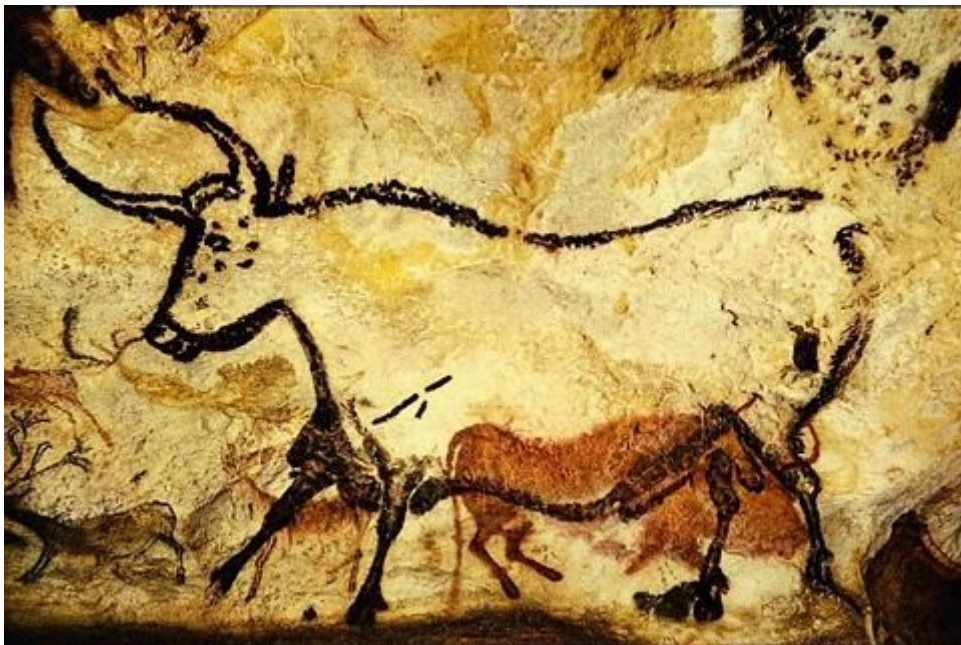




*SMJERNICE*  
za izradu tehničkih specifikacija o  
MINIMALNIM ZAHTJEVIMA KVALITETE I SLJEDIVOSTI  
u STOČARSTVU



## SADRŽAJ

SMJERNICE .....	1
1. CILJ I OPSEG .....	2
1. PODRUČJE PRIMJENE .....	4
2. DEFINICIJE .....	4
3. OBRAZAC ZA IZRADU PRIRUČNIKA ZA SAMOKONTROLU POSLOVANJA .....	6
4. SLJEDIVOST I POVRATNA SLJEDIVOST .....	7
5. ANALIZA RIZIKA.....	9
6. PRAVILA UZGOJA I ZDRAVLJA.....	11
7. PRIJEVOZ ŽIVOTINJA.....	12
8. KLANJE I RASIJEKANJE.....	13
9. PAKIRANJE I OZNAČIVANJE.....	16
10. PRIJEVOZ PREHRAMBENIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA.....	17
11. PROIZVODNJA HRANE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA.....	21
12. UVOZ ŽIVOTINJA I HRANE.....	22
13. UZORKOVANJE .....	26
14. IZOBRAZBA .....	29
15. PROIZVODNA SPECIFIKACIJA.....	30
16. REGULATORNI OKVIR I POPIS LITERATURE.....	34

### 1. CILJ I OPSEG

Posljednjih je godina globalizacija tržišta u sklopu prehrambene industrije znatno utjecala kako na zdravstvenu ispravnost hrane tako i na zdravlje životinja.

U Italiji se metode i organizacija kontrole mijenjaju iz korijena. Zdravstvena i higijenska kontrola hrane mijenja svoj oblik u odnosu na situaciju kakva je postojala sve do sredine 90-tih. Tako se kontrole više ne vrše isključivo na proizvodima, već se odvijaju tijekom cjelokupnog proizvodnog procesa "od farme do stola", uključujući i druge sektore, a jamstva koje pružaju proizvođači nisu jedini, ali su svakako neophodni dijelovi sustava zdravstvene ispravnosti hrane.

Nekoć se pažnja posvećivala proizvodu. Sada se, međutim, usmjerava na proces i na sustav organizacije čime se proširuje pojam prehrambene djelatnosti, a time i odgovornost proizvođača prehrambenih proizvoda glede primarnih proizvoda, uključujući i proizvode

dobivene biljnom i stočarskom proizvodnjom, lovom i ribolovom (Uredba EZ 852/2004). Uzimajući u obzir da su prvi korak u jamčenju zdravstvene ispravnosti hrane zaštita i zdravlje životinja, jasno je da su odnosi između životinja, ljudi i okoliša, u njihovom širem značenju, čimbenici rizika usko povezanih sa zdravstvenom ispravnošću hrane.

Učinkovita politika zdravstvene ispravnosti hrane mora uzimati u obzir prirodu međusobnih odnosa koji postoje u proizvodnji prehrambenih proizvoda i zahtjeva ocjenu i nadzor tih rizika koji mogu djelovati na zdravlje potrošača, a koji proistječu iz sirovina, prakse uzgoja stoke i obrade hrane. Ti čimbenici stoga zahtijevaju sveobuhvatan i integriran pristup.

Sadašnji europski regulatorni okvir predviđa službene kontrole prehrambenog lanca od primarnih proizvoda pa sve do konačnih proizvoda namijenjenih potrošnji, primjenom, između ostalog, kontrolne radnje koja sadrži sustavni pristup usmjeren na ocjenjivanje cjelokupnog proizvodnog procesa u svim poduzećima u prehrambenom sektoru.

