



Bruxelles, **XXX**  
SANCO/10098/2009 Rev. 3  
(POOL/G4/2009/10098/10098R3-  
EN.doc)  
[...] (2018) **XXX** draft

**RADNI DOKUMENT SLUŽBI KOMISIJE**

**Smjernice o primjeni nekih odredbi Uredbe (EZ) br. 854/2004 o higijeni hrane  
životinjskog podrijetla**

*Ovaj je dokument samo za informativne svrhe. Nije donesen i ni na koji način odobren od strane Europske komisije.*

*Europska komisija ne jamči točnost navedenih podataka, niti preuzima odgovornost za bilo kakav oblik njihova korištenja. Korisnici bi stoga trebali poduzeti sve potrebne mjere opreza prije korištenja ovih informacija, koje u cijelosti upotrebljavaju o svom riziku.*

## **SVRHA OVOG DOKUMENTA**

Ovaj je dokument uglavnom namijenjen subjektima u poslovanju s hranom i nadležnim tijelima u državama članicama, u cilju pružanja smjernica o provedbi novih zahtjeva o higijeni hrane i o srodnim temama.

Podaci u dokumentu mogli bi koristiti čitateljima iz trećih zemalja kako bi bolje razumjeli područje primjene i svrhu pravila EU-a o higijeni hrane.

## **NAPOMENA**

Ovaj je dokument u razvoju i bit će ažuriran kako bi se u obzir uzeli iskustva i informacije od država članica, nadležnih tijela, subjekata u poslovanju s hranom i Komisijina Ureda za hranu i veterinarstvo.

## 1. UVOD

Uredba (EZ) br. 853/2004 o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (dalje u tekstu „Uredba”) donesena je 29. travnja 2004.<sup>1</sup> Njome se utvrđuju higijenski zahtjevi koje subjekti u poslovanju s hranom koji rukuju hranom životinjskog podrijetla moraju poštovati u svim fazama prehrambenog lanca. Od donošenja Uredbe od Komisije se tražilo da pojasni niz njezinih aspekata. Cilj je ovog dokumenta odgovoriti na te zahtjeve.

Komisijina Glavna uprava za zdravlje i potrošače održala je niz sastanaka sa stručnjacima iz država članica u cilju razmatranja i postizanja konsenzusa o nizu pitanja koja se odnose na provedbu i tumačenje Uredbe.

Radi osiguravanja transparentnosti Komisija je poticalai raspravu s dionicima kako bi se različitim socioekonomskim interesnim stranama omogućilo izražavanje mišljenja. U tom je cilju Komisija organizirala sastanak s predstavnicima proizvođača, industrije, trgovine i potrošača kako bi se raspravila pitanja u vezi s provedbom Uredbe.

Zaključeno je da bi se ti sastanci i rasprave trebali nastaviti u svjetlu iskustva stečenoga potpunom primjenom Uredbe od 1. siječnja 2006.

Treba napomenuti da pitanja koja se odnose na neusklađenost nacionalnog zakonodavstva s Uredbom ostaju izvan područja ovog djelovanja te će se i dalje rješavati u skladu s uobičajenim postupcima Komisije.

Cilj je ovog dokumenta pomoći svim sudionicima u prehrambenom lancu da bolje razumiju te ispravno i na ujednačen način primjenjuju Uredbu. Međutim, ovaj dokument nema službeni pravni status, pa je u slučaju spora konačna odgovornost za tumačenje zakona na Sudu Europske Unije.

Za potpuno razumijevanje različitih aspekata Uredbe (EZ) br. 853/2004, ključno je biti upoznat i s drugim dijelovima zakonodavstva Zajednice, a posebno s načelima i definicijama iz:

- Uredbe (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane<sup>2</sup> (navedene i kao Opći propisi o hrani)
- Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja o higijeni hrane<sup>3</sup>, i

---

<sup>1</sup> SL L 226, 25.6.2004., str. 22.

<sup>2</sup> SL L 31, 1.2.2002., str. 1.

<sup>3</sup> SL L 226 od 25.6.2004., str. 3.

- Uredbe (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenim kontrolama koje se provode radi provjeravanja poštivanja propisa o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju i dobrobiti životinja<sup>4</sup>,
- Uredbe Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu<sup>5</sup>,
- Uredbe Komisije (EZ) br. 2074/2005 od 5. prosinca 2005. o utvrđivanju provedbenih mjera za određene proizvode na temelju Uredbe (EZ) br. 853/2004 i za organizaciju službenih kontrola na temelju Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i Uredbe (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća, odstupanju od Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i o izmjeni uredbi (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004<sup>6</sup>,
- Uredbe Komisije (EZ) br. 2075/2005 od 5. prosinca 2005. o utvrđivanju posebnih pravila za službene kontrole trihinele u mesu<sup>7</sup>,
- Uredbe Komisije (EZ) br. 2076/2005 od 5. prosinca 2005. o utvrđivanju prijelaznih rješenja za provedbu uredbi (EZ) br. 853/2004, (EZ) br. 854/2004 i (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i o izmjeni uredbi (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004<sup>8</sup>.

Utvrđene su zasebne smjernice o uredbama (EZ) br. 178/2002 i (EZ) br. 852/2004.

(Vidi [http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm))

---

<sup>4</sup> SL L 165, 30.4.2004., str. 1.

<sup>5</sup> SL L 338, 22.12.2005., str. 1.

<sup>6</sup> SL L 338, 22.12.2005., str. 27.

<sup>7</sup> SL L 338, 22.12.2005., str. 60.

<sup>8</sup> SL L 338, 22.12.2005., str. 83.

## **2. OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM**

Uredbu moraju provesti subjekti u poslovanju s hranom. Moraju osigurati pravilno provođenje svih zahtjeva kako bi se osigurala sigurnost hrane.

Pored zahtjeva utvrđenih Uredbom (EZ) br. 852/2004, subjekti u poslovanju s hranom koji rukuju hranom životinjskog podrijetla moraju provesti odgovarajuće zahtjeve utvrđene Uredbom (EZ) br. 853/2004.

## **3. PODRUČJE PRIMJENE (ČLANAK 1. UREDBE)**

### **3.1. Mala poduzeća**

Do 1. siječnja 2006. određena su mala poduzeća mogla stavljati svoje proizvode samo na nacionalno ili lokalno tržište iako su morala poštovati kriterije o higijeni hrane, npr.

- u skladu s člankom 4. Direktive 64/433/EEZ (Direktiva o svježem mesu) meso iz klaonica niskog kapaciteta koje ne obrađuju više od 20 grla stoke tjedno, i rasjekavaonica koje ne proizvode više od pet tona otkošenog mesa tjedno;
- u skladu s člankom 7. Direktive 71/118/EEZ (Direktiva o mesu peradi), klaonice koje ne obrađuju više od 150 000 ptica godišnje
- u skladu s člankom 3. točkom A podtočkom 7. Direktive 77/99/EEZ (Direktiva o mesnim proizvodima), kad objekti upotrebljavaju meso koje je označeno nacionalnom oznakom zdravstvene ispravnosti.

Te su direktive stavljene izvan snage od 1. siječnja 2006. Od tog datuma nadalje ti objekti mogu stavljati svoje proizvode na tržište Zajednice ako ih je odobrilo nadležno tijelo.

Stoga od 1. siječnja 2006. više ne postoje ograničenja u vezi s opskrbom mesom za proizvodnju mesnih proizvoda i njihovim stavljanjem na tržište ako je klaonicu odobrilo nadležno tijelo.

S obzirom na to da je bilo malo vjerojatno da će se svi administrativni koraci za odobrenje malih poduzeća poduzeti do 1. siječnja 2006., donesena je prijelazna mjera kojom se dopustilo da se za mala poduzeća koja na taj datum nisu bila odobrena nastave primjenjivati tadašnje važeće prakse, a da se u međuvremenu upotrebljava nacionalna oznaka.

### 3.2. **Objekti u kojima se rukuje hranom životinjskog podrijetla za koju nisu utvrđeni detaljni zahtjevi**

Za određene proizvode životinjskog podrijetla (npr. med) Uredbom nisu donesena detaljna pravila. U tom se slučaju hranom životinjskog podrijetla mora rukovati u skladu s odgovarajućim zahtjevima utvrđenima Uredbom (EZ) br. 852/2004 i s općim pravilima za proizvode životinjskog podrijetla utvrđenima Uredbom (EZ) br. 853/2004 (posebno pravilima o proizvodima koji ne potječu iz Zajednice iz članka 6.)

