhajajo iz živali, ki so bile zaklane v klavnici, in za katere je bilo ugotovljeno, da so ustrezne za prehrano ljudi po *ante mortem* in *post mortem* pregledu;

(b) se nasolijo, segrejejo ali posušijo;

in

(c) se sprejmejo učinkoviti ukrepi za preprečitev ponovne kontaminacije po obdelavi skladno s točko (b).

2. Obdelane želodce, mehurje in črevesje, ki jih ne moremo hraniti pri sobni temperaturi, je treba hladiti v objektih, namenjenih za ta namen do njihove odpredaje. Proizvode, ki se ne solijo ali sušijo, je treba hraniti pri temperaturi, ki ni višja od 3 °C.

ODDELEK XIV: ŽELATINA

1. Nosilci živalske dejavnosti, ki izdelujejo želatino, morajo zagotavljati, da se upoštevajo zahteve tega oddelka.

▼B

2. Za namen tega oddelka pomeni „strojenje“ strjevanje kož z uporabo rastlinskega strojila, kromovih soli ali drugih snovi kot so aluminijeve soli, železove soli, silicijeve soli, aldehidi ali kinoni ali druga sintetična sredstva za strjevanje.

POGLAVJE I: ZAHTEVE ZA SUROVINE

1. Želatina, ki se naj uporablja v živilih, se mora izdelovati samo iz naslednjih surovin:
 - (a) kosti;
 - (b) kože farmsko gojenih prežvekovalcev;
 - (c) kože prašičev;
 - (d) kože perutnine;
 - (e) kit in tetiv;
 - (f) kože divjadi;
 - in
 - (g) kože rib in kosti.
2. Uporaba kož je prepovedana, če so bile strojene, ne glede na to, ali je bil ta postopek končan.
3. Surovine, naštetje v točki 1(a) do (e), morajo izvirati iz živali, ki so bile zaklane v klavnici in za katere trupe je bilo ugotovljeno, da so ustrezni za prehrano ljudi po *ante mortem* in *post mortem* pregledu, ali v primeru kož divjadi, izvirati od trupov divjadi, za katere je bilo ugotovljeno, da so ustrezne za prehrano ljudi.
4. Surovine morajo izhajati iz objektov, ki so registrirani ali odobreni skladno z Uredbo (ES) št. 852/2004 ali v skladu s to uredbo.
5. Zbiralni centri in strojarne lahko dobavljajo tudi surovine za proizvodnjo želatine, namenjene za prehrano ljudi, če jih pristojni organ izrecno pooblasti za ta namen in izpolnjujejo naslednje zahteve:
 - (a) imeti morajo skladiščne prostore s trdimi tlemi in gladkimi stenami, ki se z lahkoto čistijo in dezinficirajo in so po potrebi opremljeni s hladilnimi napravami;
 - (b) skladiščni prostori se morajo vzdrževati na ustrezni ravni, tako da ne predstavljajo vira kontaminacije za surovine;
 - (c) če se surovina, ki ni v skladu s tem poglavjem, skladišči in/ali predeluje v teh prostorih, mora biti ločena od surovine, ki je v skladu s tem poglavjem med sprejemanjem, skladiščenjem, predelavo in odpremo.

POGLAVJE II: PREVOZ IN SKLADIŠČENJE SUROVIN

1. Namesto identifikacijske oznake iz oddelka I Priloge II mora dokument, ki navaja obrat izvora in informacije iz Dodatka k tej prilogi, spremljati surovine med prevozom, kadar se dostavljajo v zbirni center ali strojarno in kadar se dostavljajo v obrat za predelavo želatine.
2. Surovine je treba transportirati in skladiščiti ohlajene ali zamrznjene, razen kadar se predelujejo v roku 24 ur po njihovem odhodu. Razmaščene in posušene kosti ali kostni klej, nasoljene, sušene in lužene kože in kože, obdelane z lužino ali kislino, se lahko transportirajo in skladiščijo pri sobni temperaturi.