Uslijed opetovanih kriza (GSE, dioksin, ptičja gripa, itd.) koje su razotkrile nedostatke regulative Zajednice o hrani, 1999. godine se Europsko vijeće sastalo u Helsinkiju s ciljem zaštite života i zdravlja građana i dopuštanja slobodnog kretanja hrane i krmiva unutar Zajednice. Kako bi ostvarili ove ciljeve, pravila i procedure kontrole u potpunosti su izmijenjene.

Uredbu 178/02 upotpunili su tzv. "prehrambeno-higijenski propisi", odnosno sljedeće uredbe koje su stupile na snagu 1. siječnja 2006.:

- Uredba (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća o higijeni prehrambenih proizvoda;
- Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju posebna higijenska pravila za namirnice životinjskog podrijetla;
- Uredba (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju posebna pravila za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih ljudskoj potrošnji;
- Uredba (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenim kontrolama koje se vrše radi provjere poštivanja zakona o hrani za životinje i ljude te u cilju zaštite zdravlja životinja i njihove zaštite;
- Uredba (EZ) br. 183/05 Europskog parlamenta i Vijeća od 12. siječnja 2005. kojom se utvrđuju zahtjevi za higijenu krmiva.

Gore navedene uredbe i njihove izmjene i dopune kao i integracije bave se higijenom i sigurnošću hrane horizontalno, kroz zakonodavstvo i zakonske odredbe koje su primjenjive na sve prehrambene proizvode.

Prethodne direktive Zajednice bavile su se prehrambenih proizvodima životinjskog podrijetla vertikalno, bile su raspodijeljene prema proizvodnim sektorima (meso i mesni proizvodi – mlijeko i mliječni proizvodi – riblji proizvodi i mekušci - jaja, proizvodi od jaja, med i ostali prehrambeni proizvodi životinjskog podrijetla) ukinuti su direktivom 2004/41/EZ.

Uredbe su izravno primjenjive i nadvladavaju proturječne nacionalne norme. Principi na kojima se temelje odredbe gore navedenih uredbi su sljedeći:

- odgovornost za prehrambene proizvode je na proizvođačima;
- proizvođači hrane moraju provoditi i dokumentirati procedure i kontrole koje su usvojene radi provjere zdravstvene ispravnosti vlastitih proizvoda;
- zdravstvene ustanove moraju provoditi provjeru procedura samokontrole proizvođača;
- samokontrola i službene kontrolne radnje moraju se temeljiti na analizi fizikalnih, kemijskih ili bioloških opasnosti, kao i ocjeni rizika za pojedinu identificiranu opasnost;
- proizvođači moraju zajamčiti povratna sljedivost prehrambenih proizvoda;

- proizvođači moraju zadržati, povući ili opozvati proizvode koji izlaze iz proizvodnih prostora kada je identificirana opasnost za zdravlje potrošača;
- zdravstvene ustanove moraju poduzeti mjere praćenja i zadržavanja za praktično sve štetne proizvode kada to ne učine proizvođači.

Ove smjernice utvrđuju principe i zahtjeve za uvoz životinja i proizvoda životinjskog podrijetla radi upućivanja zemalja izvoznica na karakteristike koje moraju zadovoljiti kako bi se dosljedno uskladile s normama Zajednice.

Ove smjernice primjenjive su na svakom koraku poljoprivredno-prehrambenog lanca, počevši od uzgoja pa sve do stavljanja na tržište prehrambenih proizvoda životinjskog podrijetla.

## **1. PODRUČJE PRIMJENE**

Ovaj dokument sastavljen je u okviru projekta pod nazivom "ADRIA-FOOD QUALITY / PROMOCIJA MEĐUJADRANSKOG PROSTORA KAO PODRUČJA ZA PROIZVODNJU VOĆA, POVRĆA I STOKE VISOKE KVALITETE" s ciljem da se državama kao što su Hrvatska, Bosna i Hercegovina, Albanija, Srbija i Crna Gora pruže sve potrebne informacije o obradi životinja i proizvoda životinjskog podrijetla.

## **2. DEFINICIJE**

- "hrana" (ili "prehrambeni proizvod", ili "namirnica"): hrana je svaka tvar ili proizvod prerađen, djelomično prerađen ili neprerađen, a namijenjen je prehrani ljudi ili se može očekivati da će ga ljudi konzumirati.
- Ovaj pojam uključuje i pića, žvakaće gume i svaku tvar uključujući i vodu koja se namjerno ugrađuje u hranu tijekom njezine proizvodnje, pripreme ili obrade. Pojam uključuje i vodu kada zahtjevi kvalitete moraju biti u skladu s odredbama utvrđenim u čl. 6. Uredbe 98/83/EZ, i predviđenim zahtjevima Uredbe 80/778/EEZ i 98/83/EZ.