S obzirom na to da u Prilogu III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 nema zahtjeva za ove proizvode, objekti koji rukuju tim proizvodima ne moraju biti odobreni niti moraju staviti identifikacijsku oznaku na hranu.

### 3.3. **Proizvodi obuhvaćeni Uredbom (EZ) br. 853/2004**

Uredba (EZ) br. 853/2004 primjenjuje se samo na **neprerađene i prerađene proizvode** životinjskog podrijetla.

- **(Netaksativni) popis neprerađenih proizvoda životinjskog podrijetla** (kako je utvrđeno člankom 2. točkom 1. podtočkom (n) Uredbe (EZ) br. 852/2004) naveden je u Prilogu I. ovoj Uredbi.
- **(Netaksativni) popis prerađenih proizvoda životinjskog podrijetla** (kako je utvrđeno člankom 2. točkom 1. podtočkom (o) Uredbe (EZ) br. 852/2004) naveden je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Prilikom utvrđivanja je li proizvod životinjskog podrijetla prerađen ili neprerađen važno je uzeti u obzir **sve** odgovarajuće definicije sadržane u uredbama o higijeni, posebno definicije „prerade”, „neprerađenih proizvoda” i „prerađenih proizvoda” iz članka 2. Uredbe 852/2004 i definicije određenih prerađenih proizvoda iz Odjeljka 7. Priloga I. Uredbi 853/2004. Međusobna povezanost tih definicija utjecat će na donesenu odluku.

### 3.4. **Hrana koja sadržava proizvode biljnog podrijetla i proizvode životinjskog podrijetla**

U Prilogu III. naveden je pregled područja primjene uredbi (EZ) br. 852/2004. i 853/2004. Pregled nije taksativan i stoga je samo okviran. Može podleći reviziji u funkciji iskustva stečenoga s novim pravilima.

Ako nije izričito navedeno drukčije, Uredba se ne primjenjuje na proizvodnju hrane koja sadržava i proizvode biljnog podrijetla i prerađene proizvode životinjskog podrijetla. Takvo isključivanje iz područja primjene temelji se na promatranju da se rizik koji potječe od sastojaka životinjskog podrijetla može kontrolirati provedbom pravila Uredbe (EZ) br. 852/2004 bez potrebe za primjenom detaljnijih posebnih pravila. Međutim, u članku 1. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 853/2004 jasno je definirano da **prerađeni proizvodi životinjskog**

**podrijetla** upotrijebljeni u hrani koja sadržava i proizvode biljnog podrijetla i prerađene proizvode životinjskog podrijetla koja je kao takva izuzeta iz područja primjene Uredbe 853/2004, moraju se dobiti i njima se mora rukovati u skladu sa zahtjevima Uredbe (EZ) br. 853/2004., npr.

- mlijeko u prahu koje se upotrebljava za pripremu sladoleda mora se dobiti u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004, međutim, proizvodnja sladoleda obuhvaćena je Uredbom (EZ) br. 852/2004;
- prerađena hrana životinjskog podrijetla, kao što su mesni, mliječni i/ili riblji proizvodi, koja se upotrebljava za pripremu pizze mora se dobiti u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004, međutim, proizvodnja pizze obuhvaćena je Uredbom (EZ) br. 852/2004.;
- mesni, i/ili mliječni proizvodi koji se upotrebljavaju za pripremu gotove hrane koja se sastoji od takvih prerađenih proizvoda i povrća moraju se dobiti u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004, međutim, proizvodnja tih gotovih jela obuhvaćena je Uredbom (EZ) br. 852/2004;
- proizvodi od jaja koji se upotrebljavaju za pripremu majoneze moraju se dobiti u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004, međutim, proizvodnja majoneze obuhvaćena je Uredbom (EZ) br. 852/2004.

Međutim, dodavanje proizvoda biljnog podrijetla prerađenim proizvodima životinjskog podrijetla ne znači automatski da je hrana koja iz toga proizlazi obuhvaćena člankom 1. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 853/2004, npr.:

- Sirevi kojima je dodano bilje ili jogurti kojima je dodano voće ostaju mliječni proizvodi i njihova proizvodnja mora biti provedena u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004;
- Kobasice kojima je dodan češnjak ili soja ostaju mesni proizvodi i njihova proizvodnja mora biti provedena u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004;

Kad sastojak biljnog podrijetla koji je dodan prerađenom proizvodu životinjskog podrijetla ima tehnološku funkciju i mijenja početni proizvod u tolikoj mjeri da hrana koja iz toga proizlazi ne može ostati obuhvaćena definicijom „prerađenog proizvoda životinjskog podrijetla”, kako je utvrđeno člankom 2. točkom (o) Uredbe (EZ) br. 852/2004, tada su takvi proizvodi obuhvaćeni člankom 1. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 853/2004, npr.:

- Mazive masti kod kojih su sve mliječne masti ili njezini dijelovi zamijenjeni mastima biljnog podrijetla.

**Napomena:** objekt koji proizvodi i proizvode životinjskog podrijetla i ostale proizvode može primijeniti identifikacijsku oznaku koja se zahtijeva za proizvode životinjskog podrijetla i na druge proizvode (vidi Odjeljak I. točku B.7. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004).



### 3.5. Maloprodaja

Osim ako nije izričito navedeno drukčije, **Uredba (EZ) br. 853/2004 ne primjenjuje se na maloprodaju** [članak 1. stavak 5. točka (a)].

Definicija trgovine na malo navedena je u članku 3. točki 7. Uredbe (EZ) br. 178/2002. Ona glasi:

*„maloprodaja” znači postupanje s hranom i/ili njezina prerada i njezino skladištenje na mjestu prodaje ili isporuke krajnjem potrošaču, a uključuje distribucijske terminale, opskrbu pripremljenom hranom, tvorničke kantine, opskrbu hranom u institucijama, restorane i slične objekte u kojima se poslužuje hrana, prodavaonice, supermarkete i veleprodajne trgovine.*

Kako je objašnjeno u uvodnim izjavama 12. i 13. Uredbe (EZ) br. 853/2004, ta definicija koja uključuje veleprodajne aktivnosti smatrala se preširokom za svrhe vezane uz higijenu hrane. U kontekstu higijene hrane maloprodaja bi trebala imati ograničenije značenje kako slijedi: „aktivnosti koje uključuju izravnu prodaju krajnjem potrošaču ili ga opskrbljuju hranom životinjskog podrijetla.” To znači sljedeće:

- Za aktivnosti koje uključuju izravnu prodaju krajnjem potrošaču ili ga opskrbljuju hranom životinjskog podrijetla dovoljna je Uredba (EZ) br. 852/2004. U skladu s definicijom „maloprodaje” izraz „aktivnosti” uključuje preradu (npr. pripremu pekarskih proizvoda koji sadržavaju proizvode životinjskog podrijetla, pripremu mesnih proizvoda u lokalnoj mesnici) na prodajnom mjestu krajnjem potrošaču.
- Što se tiče veleprodajnih aktivnosti (tj. kada objekt u veleprodaji ili maloprodaji obavlja poslove u cilju opskrbljivanja drugog objekta hranom životinjskog podrijetla), primjenjuje se Uredba (EZ) br. 853/2004 osim:
  - za objekte za koje se veleprodajne aktivnosti sastoje jedino od skladištenja i prijevoza. U tom se slučaju primjenjuju zahtjevi iz Uredbe (EZ) br. 852/2004 i zahtjevi u pogledu temperature utvrđeni u Uredbi (EZ) br. 853/2004.
  - ako je, prema nacionalnom pravu, opskrba **marginalna, lokalna i ograničena** djelatnost maloprodajnog objekta koji većinom opskrbljuje krajnjeg potrošača. U tom se slučaju primjenjuje samo Uredba (EZ) br. 852/2004.

Međutim, u skladu s člankom 1. stavkom 5. točkom (c) države članice mogu odlučiti proširiti odredbe Uredbe (EZ) br. 853/2004 na maloprodajne objekte koji se nalaze na njihovu teritoriju na koje se one ne bi primjenjivale. Kod primjene te mogućnosti države članice trebale bi se voditi općim načelima propisa o hrani, tj. načelom razmjernosti i potrebom za pravilima temeljenima na procjeni rizika.