▼M5

POGLAVJE III: ZAHTEVE ZA PROIZVODNJO ŽELATINE

1. Proizvodni postopek za želatino mora zagotavljati, da:
 - (a) se za ves kostni material prežvekovalcev, rojenih, vzrejenih ali zaklanih v državah ali regijah, ki so razvrščene kot države z nadzorovano ali nedoločeno stopnjo BSE v skladu z zakonodajo Skupnosti, uporabi postopek predelave, ki zagotavlja, da se ves kostni material drobno zmelje in razmasti z vročo vodo in obdela z razredčeno solno kislino (pri najmanjši koncentraciji 4 % in pH < 1,5) za najmanj dva dni. Tej obdelavi sledi:
 - alkalna obdelava z nasičeno raztopino apna (pH > 12,5) za obdobje najmanj 20 dni s termično obdelavo pri najmanj 138 °C za najmanj štiri sekunde ali

▼M5

- obdelava s kislino (pH < 3,5) za najmanj 10 ur s termično obdelavo pri najmanj 138 °C za najmanj štiri sekunde ali
 - obdelava s toploto in pritiskom za najmanj 20 minut z nasičeno paro s 133 °C pri več kot 3 barih ali
 - katerikoli odobreni enakovredni postopek;
- (b) za ostale surovine se uporabi obdelava s kislino ali lužino, ki ji sledi enkratno ali večkratno splakovanje. Vrednost pH je treba naknadno prilagoditi. Želatino je treba ekstrahirati z enkratnim ali večkratnim zaporednim segrevanjem, ki mu sledi prečiščevanje s filtracijo in termično obdelavo.
2. Nosilec živilske dejavnosti lahko v istem obratu proizvaja in skladišči želatino, namenjeno za prehrano ljudi, in želatino, ki ni namenjena za prehrano ljudi, če surovine in proizvodni postopki izpolnjujejo zahteve, ki veljajo za želatino, namenjeno za prehrano ljudi.

POGLAVJE IV: ZAHTEVE ZA KONČE PROIZVODE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da želatina izpolnjuje naslednje mejne vrednosti ostankov:

Ostanki	Mejna vrednost
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 (Evropska farmakopeja 2005)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Evropska farmakopeja 2005)	10 ppm

POGLAVJE V: OZNAČEVANJE

Embalaza in pakiranje, ki vsebujeta želatino, morata biti označena z besedami „želatina, primerna za prehrano ljudi“, označen pa mora biti tudi minimalni rok trajnosti.

▼B**ODDELEK XV: KOLAGEN**

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki izdelujejo kolagen, morajo zagotavljati, da se upoštevajo zahteve tega oddelka.
2. Za namen tega oddelka pomeni „strojenje“ strjevanje kož z uporabo rastlinskega strojila, kromovih soli ali drugih snovi kot so aluminijeve soli, železove soli, silicijeve soli, aldehidi ali kinoni ali druga sintetična sredstva za strjevanje.

POGLAVJE I: ZAHTEVE ZA SUROVINE

1. Kolagen, namenjen za uporabo v živilih, se mora izdelovati samo iz naslednjih surovin:
 - (a) kože farmsko gojenih prežvekovalcev;
 - (b) kože in kosti prašičev;
 - (c) kože in kosti perutnine;
 - (d) kite;
 - (e) kože divjadi;
 - in
 - (f) kože in kosti rib.

▼B

2. Uporaba kož je prepovedana, če so bile strojene, ne glede na to, ali je bil ta postopek končan.
3. Surovine, naštete v točki 1(a) do (e), morajo izvirati iz živali, ki so bile zaklane v klavnici in za katere trupe je bilo ugotovljeno, da so ustrezni za prehrano ljudi po *ante mortem* in *post mortem* pregledu, ali v primeru kož divjadi, morajo izvirati od trupov divjadi, za katere je bilo ugotovljeno, da so ustrezne za prehrano ljudi.
4. Surovine morajo izhajati iz objektov, ki so registrirani ali odobreni skladno z Uredbo (ES) št. 852/2004 ali v skladu s to uredbo.
5. Zbirni centri in strojarne lahko dobavljajo tudi surovine za proizvodnjo kolagena, namenjenega za prehrano ljudi, če jih pristojni organ izrecno pooblasti za ta namen in izpolnjujejo naslednje zahteve:
 - (a) imeti morajo skladiščne prostore s trdimi tlemi in z gladkimi stenami, ki se z lahkoto čistijo in dezinficirajo in so po potrebi opremljeni s hladilnimi napravami;
 - (b) hladilni prostori se morajo vzdrževati na ustrezni ravni čistoče, tako da ne predstavljajo vira kontaminacije za surovine;
 - (c) če se surovina, ki ni v skladu s tem poglavjem, skladišči in/ali predeluje v teh prostorih, se mora v času sprejemanja, skladiščenja, predelave in odpreme ta surovina skladiščiti ločeno od surovine, ki je v skladu s tem poglavjem.