Pojam ne uključuje:

- a) hranu za životinje;
  - b) žive životinje, osim ako su pripremljene za stavljanje u promet radi prehrane ljudi;
  - c) biljke prije žetve, berbe ili pobiranja plodova;
  - d) medicinske proizvode iz Uredbe 65/65/EEZ (21) i 92/73/EEZ (22) Vijeća;
  - e) kozmetičke proizvode iz Uredbe 76/768/EEZ Vijeća (23);
  - f) duhan i duhanske proizvode iz Uredbe 89/622/EEZ Vijeća (24);
  - g) opojne droge ili psihotropne tvari unutar značenja iz jedinstvene konvencije Ujedinjenih naroda o opojnim drogama iz 1961. i konvencije Ujedinjenih naroda o psihotropnim tvarima iz 1971.;
  - h) zaostatke i kontaminante.
- "propisi o hrani": zakoni, propisi i upravne odredbe koji se odnose na prehrambene proizvode općenito, osobito na zdravstvenu ispravnost hrane, kako unutar Zajednice tako i na nacionalnoj razini; sve faze proizvodnje, prerade i distribucije prehrambenih proizvoda kao i krmivo namijenjeno za proizvodnju hrane ili prehranu stoke kada je uključeno;
  - "poslovanje s hranom svako javno ili privatno tijelo, neprofitno ili profitno, koje vrši neku od aktivnosti vezanu za bilo koju fazu proizvodnje, prerade ili distribucije prehrambenih proizvoda;
  - "Subjekt u poslovanju s hranom" (SPH): fizička ili pravna osoba odgovorna da osigura nesmetanu provedbu odredbi propisa o hrani u poslovanju s hranom kojim upravlja;

- "hrana za životinje" (ili "krmivo"): svaka tvar ili proizvod, uključujući i dodatke hrani za životinje, prerađen, djelomično prerađen ili neprerađen, a namijenjen je za prehranu životinja ingestijom;
- "subjekt u industriji krmiva": je fizička ili pravna osoba, registrirana za obavljanje određenih djelatnosti vezanih uz poslovanje s hranom za životinje, odgovorna da osigura nesmetanu provedbu odredbi propisa o hrani unutar tvornice krmiva kojom upravlja;
- "stavljanje na tržište": držanje proizvoda za prehranu ljudi i životinja u svrhu prodaje, uključujući i ponudu za prodaju ili drugi oblik prijenosa, bez obzira na to je li besplatan ili nije, kao i sama prodaja, distribucija ili drugi oblici prijenosa u užem smislu istoga;
- "rizik": funkcija vjerojatnosti i težine štetnog djelovanja na zdravlje koja se nastavlja na postojanje opasnosti;
- "analiza rizika": proces koji se sastoji od tri međusobno povezane komponente: procjene rizika, upravljanja rizikom i obavještanja o riziku;
- "procjena rizika": znanstveno utemeljen proces koji se sastoji od četiri koraka: identifikacije opasnosti, karakterizacije opasnosti, procjene izloženosti opasnosti i karakterizacije rizika;
- "upravljanje rizikom": proces koji se razlikuje od procjene rizika, a kojim se uspoređuju mogućnosti intervencije u suradnji sa zainteresiranim stranama, uzimajući u obzir procjenu rizika i druge relevantne čimbenike, a ako je potrebno i proces odabiranja odgovarajućih preventivnih i kontrolnih mjera;
- "obavješćivanje o riziku": je interaktivna razmjena informacija i mišljenja tijekom cijeloga procesa analize rizika, a u vezi s opasnostima i rizicima, s rizikom povezanim čimbenicima i predodžbama o riziku, između subjekata koji su zaduženi za upravljanje rizicima, potrošača, proizvođača hrane i hrane za životinje, akademske zajednice i drugih zainteresiranih strana, uključujući objašnjenje nalaza pri procjeni rizika, te osnove za donošenje odluka pri upravljanju rizikom;
- "opasnost" ili "opasni element": svako biološko, kemijsko ili fizikalno sredstvo sadržano u ili stanje hrane i hrane za životinje s mogućnošću da štetno djeluje na zdravlje ljudi;
- "sljedivost": mogućnost ulaznja u trag i praćenja hrane, hrane za životinje, životinje koja proizvodi hranu, odnosno služi za proizvodnju hrane, sirovine ili tvari koja je namijenjena ugrađivanju ili se očekuje da će biti ugrađena u hranu ili hranu za životinje, kroz sve faze proizvodnje, prerade i distribucije;
- "faza proizvodnje, prerade, obrade i distribucije": bilo koja faza, uključujući uvoz, počevši od primarne proizvodnje sve do skladištenja, prijevoza, prodaje ili opskrbe krajnjeg potrošača, i gdje je to u vezi, uvoz, proizvodnju, izradu, obradbu, skladištenje, prijevoz, distribuciju, prodaju hrane za životinje te opskrbu hranom za životinje;
- "primarna proizvodnja": sve faze proizvodnje ili uzgoja primarnih proizvoda, uključujući žetvu i pobiranje plodova, mužnju i uzgoj životinja prije klanja, lov i ribolov, te sakupljanje samoniklih proizvoda;
- "krajnji potrošač": krajnji konzument hrane koji ne koristi istu za upravljanje ili djelovanje poslovanja s hranom.
- "higijena hrane", u daljnjem tekstu "higijena": mjere i uvjeti potrebni za kontrolu rizika i osiguranje prikladnosti hrane za ljudsku prehranu u skladu s njezinom namjenom;
- "primarni proizvodi": proizvodi primarne proizvodnje, uključujući bilinogojstvo, stočarstvo, lov i ribolov.
- "objekt": svaka jedinica subjekta u poslovanju s hranom;
- "nadležno tijelo": središnje tijelo države članice odgovorno da osigura provedbu odredbi predviđenih ovom uredbom, ili bilo koje tijelo kojemu je takvo središnje tijelo prenijelo ovlasti; ovaj pojam uključuje i odgovarajuće tijelo treće zemlje gdje je to prikladno;
- "pakiranje": je stavljanje hrane u omot ili spremnik koji je u neposrednom dodiru s hranom, a uključuje i sam omot ili spremnik;