**3.6. Pojam „marginalne, lokalne i ograničene djelatnosti” kako je navedeno u članku 1. stavku 5., točki b)ii. Uredbe (EZ) br. 853/2004.**

Tim se pojmom dopušta stvarnim maloprodajnim prodavaonicama koje opskrbljuju krajnjeg potrošača (npr. mesara) da opskrbljuje hranom životinjskog podrijetla drugog lokalnoga maloprodajnog subjekta samo u skladu sa zahtjevima Uredbe (EZ) br. 852/2004. Zahtjevi Uredbe (EZ) br. 853/2004 (npr. odobrenje objekta, stavljanje identifikacijske oznake) ne bi se primjenjivali.

*Općenito, pojmom „marginalne, lokalne i ograničene djelatnosti” treba dopustiti da se primjena trenutanih praksi kakve su na snazi u državama članicama nastavi.*

Pojam „marginalne, lokalne i ograničene opskrbe” potječe od promatranja da bi maloprodajni objekti kojima je glavna trgovačka djelatnost opskrba krajnjeg potrošača zapravo trebali trgovati lokalno svojim proizvodima (čak i ako je određeno u drugoj državi članici) i tako nisu uključeni u trgovinu na većim udaljenostima za koju je potrebno više pažnje i nadzora, posebno u vezi s prijevozom i uvjetima hladnog lanca. U slučaju velike države članice stoga ne bi bilo u skladu s Uredbom da se pojam „marginalne, lokalne i ograničene opskrbe” geografski proširi na čitav teritorij te države članice.

Pojam je dalje objašnjen u uvodnoj izjavi (13), u kojoj je definirano da bi takva opskrba trebala biti tek mali dio aktivnosti objekta; objekti koje on opskrbljuje trebali bi se nalaziti u njegovoj neposrednoj blizini i opskrba bi se trebala odnositi jedino na određene vrste proizvoda ili objekata.

U nekim slučajevima trgovci na malo (npr. mesari) mogu proizvoditi male količine (u apsolutnim vrijednostima) hrane, većina koje se dostavlja objektima javne prehrane i/ili drugim trgovcima na malo. U takvim bi slučajevima u skladu s ciljem Uredbe bilo da se omogući nastavak primjene tradicionalnih metoda distribucije, uzimajući u obzir da bi „marginalno” trebalo obuhvaćati pojam malih količina. „Marginalno” bi se stoga trebalo tumačiti kao mala količina hrane životinjskog podrijetla u apsolutnim vrijednostima **ili** kao mali dio aktivnosti objekta. U svakom slučaju, kombinacijom tih triju kriterija predviđenih Uredbom trebala bi se omogućiti odgovarajuća kvalifikacija većine situacija.

Nacionalna pravila koja se moraju primijeniti u skladu s člankom 1. stavkom 5. točkom b)ii. Uredbe (EZ) br. 853/2004 moraju biti podložna općim pravilima Ugovora, a posebno njezinim člancima 28., 29. i 30.

### 3.7. **Primarna proizvodnja obuhvaćena Uredbom (EZ) br. 853/2004**

Za određene proizvode životinjskog podrijetla pojam „primarna proizvodnja” iz Uredbe (EZ) br. 852/2004 podrobnije je razrađen u Uredbi (EZ) br. 853/2004.;

**Žive školjke** [Odjeljak VII., točka 4. podtočka (a) Priloga III.]

Što se tiče živih školjaka, primarna proizvodnja obuhvaća poslove koji se obavljaju prije dolaska školjaka u otpremni centar, centar za pročišćavanje ili objekt za preradu.

**Proizvodi ribarstva** [Odjeljak VIII., točka 4. Priloga III., i Odjeljak VIII., točka 3. podtočke (a) i (b) Priloga III.]

S obzirom na proizvode ribarstva, primarna proizvodnja:

- obuhvaća uzgoj/ribolov/sakupljanje živih proizvoda ribarstva (*bilo morskih ili slatkovodnih*) u cilju njihova stavljanja na tržište i
- obuhvaća sljedeće povezane djelatnosti:
  - klanje, krvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja, hlađenje i ambalažiranje za prijevoz koje se obavljaju na ribarskim plovilima,
  - prijevoz i skladištenje proizvoda ribarstva čija se priroda nije bitno promijenila, uključujući žive proizvode ribarstva, unutar ribogojilišta na kopnu i
  - prijevoz proizvoda ribarstva (*bilo morskih ili slatkovodnih*) čija se priroda nije bitno promijenila, uključujući žive proizvode ribarstva, od mjesta proizvodnje do prvog odredišnog objekta.

**Sirovo mlijeko** (Odjeljak IX., Poglavlje 1. Priloga III.)

Uredbom su obuhvaćeni zahtjevi koji se moraju poštovati na poljoprivrednim gospodarstvima, posebno u odnosu na zdravlje životinja, higijenu na gospodarstvima za proizvodnju mlijeka i kriterije koje je potrebno poštovati za sirovo mlijeko.

**Jaja** (Odjeljak X., Poglavlje 1. Priloga III.)

Uredbom je obuhvaćeno rukovanje jajima u prostorima proizvođača i utvrđeno da se jaja moraju održavati čistima, suhima, bez stranih mirisa, učinkovito zaštićenima od udaraca te da ne smiju biti izložena izravnoj sunčevoj svjetlosti.

## **4. ODOBRENJE OBJEKATA (ČLANAK 4. UREDBE)**

### **4.1. Objekti koji podliježu odobrenju**

Objekti [osim onih u kojima se obavlja jedino primarna proizvodnja, poslovi prijevoza, skladištenje proizvoda koje nije potrebno skladištiti u uvjetima kontrolirane temperature ili maloprodajne djelatnosti, osim onih na koje se primjenjuje ova Uredba u skladu s člankom 1. stavkom 5. točkom (b)] u kojima se rukuje proizvodima za koje su utvrđeni zahtjevi u Prilogu III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 moraju biti odobreni. To podrazumijeva širok raspon objekata, uključujući objekte u kojima se rukuje neprerađenim proizvodima i prerađenim proizvodima životinjskog podrijetla.

Netaksativan popis kategorija objekata koji podliježu odobrenju u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004 naveden je u Prilogu IV. ovom dokumentu.

*S obzirom na to da maloprodaja (djelatnosti koje obuhvaćaju izravnu prodaju krajnjem potrošaču) nije obuhvaćena područjem primjene Uredbe (EZ) br. 853/2004, odobrenje objekata maloprodaje u skladu s tom Uredbom nije potrebno.*

### **4.2. Odobravanje malih objekata**

Mali objekti u kojima se rukuje hranom životinjskog podrijetla moraju biti dodatno odobreni od strane nadležnih tijela.

Zahtjevi za odobrenje takvih objekata velikim su dijelom zahtjevi koji su se već na njih primjenjivali u skladu s prijašnjim pravilima. Novi zahtjev za odobrenje stoga ne bi trebao predstavljati značajno novo opterećenje, pod uvjetom da su ti objekti već usklađeni s pravilima o higijeni hrane koja se na njih primjenjuju u skladu s odgovarajućim prijašnjim pravilima Zajednice (npr. direktivama 64/433/EEZ i 77/99/EEZ).

#### **Napomena:**

*Uredbom (EZ) br. 853/2004 maloprodaja (tj. rukovanje i/ili prerada hrane i njezino skladištenje na mjestu prodaje) je isključena iz njezina područja primjene. To znači da ako je sir proizveden i prodan u maloprodajnim prostorima (npr. na poljoprivrednom gospodarstvu), te se aktivnosti mogu obavljati poštujući samo zahtjeve utvrđene Uredbom (EZ) br. 852/2004, i oni podliježu upisu u registar, ali ne i odobrenju.*

### **4.3. Meso životinja zaklanih na poljoprivrednom gospodarstvu**

Aktivnosti klanja na poljoprivrednom gospodarstvu moraju biti obavljene u skladu s odgovarajućim zahtjevima Uredbe (EZ) br. 852/2004 i posebnim pravilima o higijeni hrane za proizvodnju mesa utvrđenih Uredbom (EZ) br. 853/2004. To uključuje da klaoničku opremu moraju odobriti nadležna tijela.

Ako se smatra da su zahtjevi u pogledu infrastrukture iz uredaba (EZ) br. 852/2004 i 853/2004 nerazmjerni klanju na poljoprivrednom gospodarstvu, države članice mogu prilagoditi te zahtjeve donošenjem nacionalnih mjera, u skladu s postupkom utvrđenim za tu svrhu člankom 13. Uredbe (EZ) br. 852/2004 i/ili člankom 10. Uredbe (EZ) br. 853/2004.