POGLAVJE II: PREVOZ IN SKLADIŠČENJE SUROVIN

1. Namesto identifikacijske oznake iz oddelka I Priloge II je treba surovinam pri prevozu ali pri dostavi v zbirni center ali v strojarno ali pri dostavi v obrat za predelavo kolagena priložiti dokument, ki navaja obrat izvora in informacije iz Dodatka k tej prilogi.
2. Surovine je treba transportirati in skladiščiti ohlajene ali zamrznjene, razen kadar se predelujejo v roku 24 ur po njihovem odpošiljanju. Razmaščene in posušene kosti ali kostni klej, nasoljene, sušene in lužene kože in kože, obdelane z lužino ali kislino, se lahko transportirajo in skladiščijo pri sobni temperaturi.

POGLAVJE III: ZAHTEVE ZA IZDELAVO KOLAGENA

▼M3

1. Pri izdelavi kolagena je treba uporabiti postopek, ki zagotavlja, da so surovine izpostavljene obdelavi, ki vključuje pranje, prilagoditev pH s kislino ali lužino, enkratno ali večkratno splakovanje, filtracijo in iztiskanje, ali pa se uporabi odobreni enakovredni postopek. Faze iztiskanja ni mogoče izvesti pri proizvodnji kolagena z nizko molsko maso iz surovin s poreklom iz neprežvekovalcev.

▼B

2. Potem ko je bil za izdelavo kolagena uporabljen postopek iz točke 1, se lahko opravi postopek sušenja.

▼M5

3. Nosilec živilske dejavnosti lahko v istem obratu proizvaja in skladišči kolagen, namenjen za prehrano ljudi, in kolagen, ki ni namenjen za prehrano ljudi, če surovine in proizvodni postopki izpolnjujejo zahteve, ki veljajo za kolagen, namenjen za prehrano ljudi.

▼B

POGLAVJE IV: ZAHTEVE ZA KONČNE PROIZVODE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da se pri kolagenu upoštevajo naslednje mejne vrednosti ostankov:

<i>Ostanki</i>	<i>Mejna vrednost</i>
AS	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm

▼B

<i>Ostanki</i>	<i>Mejna vrednost</i>
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

POGLAVJE V: ETIKETIRANJE

Embalaža in pakirni material, ki vsebuje kolagen, mora biti opremljena z napisom „kolagen, ustrezen za prehrano ljudi“ in z datumom priprave.

▼ **M5***Dodatek k PRILOGI III***VZOREC SPREMNEGA DOKUMENTA ZA SUROVINE, NAMENJENE ZA PROIZVODNJO ŽELATINE ALI KOLAGENA, NAMENJENIH ZA PREHRANO LJUDI**

Številka trgovinskega dokumenta:

I. Identifikacija surovine

Vrsta surovine:

Vrsta živali:

Vrsta embalaže:

Število enot embalaže:

Neto teža (v kg):

II. Izvor surovine

Vrsta, ime, naslov in številka odobritve/registracije/posebnega dovoljenja obrata izvora:

.....

Ime in naslov pošiljatelja ⁽¹⁾:**III. Namembni kraj surovine**

Vrsta, ime, naslov in številka odobritve/registracije/posebnega dovoljenja namembnega proizvodnega obrata:

.....

Ime in naslov prejemnika ⁽²⁾:

IV. Vrsta prevoznega sredstva:

V , dne

.....

(podpis upravljavca obrata izvora ali njegovega predstavnika)⁽¹⁾ Če se razlikuje od obrata izvora.⁽²⁾ Če se razlikuje od namembnega obrata.