- "ambalaža": stavljanje jednog ili više komada zapakirane hrane u drugi spremnik, a uključuje i sam spremnik;
- "prerada": svako djelovanje koje bitno mijenja početni proizvod, uključujući zagrijavanje, dimljenje, soljenje, dozrijevanje, sušenje, mariniranje, ekstrahiranje, prešanje ili kombinacija ovih procesa;
- "neprerađeni proizvodi": hrana koja nije bila podvrgnuta preradi, uključujući proizvode koji su podijeljeni, razdvojeni, odrezani, razrezani na kriške, očišćeni od kostiju, mljeveni, oguljeni, mljeveni, isjeckani, očišćeni, narezani, oljušteni, samljeveni, rashlađeni, zamrznuti, duboko zamrznuti ili odmrznuti;
- "prerađeni proizvodi": proizvodi dobiveni preradom neprerađenih proizvoda. Navedeni proizvodi mogu sadržavati sastojke koji su potrebni za njihovu proizvodnju ili koji im daju posebne značajke.
- "meso": svi jestivi dijelovi životinja navedenih u točkama 1.2 do 1.8, uključujući krv;
- "domaći papkari i kopitari": meso domaćeg goveda (uključujući vrste Bubalus i bizone), svinja, ovaca i koza te domaćih kopitara;
- "perad": meso ptica iz uzgoja, uključujući ptice koje se ne smatraju domaćim životinjama, ali koje se uzgajaju kao domaće životinje, izuzimajući ptice bezgrebenke;
- "lagomorfi": meso kunića, zečeva i glodavaca;
- "trup": tijelo životinje nakon klanja i obrade;
- "svježe meso": meso koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući vakuumski pakirano meso i meso pakirano u kontroliranoj atmosferi;
- "mesni pripravci": svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojemu su dodani prehrambeni proizvodi, začini ili dodaci ili koje je bilo podvrgnuto postupcima nedovoljnima za promjenu unutarnje strukture mišićnih vlakana mesa niti uništavaju značajke svježeg mesa;
- "klaonica": objekt u kojemu se obavlja klanje i klaonička obrada životinja čije je meso namijenjeno prehrani ljudi;
- "objekt za rasijecanje mesa": objekt u kojemu se obavlja otkoštavanje i/ili rasijecanje mesa;
- "oznaka zdravstvene ispravnosti": oznaka koja, kada se primjenjuje, označava da su obavljene službene kontrole u skladu s ovom uredbom.
- "proizvodi od mesa": prerađeni proizvodi koji nastaju preradom mesa ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda, tako da je na površini reza vidljivo da proizvod nema više značajke svježeg mesa.

### **3. OBRAZAC ZA IZRADU PRIRUČNIKA ZA SAMOKONTROLU POSLOVANJA**

Kako bi dobili proizvod koji je u skladu s odredbama "propisa o hrani", subjekt u poslovanju s hranom (SPH) mora izraditi priručnike za dobru higijensku praksu.

".... Sustav samokontrole mora biti "specifičan" za pojedine objekte te stoga treba izbjegavati usvajanje i primjenu "gotovih priručnika" prilagođenih ili namijenjenih za drugačije poslovne aktivnosti .....

Općenito, priručnik za samokontrolu treba sadržavati sljedeće podatke:

1. opis poduzeća
2. praksa ili ciljevi kojima se postiže politika higijene objekta
3. izobrazba i struktura skupine za samokontrolu
4. jasan opis razdjela zadaća unutar skupine, odgovarajuće ovlasti i odgovornosti
5. ciljevi sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP-a)
6. opis proizvoda i njegove (njihove) namjene

7. skica objekta uključujući sve potrebne oznake koje omogućavaju praćenje toka proizvodnje
8. dijagram(i) toka s odgovarajućom kontrolom tijekom proizvodnje
9. odjel gdje su utvrđene i dokumentirane opasnosti (u pravilu uključeno u postojeći plan HACCP-a)
10. sedam načela HACCP sustava
11. raspored za odjele koji su uvjetni: raspored čišćenja, dokument uspostavljanja dobre proizvođačke prakse), suzbijanje štetočina itd.
12. plan obuke osoblja
13. tablicu sljedivosti poduzeća (i sljedivosti oznake zdravstvene ispravnosti)

#### 4. SLJEDIVOST I POVRATNA SLJEDIVOST



Primjenom uredbe EZ 178/02 zakonodavac je ukazao da subjekti u poslovanju s hranom moraju biti pravno odgovorni za zdravstvenu ispravnost hrane iz vlastite proizvodnje. Kako bi se zajamčila zdravstvenu ispravnost hrane potrebno je razmotriti različite aspekte lanca proizvodnje hrane kao jedinstveni proces koji započinje primarnom proizvodnjom te se kroz proizvodnju namirnica proteže do prodaje namirnica potrošačima. Svaka karika proizvodnog lanca može potencijalno utjecati na zdravstvenu ispravnost hrane.

Sljedivost lanca je ključna sastavnica zdravstvene ispravnosti hrane.