***Napomene:***

- Izravna opskrba **malim količinama mesa peradi i dvojezubaca** koji su zaklani na poljoprivrednom gospodarstvu, a kojima proizvođač opskrbljuje krajnjeg potrošača ili lokalni objekt u maloprodaji koji takvim mesom, u obliku svježeg mesa, izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača nije obuhvaćena područjem primjene Uredbe (EZ) br. 853/2004. Države članice uspostavljaju nacionalna pravila kako bi se osigurala sigurnost takvog mesa [vidi članak 1. stavak (d) Uredbe].
- U slučaju „**klanja za osobnu potrošnju u domaćinstvu**” takvu aktivnost obavlja privatna osoba koja se ne može smatrati subjektom u poslovanju s hranom. Osim toga, meso koje se dobiva takvim klanjem ne stavlja se na tržište. Klanje za osobnu potrošnju u domaćinstvu nije obuhvaćeno područjem primjene uredaba (EZ) br. 852/2004. i 853/2004. Države članice mogu imati uspostavljena nacionalna pravila u vezi s ovom vrstom klanja.

#### **4.4. Odobravanje hladnjača**

U članku 1. stavku 5. točki (a) Uredbe (EZ) br. 853/2004. utvrđeno je sljedeće: „***Ako nije izričito navedeno drukčije, ova se Uredba ne primjenjuje na maloprodaju.***”

S obzirom na to da bi se hladnjače mogle smatrati maloprodajnim objektima u širem smislu definicije iz članka 3. stavka 7. Uredbe (EZ) br. 178/2002, moglo bi se zaključiti da su hladnjače općenito isključene iz područja primjene Uredbe (EZ) br. 853/2004 i stoga ne podliježu odobrenju od strane nadležnih tijela (vidi članak 1. stavak 5. točku (a) Uredbe (EZ) br. 853/2004).

Međutim, što se tiče hladnjače, Uredbom (EZ) br. 853/2004 utvrđeni su zahtjevi za koje se mora smatrati da **izričito navode** da su poslovi pohrane na hladnom obuhvaćeni područjem primjene Uredbe, npr.:

- Prilog III., Odjeljak I., Poglavlje VII. Uredbe (EZ) br. 853/2004 sadržava zahtjeve koji se odnose na pohranu mesa na hladnom, a hladnjače za meso stoga su objekti u kojima se rukuje proizvodima za koje su utvrđeni zahtjevi u Prilogu III. Uredbi. Takvi objekti ne smiju poslovati ako ih ne odobri nadležno tijelo;
- Člankom 4. Uredbe (EZ) br. 853/2004 skladištenje proizvoda koje nije potrebno skladištiti u uvjetima kontrolirane temperature izričito je isključeno

od obveza odobrenja, pod uvjetom da objekti koji djeluju do pohrane na hladnom moraju biti odobreni.

Hladnjače stoga moraju biti odobrene ako se upotrebljavaju povezano s aktivnostima za koje su utvrđeni uvjeti u Prilogu III. Uredbe 853/2004.

Međutim, s obzirom na članak 1. stavak 5. točku (b), hladnjače kojima upravljaju stvarna mjesta za prodaju na malo koja nisu obuhvaćena Uredbom ne podliježu Uredbi i hladnjače uključene u veleprodajne poslove koje su fizički ograničene na prijevoz i skladištenje ne trebaju biti odobrene, nego ostaju podložne zahtjevima vezanima za temperaturu. Kad veleprodajne aktivnosti uključuju više od skladištenja i transporta (na primjer preambalažiranje), hladnjače ostaju objekti koji se odobravaju u skladu s člankom 4.

#### **4.5. Objekti za preambalažiranje**

U objektima za preambalažiranje nastavlja se s uklanjanjem ambalaže s proizvoda životinjskog podrijetla koji su prethodno ambalažirani u drugom objektu. Takvo uklanjanje ambalaže i preambalažiranje može biti u kombinaciji s djelatnostima kao što su rasijecanje i rezanje hrane na odreske.

U objektima za preambalažiranje rukuje se nepakiranim proizvodima životinjskog podrijetla. Potrebno je uzeti u obzir da su oni, kad se u njima rukuje proizvodima životinjskog podrijetla koji su obuhvaćeni Prilogom III. Uredbi, obuhvaćeni područjem primjene članka 4. stavka 2. Uredbe. Stoga je za njih potrebno odobrenje. To je logičan pristup, s obzirom na to da se na razini takvih objekata mogu pojaviti nove opasnosti.

Kako bi se osigurala sljedivost, subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti na tržište proizvod životinjskog podrijetla kojim se rukovalo u objektu za preambalažiranje, osim ako se na njega ne stavi identifikacijska oznaka objekta za preambalažiranje.

#### **4.6. Veletržnice**

Iz članka 3. stavka 3. Uredbe (EZ) br. 854/2004 proizlazi da veletržnice na kojima se proizvode proizvodi životinjskog podrijetla podliježu odobrenju prije nego što svoje proizvode mogu staviti na tržište. S obzirom na to da na veletržnici više jedinica dijeli više infrastruktura i opreme (npr. vodoopskrbu, hladnjače), čini se primjerenim da se osoba/tijelo smatraju odgovornima za osiguravanje da su zahtjevi o higijeni za te zajedničke infrastrukture i opremu ispunjeni.

### **5. TEHNIČKA PITANJA**

#### **MESO**

## 5.1. Vrste životinja

Definicije određenih vrsta životinja navedene su u Prilogu I. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

- U odnosu na točku 1.2., „domaći kopitari” definirani su kao „*domaća goveda (uključujući vrste Bubalus i bizona) (...)*”. Životinje jak ili zebu isto su domaća goveda.
- U odnosu na točku 1.26., „divljač iz uzgoja” definirana je kao „*ptice bezgrebenke iz uzgoja te kopneni sisavci iz uzgoja koji nisu obuhvaćeni točkom 1.2.*”. Sobovi koji se tradicionalno uzgajaju isto su divljač iz uzgoja.

## 5.2. Čiste životinje

Zahtjevi da životinje budu čiste navedeni su na više mjesta u novim pravilima o higijeni.

- Poljoprivrednici moraju poduzeti odgovarajuće mjere, koliko god je to moguće, da osiguraju čistoću životinja koje se upućuju na klanje (Dio A, točka II. podtočka 4. slovo (c) Priloga I. Uredbi (EZ) br. 852/2004);
- Subjekti koji vode klaonice moraju osigurati da su životinje čiste (Odjeljak I., Poglavlje IV., točka 4. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004);
- Službeni veterinar mora provjeriti usklađenost za zahtjevom prema kojem se mora osigurati da se životinje čija je koža ili runo u takvom stanju da postoji neprihvatljiva opasnost od onečišćenja mesa tijekom klanja ne kolju ako se prethodno ne očiste (Odjeljak I., Poglavlje III., točka 3. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004).

Pozadina za ovaj zahtjev ta je da postoji čvrst dokaz da su nečiste životinje bile izvor kontaminacije trupova i posljedičnog otrovanja hranom. Životinje koje se upućuju na klanje stoga moraju biti dovoljno čiste da ne predstavljaju neprihvatljiv rizik za poslove klanja i obrade.

Naime, cilj je ovog zahtjeva izbjeći kontaminaciju mesa tijekom klanja kako bi se osiguralo postizanje mikrobiološke kvalitete koja se zahtijeva propisima Zajednice.

Razvoj sredstava za postizanje tog cilja zadatak je koji moraju ostvariti predmetni subjekti u poslovanju s hranom. Postoje različiti načini postizanja tog cilja, uključujući:

- učinkovito čišćenje životinja; ili
- sortiranje životinja u skladu s čistoćom i razvijanje odgovarajuće sheme klanja; ili

- razvijanje postupaka higijenske obrade životinja kojom se trupla moraju zaštititi od nepotrebne kontaminacije; ili
- drugi odgovarajući postupci.

Vodiči za dobru praksu mogu biti odgovarajuće sredstvo za pomoć subjektima koji vode klaonice u definiranju tih sredstava.

Zadatak je nadležnog tijela provjeriti jesu li postupci koje su razvili subjekti ispravno provedeni.

### **5.3. Prostori za prihvata i privremeni smještaj životinja i obori za držanje životinja prije klanja**

U Prilogu III., Odjeljku I., Poglavlju II., točki 1. alineji (a) Uredbi utvrđeno je da *„Klaonice moraju imati odgovarajuće i higijenske prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje ili, ako to dopuštaju klimatski uvjeti, obore za držanje životinja prije klanja koji se lako čiste i dezinficiraju. Ti prostori moraju imati opremu za pojenje i, prema potrebi, hranjenje životinja.”*

Kao što je slučaj i sa drugim zahtjevima, prilikom odlučivanja o prostorima za prihvata i privremeni smještaj životinja i oborima za držanje životinja prije klanja mora se poštovati načelo razmjernosti. Za male klaonice, u kojima se zakolje nekoliko životinja, nije potrebno zahtijevati sofisticiranu ili opsežnu infrastrukturu, a oprema za pojenje i prema potrebi za hranjenje životinja može biti jednostavna (npr. pomična oprema).

### **5.4. Oprema za sterilizaciju noževa**

U Odjeljku I., Poglavlju II.; točki 3. Priloga III. Uredbi utvrđeno je da klaonice *„moraju imati opremu za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82 °C ili alternativni sustav s istim učinkom.”*

Subjekti koji vode male klaonice izrazili su zabrinutost da taj zahtjev, koji se odnosi na sterilizaciju noževa, može stvoriti potrebu za više dostupne opreme u prostoriji za klanje.

Cilj je zahtjeva osigurati da se meso ne kontaminira opremom, tj. noževima. Taj se cilj može postići različitim sredstvima, kao što su:

- oprema za sterilizaciju noževa na ključnim mjestima u klaonicama koja je izravno dostupna radnicima. Takva oprema može biti odgovarajući izbor u većim klaonicama.
- Sterilizacija u jednom navratu niza noževa koji su dovoljni da se osigura dostupnost čistih noževa tijekom poslova klanja. Takvo rješenje može biti odgovarajuće za klaonice niskog kapaciteta.



## 5.5. **Prijevoz mesa pri temperaturama kojima se mora omogućiti proizvodnja posebnih proizvoda**

U Poglavlju XIV., točki 66. Priloga I. Direktivi 64/433/EEZ predviđeno je:

*„Svježe meso mora se ohladiti odmah nakon post mortem pregleda i održavati na stalnoj unutarnjoj temperaturi od najviše + 7 °C za trupla i njihove komade i + 3 °C za nusproizvode klanja.*

*Odstupanja od tih zahtjeva mogu, zbog tehničkih razloga vezanih uz zrenje mesa, dodijeliti nadležna tijela od slučaja do slučaja za prijevoz mesa do rasjekavaonica ili mesnica u neposrednoj blizini klaonice, pod uvjetom da takav prijevoz ne traje dulje od dva sata”.*

U nekoliko su prilika Komisiju u vezi s time pitali subjekti u poslovanju s hranom koji se boje da ta mogućnost nije prenesena u Uredbu (EZ) br. 853/2004. Međutim, mogućnost odstupanja od temperature za prijevoz mesa i dalje vrijedi, čak je i proširena u Odjeljku I., Poglavlju VII., točki 3. Priloga III. toj Uredbi u kojoj je utvrđeno da:

*„Meso mora postići temperaturu navedenu u točki 1. prije prijevoza i zadržati je tijekom prijevoza. Međutim, prijevoz se može obaviti i ako to dopusti nadležno tijelo kako bi se **omogućila proizvodnja posebnih proizvoda**, pod uvjetom da:*

(a) *se taj prijevoz obavi u skladu s uvjetima koje nadležno tijelo odredi glede prijevoza iz jednoga određenog objekta u drugi,*

*i*

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

„Posebni proizvodi” moraju se pojmiti kao proizvodi za koje nadležno tijelo daje odobrenje i utvrđuje zahtjeve koje je potrebno poštovati.

## 5.6. **Otpadci koji nastaju pri rezanju i rasijecanju mesa**

U Odjeljku V., Poglavlju II., točki 1. podtočki (c) slovu (i) Priloga III. utvrđeno je da *„sirovine koje se upotrebljavaju za pripremanje mljevenog mesa ne smiju potjecati od otpadaka koji nastaju pri rasijecanju i rezanju mesa (osim cijelih komada mišića)”.*

S obzirom na to da riječ „otpadak” na engleskom može značiti i „mali komad” i „otpad”, više je puta zatraženo objašnjenje o tome što se treba pojmiti kao „otpadci koji nastaju pri rezanju i rasijecanju mesa”.

Općenito, ne čini se logičnim zabraniti da se proizvodi prikladni za prehranu ljudi ne upotrebljavaju za prehranu ljudi. Upotreba malih komada (koji nastaju pri rezanju i rasijecanju) mesa koji su prikladni za prehranu ljudi za pripremu

mljevenog mesa stoga ne bi trebala predstavljati problem, pod uvjetom da mikrobiološka kvaliteta mljevenog mesa mora biti zajamčena u svakom trenutku i da su dobiveni od cijelog komada mišića.

#### **5.7. Ocjenjivanje informacija o prehranbenom lancu od strane subjekta koji vodi klaonice**

Što se tiče informacija o prehranbenom lancu, u Odjeljku III., točki 5. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđeno je da subjekti koji vode klaonice, kako bi provjerili trebaju li ili ne primiti životinje u njihove prostore, moraju ocijeniti relevantne podatke prije nego što ih stave na raspolaganje službenom veterinaru.

U praksi, subjekt koji vodi klaonicu **provjerava** da su informacije o prehranbenom lancu koje se daju na raspolaganje potpune bez očitih pogrešaka ili izostavljanja podataka i da se mogu smatrati korisnima kao potpora njegovoj odluci. Time se subjektu koji vodi klaonice ne nameće obveza profesionalne ocjene informacija jer takvu ocjenu na profesionalan način može izvršiti samo službeni veterinar.

#### **5.8. Pokretna klaonica**

Formulacijom Uredbe (EZ) br. 852/2004 i Uredbe (EZ) br. 853/2004 ne sprječava se upotreba pokretnih objekata za klanje životinja, pod uvjetom da ti objekti ispunjavaju odgovarajuće zahtjeve utvrđene tim uredbama.

Države članice mogu prilagoditi zahtjeve u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja tih objekata donošenjem nacionalnih mjera u skladu s postupkom utvrđenim člankom 13. Uredbe (EZ) br. 852/2004 i člankom 10. Uredbe (EZ) br. 853/2004.

#### **5.9. Mesni pripravci i mesni proizvodi**

U Prilogu I. Uredbi (EZ) br. 853/2004 definirani su:

- „Mesni pripravci” kao „svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojemu su dodani hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutarnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju značajke svježeg mesa.” (točka 1.15.).
- „Mesni proizvodi” kao „prerađeni proizvodi koji nastaju preradom mesa ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda, (točka 7.1.)

Definicije „prerade”, „nepprerađenih proizvoda” i „prerađenih proizvoda” utvrđene su u članku 2. stavku 1. točkama (m) odnosno (n) i (o) Uredbe (EZ) br. 852/2004 i primjenjuju se na svu hranu, uključujući meso.

Svi mesni proizvodi obuhvaćeni su definicijom „prerađenih proizvoda”. Međutim, mesni pripravci mogu biti obuhvaćeni definicijom „neprerađenih proizvoda” ili onom „prerađenih proizvoda”. Na primjer, mesni će pripravak biti obuhvaćen definicijom „prerađenog proizvoda” ako se radnjama spomenutima u definiciji „prerade” koje se primjenjuju ne mijenja u potpunosti unutarnja struktura mišićnih vlakana i na površini je reza vidljivo da proizvod ima značajke svježeg mesa.

Definicije „mesnih pripravaka” i „mesnih proizvoda” (i ostalih u Uredbi (EZ) br. 853/2004) namjerno su široke zbog inovativnosti mesne tehnologije. Međutim, postoji potreba da proizvodi budu obuhvaćeni određenom definicijom i da se proizvode u skladu s odgovarajućim higijenskim zahtjevima. Uz to, u pravilima o tržišnim standardima, aditivima i označivanju upućuje se na te definicije i zbog toga je bitno usklađivanje njihove primjene.