Sukladno odredbama koje predviđa Uredba 178/02, svaki pojedini subjekt u poslovanju s hranom mora biti u stanju utvrditi svoje klijente i dobavljače te za njih prirediti sustave i procedure koji omogućavaju identifikaciju proizvoda tako da je olakšano njegovo povlačenje s tržišta u slučaju rizika za zdravlje potrošača. Neophodno je stoga da subjekt u poslovanju s hranom bude upoznat sa značenjima sljedećih pojmova:

**Sljedivost:** podrazumijeva mogućnost praćenja hrane, tj. identifikaciju njezinog podrijetla, sastava, sastojaka itd. Označava sposobnost organizacije da ostavi “tragove” toka materijala tijekom proizvodnog procesa,

**Povratna sljedivost:** podrazumijeva mogućnost ulaženja u trag cijeloj namirnici ili njezinim dijelovima koji su proizvedeni u istim uvjetima (pripadaju istoj šarži – skupini jedinica za prodaju pojedine namirnice koja je proizvedena, izrađena ili upakovana u praktički jednakim uvjetima). Kada je zdravstveno neispravna namirnica dio šarže, serije ili pošiljke hrane iste klase ili istog opisa, pretpostavlja se da je sva hrana u toj šarži, seriji ili pošiljci jednako tako zdravstveno neispravna (Uredba. 178/2002., čl. 14). Na taj se način, u slučaju opasnosti, jamči da ta hrana ili dio iste neće biti konzumirana, već se može povući iz prodajne mreže. Pojam tako

podrazumijeva sposobnost praćenja povijesti hrane počevši od bilo koje faze proizvodnog lanca.

Uredba EZ 178 iz 2002. uređuje sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane za ljude i životinje.

Članak 14. i 15. navode da se zdravstveno neispravna hrana za ljude i životinje ne smije stavljati na tržište te da se smatra štetnom za zdravlje ili neprikladnom za ljudsku ili životinjsku prehranu.

Uredbom se utvrđuju sustav sljedivosti, a od subjekata u poslovanju s hranom traži se da:

- identificiraju i dokumentiraju dobavljače sirovina/sastojaka kao i krajnje korisnike njihovih proizvoda
- stave takve informacije na raspolaganje nadležnim tijelima putem odgovarajućih sustava i procedura
- pokrenu postupak povlačenja s tržišta hrane za koju smatraju da nije u skladu s zahtjevima za zdravstvenu ispravnost hrane
- učinkovito i točno obavijeste potrošače kada je neispravna hrana već dospjela do njih.

Koncept sljedivosti odvija se u dva smjera:

- “Slijediti” podrazumijeva vraćanje na trenutno stanje proizvoda, isporuke, pakiranja itd. Pojam podrazumijeva sposobnost praćenja ‘od izvora do korisnika’ određene jedinice proizvoda i/ili šarže kroz cijeli lanac, tijekom prelaska od jednog poslovnog partnera do drugog. Pojam podrazumijeva kvalitativnu i kvantitativnu identifikaciju prodajnog artikla u vremenu i prostoru. Kako bi se to omogućilo, potrebno je stalno usklađivati tok podataka i trenutni tok roba kako bi se dobili podaci koji se odnose na jedinice s jednim ili više ključeva za određivanje.
- “Ulaziti u trag” podrazumijeva sustavno reproduciranje puta proizvoda, isporuke, pakiranja itd. ‘od korisnika prema izvoru’. Proizvodima se stalno ulazi u trag kako bi se provjerila njihova raspoloživost, upravljanje zalihama, logistika itd.

Razlikujemo i Internu sljedivost – koja se odnosi samo na poslovanje, tj. tok podataka započinje s ulaznim proizvodom (od dobavljača) i završava s izlaznim proizvodom (prema klijentu) – te Lančanu sljedivost, kada se odnosi na cijeli lanac ili neki njegov dio.

Slijediti i ulaziti u trag hrani podrazumijeva stalno povezivanje stvarnog toka proizvoda s odgovarajućim tokom podataka koji nužno prati fizički tok proizvoda. Stoga je potrebno uvesti sustav (sustav sljedivosti) koji omogućava sakupljanje podataka o sljedivosti (npr. tip proizvoda, količina, naziv i adresa dobavljača, klasa kvalitete proizvoda, naziv i adresa klijenta itd.). Ti podaci moraju u svakom trenutku i u svakoj fazi lanca omogućiti praćenje podataka o samom proizvodu ‘prema potrošaču’ (sljedivost) i ‘prema izvoru’ (povratna sljedivost). Sakupljanje i upravljanje takvim podacima može se vršiti ručno (na papiru) ili automatski (pomoću odgovarajućeg softwarea), što je sve češći slučaj.

Za potrebne sljedivosti temeljna je obveza poštivanja procedura koje se temelje na metodi HACCP, radi upravljanja rizicima koji mogu nastati tijekom proizvodnog proces. Samokontrola, osim u prehrambenoj industriji, proširuje se i na primarnu proizvodnju te tako i poljoprivrednici moraju usvojiti priručnike za pravilnu higijensku praksu.



Europski propisi navode da neke posebne proizvodnje mogu imati koristi od “prilagodbe”, bez zanemarivanja ciljeva zdravstvene ispravnosti hrane i zaštite potrošača.

Države članice mogu usvojiti nacionalne mjere radi pojednostavljenja zahtjeva samokontrole, strukture i higijene kako bi:

- omogućile uporabu tradicionalnih metoda proizvodnje (PDO – ZOI zaštićena oznaka izvornosti)
- uzele u obzir potrebe onih regija koje podliježu posebnim zemljopisnim ograničenjima (PGI - ZOZP - zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla)
- pogodovala malim poslovanjima; ove se mjere mogu primjenjivati nakon što Komisija i druge države članice usvoje usuglašenu proceduru.

## 5. ANALIZA RIZIKA

Princip analize rizika duboko je ukorijenjen u nove europske propise.

Temeljita analiza rizika mora se izvršiti za sve proizvodne procese i same proizvode kako bi se prehrambenim proizvodima koji se stavljaju na tržište pružilo odgovarajuće jamstvo.

Analiza rizika (AR) igra stratešku ulogu u industrijaliziranim zemljama. Želite izgraditi cestu uz šumu? Najprije morate procijeniti rizik koji nastaje utjecajem tih radova na stanovništvo koje živi u toj šumi, kao i na kampere koji ju posjećuju. Želite postaviti granice ribarenja u oceane? Najprije morate izvršiti analizu rizika kako bi izračunali “najveću održivu proizvodnju” mora.

Kroz procjenu rizika utvrđuju se tako i dopuštene razine kemijskih zaostataka u hrani životinjskog podrijetla, ili dopuštene količine kemijskih zaostataka u povrću, ili razine kemijskih sastavnica pitke vode, i tako dalje.

Jedan od ključnih koncepata HACCP-a jest da je za potrebe zdravstvene ispravnosti hrane prijeko potrebno eliminirati ili barem sniziti na prihvatljive razine opasnosti koje se mogu pronaći u proizvodnji neke određene hrane.

Potrebno je ponuditi odgovarajuće dokaze onima koji kupuju hranu kao i tijelima nadležnim za inspekciju te hrane.

Posljedično tome, pod uvjetom da nije uvijek moguće iz proizvodnog procesa u potpunosti eliminirati sve opasnosti povezane s hranom ili skupinom namirnica, potonji cilj, tj. smanjenje rizika na prihvatljive razine odnosno, drugim riječima, učiniti sve da do njih ne dođe, poprima ključnu važnost. Zatim se javlja drugi koncept tj. mogućnost da se opasnost realizira ili koncept rizika. Stoga je neizbježno identificirati odgovarajuće i učinkovite kritične kontrolne točke za nadziranje pojedinih opasnosti; s druge strane, jedan od bitnih zahtjeva HACCP-a jest da se za svaku kritičnu kontrolnu točku identificira kritična granica koji služi kao prag između normalnih uvjeta i odstupanja i koji aktivira nesukladnost. Stoga je potrebno analizu rizika smatrati logičnim i neizbježnim razvojem HACCP sustava kojemu, bez analize rizika, nedostaje stvarna i praktična učinkovitost (Orriss i Whitehead, 2000).

Daljnji opći aspekt koji treba uzeti u obzir jest istovrijednost sustava. Većina država u svijetu potpisnice su Ugovora o primjeni sanitarnih i fitosanitarnih mjera (SPS ugovori) i Ugovora o tehničkim zaprekama u trgovini Svjetske trgovinske organizacije (WTO). Unatoč neizbježnim razlikama između nacionalnih propisa, države potpisnice tih sporazuma moraju prihvatiti sustave drugih država pod uvjetom da država izvoznica može dokazati državi uvoznici da poduzete mjere (koje se razlikuju od mjera koje su na snazi u državi uvoznici) svejedno jamče zadovoljavajuće razine higijene i zdravstvene ispravnosti (pojam “prihvatljive razine” rizika).

Povjerenstvo Codex Alimentarius je 1997. godine ustanovilo tri temeljna načela koji odgovaraju trima osnovnim definicijama:

1. Higijena hrane: Svaka praksa koja se odnosi na uvjete i mjere potrebne za osiguravanje zdravstvene ispravnosti i prikladnosti hrane u svim fazama lanca hrane.
2. Zdravstvena ispravnost hrane: jamstvo da hrana neće štetno djelovati na potrošača kada je pripremljena i konzumirana na način prikladan njejoj namjeni.
3. Prikladnost hrane: jamstvo da je hrana prihvatljiva za ljudsku prehranu kada je u skladu s njezinom namjenom.

Prema definiciji, analiza rizika jest znanstveni postupak koji za cilj ima procijeniti vjerojatnost i težinu štetnih učinaka (stvarnih ili navodnih) na zdravlje, a mogu nastati uslijed izloženosti ljudi opasnostima koje se šire hranom (tzv. *procjena rizika*). Korištenjem podataka dobivenih *procjenom rizika* možemo usporediti različite moguće (političke, gospodarske, socijalne) strategije koje treba implementirati kao i odabrati ad hoc kontrolne mogućnosti gdje je to prikladno (tzv. *upravljanje rizikom*). Konačno, *analiza rizika* koristi se za razmjenu informacija i mišljenja između *procjenjivača rizika*, *upravitelja rizikom* i drugih zainteresiranih strana (tzv. *obavješćavanje o riziku*).

### **PROCJENA RIZIKA**

Procjena rizika jest metoda za procjenjivanje moguće opasnosti, način i okolnosti u kojima bi moglo doći do opasnosti te posljedice koje one mogu imati. Podijeljena je u četiri uzastopne faze:

- 1) *Identifikacija opasnosti*: "identifikacija bioloških, kemijskih i fizikalnih agensa koji mogu štetno djelovati na ljudsko zdravlje, a koju se mogu pronaći u određenoj hrani ili skupini prehrambenih proizvoda".
- 2) *Procjena izloženosti*: "kvalitativna i/ili kvantitativna procjena vjerojatnosti da čovjek unese u sebe biološke, kemijske ili fizikalne agense kroz hranu ili na neki drugi način, gdje je potonje od velike važnosti".
- 3) *Karakterizacija opasnosti*: "kvalitativna i/ili kvantitativna procjena prirode štetnog učinka na ljudsko zdravlje s obzirom na izloženost određenoj opasnosti. Za potrebe mikrobiološke procjene rizika, definira se kao svi aspekti koji se odnose na patogene mikroorganizme i/ili njihove toksine".
- 4) *Karakterizacija rizika*: statistički postupak izračuna koji daje kvalitativnu i/ili kvantitativnu procjenu (uključujući i odgovarajuću sumnju) vjerojatnosti i težine štetnog djelovanja na zdravlje, realnog ili potencijalnog, u zadanoj populaciji; proces se temelji na rezultatima triju prethodnih faza".