Proizvodi se mogu staviti na tržište prije nego što se preradom potpuno izmijeni meso/unutarnja struktura mišićnih vlakana. U tim slučajevima stupnjem do kojega su uništene značajke svježeg mesa na mjestu gdje se proizvod stavlja na tržište određuje se definicija kojom je obuhvaćeno. Ako značajke svježeg mesa nisu potpuno uništene, treba smatrati da je proizvod obuhvaćen definicijom „mesnih pripravaka”. Ako su značajke svježeg mesa potpuno uništene, treba smatrati da je proizvod obuhvaćen definicijom „mesnih proizvoda”.

Stoga se mogu dati sljedeća pojašnjenja:

- Svježe meso koje je usitnjeno na komadiće obuhvaća mljeveno meso. Mljeveno je meso kojemu su dodani hrana, začini ili dodaci (aditivi) stoga obuhvaćeno definicijom „mesnih pripravaka”.
- Svježe meso koje je marinirano potpuno do sredine obuhvaćeno je definicijom „mesnih proizvoda” jer definicija „prerade” uključuje mariniranje, a tim se postupkom denaturiraju bjelančevine mišićnih vlakana čime se mijenja unutarnja struktura mišićnih vlakana i uništavaju značajke svježeg mesa na površini reza.
- Svježe meso koje nije marinirano potpuno do sredine obuhvaćeno je definicijom „mesnih pripravaka” jer izmjena unutarnje strukture mišićnih vlakana nije potpuna i na površini reza još je uvijek vidljivo da proizvod ima značajke svježeg mesa.
- Soljeno ili salamureno meso, čak u svim dijelovima mesa, stavljeno na tržište u početnoj fazi postupka dozrijevanja i koje nije podvrgnuto nijednom drugom načinu prerade, kao što je kuhanje ili sušenje, obuhvaćeno je definicijom „mesnog pripravka”, s obzirom na to da i dalje postoje značajke svježeg mesa. Kad je proizvod podvrgnut daljnjoj preradi, kao što je sušenje, kojim se uništavaju značajke svježeg mesa, tada će biti obuhvaćeno definicijom „mesnih proizvoda”.

- Brzo pečeno meso koje ostaje sirovo u sredini obuhvaćeno je definicijom „mesnih pripravaka” jer postupak zagrijavanja nije bio dovoljan za mijenjanje unutarnje strukture mišićnih vlakana i potpuno uništavanje značajki svježeg mesa. Na površini reza stoga su još uvijek vidljive značajke svježeg mesa.
- Brzo pečeno meso koje je marinirano do sredine i potpuno salamureno prije brzog pečenja obuhvaćeno je definicijom „mesnog proizvoda” zato što je mariniranje / potpuno salamurenje uništilo značajke svježeg mesa.
- Meso koje je potpuno pečeno ali koje još uvijek zahtijeva kuhanje prije konzumacije obuhvaćeno je definicijom „mesnih proizvoda” jer se pečenjem promijenila unutarnja struktura mišićnih vlakana u tolikoj mjeri da su u potpunosti uništene značajke svježeg mesa i da je na površini reza vidljivo da proizvod nema više značajke svježeg mesa.

## **MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI**

### **5.10. Identifikacijska oznaka**

Vidjeti odjeljak 5.18.

### **5.11. Automatske naprave za mužnju**

U Odjeljku IX., Poglavlju I., Dijelu II., Poddijelu B, točki 1. podtočki (b) Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđeno je da mlijeko svake životinje mora biti „pregledano, bilo od strane mužača ili s pomoću metode kojom se postižu slični rezultati, kako bi se utvrdile organoleptičke ili fizikalno-kemijske anomalije”

Tradicionalno je mužać taj koji vizualnim pregledom pregledava mlijeko od svake životinje. Mogu se upotrebljavati druge metode kojima se postižu slični rezultati.

Druge su metode potrebne ako se mužnja obavlja uz upotrebu naprava za potpuno automatiziranu mužnju. Posebno bi dobra praksa bila da objekti za automatsku mužnju mogu automatski otkriti mlijeko s anomalijama i odvojiti ga od opskrbe za prehranu ljudi. Razvijen je međunarodno priznati ISO standard o zahtjevima za naprave za automatsku mužnju i on uključuje metode koje se upotrebljavaju za utvrđivanje organoleptičkih ili fizikalno-kemijskih anomalija u mlijeku (ISO 20966:2007).

## **5.12. Označivanje**

U Odjeljku IX, Poglavlju IV. Priloga III. Uredbi 853/2004 propisano je označivanje sirovog mlijeka i proizvoda koji se prave od sirovog mlijeka koji su namijenjeni prehrani ljudi u kontekstu Direktive o označivanju 2000/13. Iz toga proizlazi da se podaci na oznakama koji se odnose na proizvode napravljene od sirovog mlijeka primjenjuju do mjesta prodaje.

Daju se potrošaču kako bi mu se omogućio odabir. Mogu biti navedene na ambalaži, ispravi, obavijesti, deklaraciji, obruču ili privjesku koji prati ili se odnosi na te proizvode.

Pojmovi „fizička ili kemijska obrada” iz točke 1. podtočke (b) istog poglavlja trebali bi se razumjeti kao obrade za smanjenje mogućih mikrobioloških opasnosti povezanih sa sirovim mlijekom ili proizvodima koji se prave od sirovog mlijeka (npr. mikrofiltracija).

## **5.13. Kriteriji za kravlje mlijeko**

U Odjeljku IX., poglavljima II., III., stavku 1. točki (b) Priloga III. utvrđeno je da kod prerađenoga kravljeg mlijeka koje se upotrebljava za pripremanje mliječnih proizvoda broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) bude manji od 100 000/ml. Pozadina je tog zahtjeva da prerađeno mlijeko (npr. pasterizirano mlijeko) koje se upotrebljava kao sirovina mora biti u skladu s ograničenjem prije nego što uđe u novu fazu obrade. Namjera stoga nije zahtijevati da mlijeko koje je već ušlo u novu fazu obrade (npr. kojem je dodana dodatna flora zbog obrade – proizvodnje jogurta ili sira) bude u skladu s tim kriterijem.

## **5.14. Vrste životinja**

U točki 4.1. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 853/2004, „sirovo mlijeko” definirano je kao „mlijeko koje nastaje izlučivanjem mliječne žlijezde životinja iz uzgoja (...)”. Tom su definicijom stoga obuhvaćene i životinje koje nisu uobičajene vrste koje daju mlijeko (krave, ovce i koze)

U praksi, stavljanje na tržište mlijeka kobilu, magaraca, devu ili drugih životinja iz uzgoja, uključujući divljači iz uzgoja (npr. sobova) moguće je pod uvjetom da su njihova proizvodnja i obrada u skladu s odgovarajućim zahtjevima utvrđenima u uredbama (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004.

## PROIZVODI RIBARSTVA

### 5.15. Paraziti koji ugrožavaju javno zdravlje

Odjeljak VIII., Poglavlje III, točka D Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 sadržava odredbe kojima se osigurava ubijanje parazita u fazama živih ličinki u proizvodima ribarstva koji mogu predstavljati opasnost po zdravlje potrošača. Parazitske bolesti ljudi koje se prenose proizvodima ribarstva uzrokovane su:

- infekcijom koja slijedi nakon unosa živih parazita koji predstavljaju opasnost za zdravlje ljudi. Ti su paraziti u fazama ličinke koji predstavljaju opasnost po zdravlje potrošača (1) oblici, većinom ličinke vrsta *Anisakis* i *Pseudoterranova decipiens*, (2) ličinke (plerocerkoidi) *Diphyllbothrium* trakavica i (3) ličinke (metacerkarije) metilja ili
- alergijskom reakcijom povezanom s *Anisakidae*. Prema EFSA-i, samo je *Anisakis simplex* jasno povezan s alergijskim reakcijama. EFSA je utvrdila da je primarni začetnik alergije na oblice *Anisakis* u ljudi infekcija živim larvama *Anisakis simplex*.

### 5.16. Pojam „vidljivo napadnut”

U Odjeljku VIII., Poglavlju V, točki D „PARAZITI” Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 nalazi se opća odredba za subjekte u poslovanju s hranom o vizualnom pregledu za otkrivanje vidljivih parazita i pravilima za stavljanje na tržište takvih proizvoda ribarstva:

„Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi ribarstva budu vizualno pregledani kako bi se prije njihova stavljanja u promet otkrili vidljivi paraziti. Proizvode ribarstva koji su vidljivo napadnuti parazitima ne smiju staviti u promet za ljudsku uporabu.”