Kada proces proizvodnje/distribucije podrazumijeva, na temelju izvršene procjene, rizike koje se smatra prihvatljivima, moguće je uspostaviti novu isporuku sirovine, reviziju samog procesa proizvodnje/distribucije, smanjenje vremena isporuke (ponovna prilagodba procesa).

S ovog stanovišta, ako postoji dovoljan broj podataka i ako su isti točni, moguće je organizirati identifikaciju praga prihvatljivosti.

Za poslovanja s hranom odgovara HACCP-u u pogledu praćenja higijene proizvodnje. Jedino procjenom vjerojatnosti i težine različitih mogućih opasnosti možemo postaviti realne kritične granice i učinkovito identificirati područja na koja je potrebno usmjeriti preventivne i kontrolne radnje.

Za nacionalna nadležna tijela *analiza rizika* predstavlja sustav odabira za identifikaciju specifičnih zdravstvenih ciljeva koje je potrebno poštovati te za vanjsko praćenje pravilnosti radnji interne samokontrole koju provode pojedina poslovanja s hranom.

U svjetlu ovih novih koncepata analize rizika, treba reći da je od ključne važnosti za sve subjekte u poslovanju s hranom da u svojim priručnicima jasno specificiraju da su preispitali

svoje aktivnosti pomno uzimajući u obzir gore navedena načela, a što mora biti ilustrirano u priručnicima poslovanja za samokontrolu..

## 6. PRAVILA UZGOJA I ZDRAVLJA

Europska unija utvrdila je minimalne standarde zaštite životinja na farmama.

Direktiva 98/58/EZ Vijeća od 20. srpnja 1998. o zaštiti životinja na farmama odnosi se na životinje (uključujući i ribe, gmazove i vodozemce) koji se uzgajaju ili drže u svrhu proizvodnje hrane, vune, kože, krzna ili u druge gospodarske svrhe. Ne odnosi se na životinje slobodnoživuće životinje u prirodi, životinje na natjecanjima, izložbama, kulturnim ili sportskim događajima ili aktivnostima, životinje za pokuse niti beskralježnjake. Ova direktiva donosi odredbe prema kojima su vlasnici ili uzgajivači dužni poduzeti sve razumne mjere za zaštitu životinja za koje se brinu te osigurati da se životinjama ne prouzroče nepotrebni bolovi, patnje i ozljede.

Uvjeti za uzgoj ili držanje životinja obuhvaćaju sljedeće točke:

- Osoblje: za životinje se mora brinuti dovoljan broj osoba s odgovarajućim sposobnostima, znanjem i stručnom osposobljenošću.
- Kontrola: sve životinje na farmama čija je zaštita ovisna o redovitoj ljudskoj brizi moraju biti pregledane najmanje jednom dnevno. Životinje u drugim sustavima uzgoja treba pregledati u vremenskim razmacima kojima se sprječava njihova patnja.
- Evidencija: vlasnik ili uzgajivač vode evidenciju o liječenju i čuvati istu najmanje tri godine.
- Sloboda kretanja: Ako je životinja stalno ili redovno privezana ili joj je ograničeno kretanje, treba joj osigurati dovoljno prostora radi sprječavanja nepotrebne patnje ili ozljede.
- Objekti i smještaj: materijali koji se koriste za izgradnju smještaja moraju biti prilagođeni za detaljno čišćenje i dezinfekciju. kruženje zraka, koncentracija prašine u zraku, temperatura i vlažnost zraka moraju biti u granicama koje nisu štetne za životinje. Životinje u objektima ne smiju biti cijelo vrijeme u mraku niti bez odgovarajućeg vremena za odmor od umjetnog osvjetljenja.
- Automatska ili mehanička oprema: sva automatska ili mehanička oprema neophodna za zdravlje i zaštitu životinja mora se pregledavati najmanje jednom dnevno. U slučaju kada očuvanje zdravlja i zaštite životinja ovise o sustavu umjetnog prozračivanja, mora biti osiguran i alternativni sustav prozračivanja koji je dovoljan za obnavljanje zraka.
- Hrana, voda i druge tvari: Životinjama mora biti osigurana primjerena hrana koja odgovara njihovoj vrsti, u dovoljnim količinama i vremenskim razmacima. Zabranjena je svaka druga tvar, osim tvari koje se koriste u preventivi, liječenju i u zootehničke svrhe. Oprema za napajanje i hranjenje mora biti oblikovana i izrađena tako da se spriječi onečišćenje.
- Sakaćenje: primjenjuju se relevantni nacionalni propisi.
- Uzgojni postupci koji mogu prouzročiti patnju ili ozljede ne smiju se koristiti osim kada isti prouzrokuju minimalnu ili kratkotrajnu patnju i ozljede ili kada su dopušteni nacionalnim propisima.

Države članice dužne su poduzeti mjere radi osiguravanja da nacionalna nadležna tijela provode kontrolu. Države članice Komisiji podnose izvješće o kontrolama, a na temelju tih dokumenata Komisija donosi prijedloge za usklađivanje kontrole. Odluka 2000/50/EZ utvrđuje minimalne zahtjeve za uzgoj na farmama. Osim toga, zajedno s nadležnim tijelima, veterinarski stručnjaci Komisije provode kontrole na licu mjesta kako bi provjerili pravilnu provedbu tih kontrola. Opća uprava za zdravlje i zaštitu potrošača SANCO zahtjeva od država koje su glavni

opskrbljivači Zajednice živim životinjama i hranom životinjskog podrijetla da ažuriraju odgovarajuće propise o zaštiti životinja na farmama.