U Odjeljku I. Priloga II Uredbi (EZ) br. 2074/2005 utvrđene su, u Poglavlju II., detaljnije odredbe za vizualni pregled trbušne šupljine ribe i ribljih fileta i odrezaka za kopnene pogone i brodove-tvornice. U Poglavlju I. definiran je i pojam „vidljivog parazita”, „vizualnog pregleda” i „osvjetljavanja”.

Destruktivne metode, poput metode umjetne probave, ne mogu se upotrebljavati kod vizualnog pregleda i vizualne inspekcije za određivanje jesu li proizvodi ribarstva „vidljivo napadnuti” parazitima.

Prilikom razmatranja je li proizvod ribarstva „vidljivo napadnut” parazitima, kako bi se ocijenilo može li se staviti u promet ili ne, potrebno je razlikovati između jestivih i nejestivih dijelova proizvoda ribarstva:

- Ako su vidljivi paraziti pronađeni samo u dijelovima proizvoda ribarstva koji nisu namijenjeni prehrani (**nejestivi dijelovi sirovine**), uobičajenim se postupcima (uključujući uklanjanje glave itd.) osigurava da sirovine koje se

stvarno upotrebljavaju za proizvode namijenjene prehrani ljudi nisu vidljivo napadnute vidljivim parazitima. Kad se nejestivi dijelovi uklone, ne smatra se da su sirovine „vidljivo napadnute”.

- Ako su jestivi dijelovi (**sirovine ili proizvodi koji će se ponuditi potrošaču**) vidljivo napadnuti vidljivim parazitima, subjekt u poslovanju s hranom ima dvije mogućnosti: (i) ili ne staviti na tržište taj proizvod ribarstva ili (ii) higijenski primijeniti uobičajene postupke sortiranja i/ili prerade u skladu s točkom 1. Poglavlja IX. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004 kako bi se vizualnim pregledom osiguralo da proizvod koji će se ponuditi potrošaču više nije „vidljivo napadnut” parazitima i da je stoga prikladan za prehranu ljudi. Postupci mogu uključivati uklanjanje sirovina koje su posebno prijemčive na parazite rezanjem.

Komisija *Codex Alimentarius*a pružila je međunarodno priznate norme kojima se pruža više pojedinosti za određene posebne proizvode ribarstva napadnute parazitima. Iako se ti tekstovi za posebne proizvode ne mogu primjenjivati na proizvode ribarstva općenito, oni su važne referentne točke za predmetne posebne proizvode.

U tekstovima *Codex Alimentarius*a navedena su ograničenja za nežive vidljive parazite i razine nedostataka za promjene teksture uzrokovane parazitima za određene posebne proizvode ribarstva koji su spremni za ponudu potrošačima. U *Codexu* je i uklanjanje glave detaljnije opisano nego u zakonodavstvu EU-a.

Neki paraziti u proizvodima ribarstva i ne moraju biti vidljivi, ali razgrađuju riblje meso i mogu ga učiniti neprimjerenim za prehranu ljudi. U tim je slučajevima primjenjiva odredba točke 1. Poglavlja IX. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004, a ne odredbe o vidljivim parazitima u proizvodima ribarstva iz Odjeljka VII., Poglavlja V., točke D Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

Vodiči za dobru praksu mogu biti odgovarajuće sredstvo za pomoć subjektima u poslovanju s hranom u pogledu pitanja vezanih uz proizvode ribarstva koji su „vidljivo napadnuti” parazitima.

## **IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA**

### **5.17. Tko mora staviti identifikacijsku oznaku?**

Člankom 5. stavkom 1. Uredbe (EU) br. 853/2004 utvrđeno je sljedeće:

„Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti na tržište proizvod životinjskog podrijetla kojim se rukovalo u objektu koji podliježe odobrenju u skladu s člankom 4. stavkom 2. ako taj proizvod nema:

(a) oznaku zdravstvene ispravnosti koja je stavljena u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004; ili

(b) ako ta Uredba ne predviđa stavljanje oznake zdravstvene ispravnosti, identifikacijsku oznaku stavljenu u skladu s Prilogom II. odjeljkom I. ove Uredbe.”

Nadalje, odjeljkom I. točkom A.2. Priloga II. Uredbi utvrđeno je sljedeće:

„Međutim, ako se pakiranje i/ili ambalaža proizvoda uklone ili se proizvod dodatno prerađuje u drugome objektu, na proizvod je potrebno staviti novu oznaku. U tim slučajevima na novoj oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekta u kojemu se obavljaju te radnje.”

Ključno je pitanje što znači „podliježe odobrenju” u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004. To isključuje objekte čije su djelatnosti samo primarna proizvodnja, prijevoz, upravljanje, skladištenje proizvoda koji ne moraju biti uskladišteni u uvjetima regulirane temperature te maloprodajne aktivnosti kada su one isključene iz Uredbe (EZ) br. 853/2004. U Prilogu II. odjeljku I., točki A.2. jasno se navodi da u članku 5. stavku 1. „rukovalo” treba shvatiti u širem smislu, tako da uključuje i uklanjanje ambalaže ili pakiranja.

S druge strane, ako se pakiranje ili ambalaža ne uklanjaju, i ako nema prerade u objektu, mora se zadržati identifikacijska oznaka posljednjeg objekta iz prethodnih koraka u proizvodnom lancu koji podliježe obvezi stavljanja identifikacijske oznake i ne bi trebalo upotrijebiti novu (dodatnu) identifikacijsku oznaku.

### **Primjeri**

- Subjekt A isporučuje subjektu B (koji nije trgovac na malo) ambalažirane, temperaturno stabilne mesne proizvode bez etikete i bez identifikacijske oznake na ambalaži, ali sa svojom identifikacijskom oznakom na pakiranju. Subjekt B izvadi ambalažirane mesne proizvode iz pakiranja i stoga mora staviti vlastitu identifikacijsku oznaku na ambalažu ili na novo pakiranje. Subjekt B mora biti odobren jer njegove djelatnosti nisu ograničene na skladištenje.
- Subjekt B (koji nije trgovac na malo) zaprima veliki paket sa identifikacijskom oznakom subjekta A stavljenom na vanjsku površinu pakiranja i na ambalažirane proizvode u paketu. Ukloni pakiranje. Opet zapakira ambalažirane proizvode. Budući da je pakiranje bilo uklonjeno, na novo pakiranje (ili ambalažu) mora se staviti identifikacijska oznaka subjekta B. Identifikacijska oznaka na ambalaži i ona na pakiranju međusobno će se razlikovati ili će se na ambalaži možda nalaziti dvije identifikacijske oznake.
- Subjekt B prima vakumirane rashlađene goveđe slabine s identifikacijskom oznakom subjekta A, koji ih je narezao i ambalažirao. Subjekt B proizvod



podvrgne samo postupku zamrzavanja (bez ponovnog ambalažiranja ili prepakiranja). Subjekt B ne može staviti svoju identifikacijsku oznaku s obzirom na to da proizvod nije ponovno ambalažiran/prepakiran, a zamrzavanje nije prerada.

- Subjekt B prima ambalažirane (prepakirane) narezane mesne proizvode s identifikacijskom oznakom subjekta A na ambalaži. Subjekt B je samostalno postrojenje koje provodi visokotlačnu preradu proizvoda koja je dovoljna za smanjenje bakterijskog opterećenja. Subjekt B mora staviti svoju identifikacijsku oznaku na (novo) pakiranje ili ambalažirani proizvod jer se visokotlačna prerada smatra preradom. Trebalo bi biti jasno koju je aktivnost obavio subjekt A, a koju subjekt B.

### **5.18. Višestruke identifikacijske oznake**

U brojnim se slučajevima na ambalaži može nalaziti više od jedne identifikacijske oznake (vidjeti posljednji primjer u pogledu ambalažiranih narezanih mesnih proizvoda koji su podvrgnuti visokotlačnoj preradi).

U sektoru mlijeka i mliječnih proizvoda prilično je uobičajeno da se na jedno pakiranje stavi nekoliko identifikacijskih oznaka s jasnom naznakom koja je oznaka valjana. Ovo vrijedi kada isti proizvod može biti proizveden u različitim objektima. Isto je zamijećeno i u drugim sektorima.

Tekstom Uredbe (EZ) br. 853/2004 ne sprečava se takva praksa sve dok je jasno koji je objekt proizveo ili preradio proizvod. No stavljanje višestrukih identifikacijskih oznaka trebalo bi ostati iznimka te ga u najvećoj mogućoj mjeri treba izbjegavati kako bi se izbjegla zabuna u pogledu toga koji je objekt proizveo proizvod.

## PRILOG I.

### Netaksativni popis neprerađenih proizvoda životinjskog podrijetla

- Svježe meso / mljeveno meso / strojno otkoštano meso
- Neobrađeni želuci, mjehuri i crijeva
- Mesni pripravci koji nisu obrađivani
- Krv
- Svježi proizvodi ribarstva
- Žive školjke, živi bodljikaši, živi plaštenjaci i živi morski puževi
- Sirovo mlijeko
- Cijela jaja i tekuća jaja
- Žablji kraci
- Puževi
- Med

Nepreradeni proizvod s proizvodom biljnog podrijetla ostaje sirov proizvod

- ražnjić koji sadržava svježe meso i povrće
- pripravci od svježih proizvoda ribarstva (npr. riblji fileti) s hranom biljnog podrijetla

#### Napomene:

- Neprerađeni proizvodi mogu se klasificirati kao „sirovi proizvodi”, tj. nisu prošli preradu (tj. svako djelovanje koje bitno mijenja početni proizvod te uključuje zagrijavanje, dimljenje, soljenje, dozrijevanje, sušenje, mariniranje, ekstrahiranje, prešanje ili kombinaciju ovih procesa). Smrznuti proizvodi životinjskog podrijetla ostaju neprerađeni proizvodi.
- „Svježe” (u odnosu na meso) znači meso koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući vakuumski pakirano meso u kontroliranoj atmosferi.
- „Svježe” (u odnosu na proizvode ribarstva) znači neprerađeni proizvodi ribarstva, bilo cijeli ili obrađeni, uključujući vakuumski pakirane proizvode ili proizvode pakirane u kontroliranoj atmosferi, koji, da bi se sačuvali, nisu bili podvrgnuti nikakvom drugom postupku osim hlađenja.

## PRILOG II.

### Netaksativni popis prerađenih proizvoda životinjskog podrijetla

*Prerađeni proizvodi dobivaju se podvrgavanjem sirovih proizvoda postupcima kao što su zagrijavanje, dimljenje, soljenje, dozrijevanje, sušenje, mariniranje itd. Postupkom se mora bitno mijenjati početni proizvod.*

- Mesni proizvodi (šunka, salama itd.)
- Prerađeni proizvodi ribarstva (dimljena riba, marinirana riba itd.)
- Mliječni proizvodi (toplinski obrađeno mlijeko, sir, jogurt itd.)
- Proizvodi jaja (jaja u prahu itd.)
- Topljena životinjska mast
- Čvarci
- Želatina
- Kolagen
- Obradeni želuci, mjehuri i crijeva itd.

**Prerađeni proizvodi isto tako uključuju:**

- kombinaciju prerađenih proizvoda, npr. sir sa šunkom
- proizvode koji su podvrgnuti većem broju proizvodnih radnji, npr. sir od pasteriziranog mlijeka.

**Mogu se dodati tvari za davanje posebnih značajki, npr.**

- kobasica s češnjakom
- jogurt s voćem
- sir s biljem

**Napomena:**

- Prerađeni proizvodi mogu obuhvaćati mesne pripravke kao što su marinirano i soljeno meso.

### PRILOG III.

#### Klasifikacija u skladu s djelatnostima

<b>Djelatnost</b>	<b>Uredba EZ br.</b>	<b>Rizik</b>	<b>Netaksativni popis primjera</b>
Sastavljanje hrane biljnog podrijetla s prerađenom hranom životinjskog podrijetla koja se dalje zajedno prerađuje.	852/2004	Povezani rizik može se kontrolirati provedbom pravila iz Uredbe (EZ) br. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hrana konzervirana u limenkama napravljena od prerađenog mesa s povrćem</li><li>• Sastavljanje pizza koje sadržavaju prerađene sastojke životinjskog podrijetla (kao što su sir, prerađena riba ili prerađeno meso)</li><li>• Proizvodnja juha napravljenih s ekstraktom mesa</li></ul>
Sastavljanje hrane biljnog podrijetla s prerađenom hranom životinjskog podrijetla koja je kao takva stavljena na tržište.	852/2004	Povezani rizik može se kontrolirati provedbom pravila iz Uredbe (EZ) br. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Priprema sendviča sa šunkom ili sirom</li><li>• Proizvodnja smrznutih deserta od prerađenog mlijeka (toplinski obrađenog mlijeka, mlijeka u prahu)</li><li>• Priprema pekarskih proizvoda s mliječnim proizvodima</li><li>• Sastavljanje ili proizvodnja gotovih jela sačinjenih od prerađenih proizvoda životinjskog podrijetla (npr. prerađenog mesa) i povrća</li><li>• Proizvodnja konditorskih proizvoda (npr. čokolade koja sadržava prerađeno mlijeko)</li></ul>

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Proizvodnja majoneze napravljene s proizvodom od jaja</li></ul> |
|--|--|--|---|

<p>Sastavljanje hrane biljnog podrijetla s neprerađenom hranom životinjskog podrijetla koja se dalje zajedno prerađuje.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Rizik je jednak onome pri proizvodnji prerađene hrane životinjskog podrijetla, tj. mesnih proizvoda. Time je opravdana potreba za primjenom pravila iz Uredbe (EZ) br. 853/2004. Pravilima EU-a zahtijeva se odobrenje prostora i na takvu hranu mora se staviti identifikacijska oznaka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hrana konzervirana u limenkama napravljena od povrća i svježeg mesa</li> <li>• Sladoled od sirovog mlijeka</li> </ul> <p><b>Vidi napomene iz točke 3.4.</b></p>
<p>Sastavljanje hrane biljnog podrijetla s neprerađenom hranom životinjskog podrijetla i koja je kao takva stavljena na tržište.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Rizik je jednak onome pri rukovanju sirovim proizvodima životinjskog podrijetla, tj. svježim mesom itd. Pravilima EU-a zahtijeva se odobrenje prostora i na takvu hranu mora se staviti identifikacijska oznaka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sastavljanje ražnjića od svježeg mesa/ribe s povrćem</li> </ul>

## PRILOG IV.

### NETAKSATIVNI POPIS OBJEKATA KOJI PODLIJEŽU ODOBRENJU

- Meso
  - Klaonice
  - Rasjekavaonice
  - Klanje na poljoprivrednom gospodarstvu (osim u slučajevima izravne opskrbe malim količinama mesa od peradi-dvojezubaca zaklanih na poljoprivrednom gospodarstvu kojima proizvođač opskrbljuje krajnjeg potrošača i lokalni objekt u maloprodaji koji izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača)
  - Objekt za obradu divljači
  - Objekti koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke i strojno otkoštено meso (SOM)
  - Objekti koji proizvode mesne proizvode
- Žive školjke
  - Otpremni centri
  - Centri za pročišćavanje
- Proizvodi ribarstva
  - Brodovi hladnjače i brodovi tvornice
  - Objekti na kopnu
- Mlijeko i mliječni proizvodi
  - Objekti koji prerađuju sirovo mlijeko u toplinski obrađeno mlijeko i u mliječne proizvode koji se dobivaju od sirovog mlijeka
  - Objekti koji izrađuju mliječne proizvode od već prerađenih mliječnih proizvoda (npr. maslac od pasteuriziranog mlijeka, sir od pasteuriziranog mlijeka ili mlijeka u prahu)
  - Sabirni centri za mlijeko
- Jaja i proizvodi od jaja

- Centri za pakiranje jaja
- Objekti za preradu jaja
- Žablji kraci i puževi
  - Objekti koji pripremaju i/ili prerađuju žablje krakove i puževe
- Topljena životinjska mast i čvarci
  - Objekti za sakupljanje, skladištenje i preradu sirovina
- Želuci i mjehuri
  - Objekti za obradu mjehura, želuca i crijeva
- Želatina
  - Objekti za preradu sirovina
- Kolagen
  - Objekti za preradu sirovina
- Objekti koji djeluju do preambalažiranja prethodno navedenih proizvoda neovisno o tome jesu li ili ne povezani s ostalim djelatnostima kao što su rasijecanje, rezanje.
- Hladnjače ukoliko se upotrebljavaju povezano s djelatnostima za koje su utvrđeni uvjeti u Prilogu III. Uredbi 853/2004.
- Veletržnice ako se proizvode proizvodi životinjskog podrijetla.