Zbog neuspjeha u donošenju zajedničkih kriterija, većina spomenutih propisa uređuje “pet sloboda” koje se sve više šire. Nakon što ih je 1979. usvojilo Vijeće za zaštitu životinja u uzgoju, savjetodavno tijelo u britanskom Ministarstvu zaštite okoliša, hrane i poljoprivrede (Department for Environment, Food and Rural Affairs), a obuhvaćaju:

- dovoljne količine primjerene hrane i vode,
- prikladan zaklon i mjesta za odmor,
- mogućnost izražavanja normalnog ponašanja,
- rukovanje koje jamči najmanju mjeru boli i straha,
- zaštita od bolesti

Specifični zdravstveni zahtjevi utvrđeni su za prijevoz životinja unutar EU; mogućnost prijevoza životinja i proizvoda životinjskog podrijetla utvrđuju se sukladno različitim zdravstvenim situacijama u državama izvoznicama.

## **7. PRIJEVOZ ŽIVOTINJA**

5. siječnja 2007. stupila je na snagu Uredba (EZ) 1/2005 od 22. prosinca 2004 o zaštiti životinja tijekom prijevoza i s prijevozom povezanih postupaka.

U skladu s temeljnim načelom koji kaže da se životinje moraju prevoziti tako da se izbjegava izloženost ozljeđivanju i nepotrebnoj patnji, a koje je primjenjivo na prijevoz živih kralježnjaka koje se vrši u sklopu neke gospodarske djelatnosti, bila je potrebna nova Uredba radi što većeg ograničavanja dugih putovanja koja su bila uzrokom neudobnosti životinja u prijevozu.

Uredba pokriva ne samo prijevoz, već i utovar i istovar koje mogu predstavljati važne epizode stresa.

Predmet ove Uredbe jest prijevoz za račun treće osobe koji vrše profesionalni prijevoznici, kao i prijevoz za svoj račun, a koji se prijevoz vrši na udaljenost veću od 65 km.

Glavni aspekti predviđeni ovom Uredbom mogu se ukratko svesti na sljedeće:

- Identifikacija raznih stručnih osoba, osim prijevoznika, koji su uključeni u prijevoz životinja na različitim razinama, kao što su čuvari, vlasnici, organizatori prijevoza, od kojih svaki ima više specifičnih zaduženja i odgovornosti.
- Prijevoznici su dužni posjedovati odobrenje za prijevoz koje je izdalo nadležno tijelo. Odobrenje za duga putovanja (duža od 8 sati) razlikuje se od odobrenja za putovanja koja traju manje od 8 sati.
- Osoblje koje se brine za životinje (vozači i pratitelji) moraju posjedovati važeća uvjerenja o osposobljenosti koje nadležno tijelo ili tijelo koje je isto imenovalo izdaje na kraju obvezatne obuke. Prijevozno sredstvo namijenjeno za duga putovanja mora biti “odobreno”, tj. moraju ga pregledati djelatnici regionalnih veterinarskih službi lokalnih ureda za zaštitu zdravlja životinja i potvrditi njihovu prikladnost za prijevoz životinja izdavanjem pismenog odobrenja.
- Vozila za cestovni prijevoz namijenjena za duža putovanja koja su prvi put stavljena u promet moraju biti opremljena satelitskim navigacijskim sustavom od 2007. godine, dok sva ostala vozila moraju biti opremljena od 2009. godine nadalje.
- Odobravanje dužih putovanja i pismena odobrenja koja se izdaju za vozila evidentiraju se u elektronskoj bazi podataka.
- Ažuriranje dnevnika putovanja (prethodno plan puta).
- Stvaranje dodirne točke u svakoj državi članici gdje se razmjenjuju informacije i međusobna pomoć radi provedbe uredbe. U Italiji je ta točka organizirana pri Ministarstvu zdravstva i zdravstvene ispravnosti hrane – Opća uprava za zdravlje

životinja i veterinarske lijekove pri Ministarstvu zdravstva (Ministero della Salute), može se kontaktirati na sljedećoj e-mail adresi [dav-trasporti@sanita.it](mailto:dav-trasporti@sanita.it)

- Definiranje procedure za obavještanje o povredi između nadležnih tijela koja su izdala odobrenja za prijevoz, odobrenja za prijevozna sredstva kao i uvjerenja za osoblje koje se brine za životinje.
- Izmjena uredbe (EZ) 1255/97 uvođenjem “kontrolnih točaka” koje podliježu redovnim pregledima od strane službenih veterinarara.



## 8. KLANJE I RASIJEKANJE

Prilog III. Uredbe EZ 853/2004, poglavlje I., bavi se mesom domaćih papkara i kopitara, poglavlje II. mesom peradi i lagomorfa, V. mljevenim mesom, pripravcima od mesa i strojno otkoštenog mesa, te poglavlje VI. proizvodima od mesa. U daljnjem tekstu detaljnije se ispituju i opisuju zahtjevi za prijevoz živih životinja do klaonice, zahtjevi za proizvodne objekte, higijena klaonica, higijena tijekom i nakon proizvodnje ili rasijecanja, označivanja, skladištenja i prijevoza.

### **Meso domaćih papkara i kopitara**

Predmet ovog poglavlja jest meso domaćih goveda, svinja, ovaca, koza i kopitara.

Detaljnije, životinje za klanje okupljaju se i prevoze na takav način da životinje ne budu izvrgnute nepotrebnom uznemiravanju i patnji. Životinje se ne smiju prevoziti ako pokazuju simptome bolesti ili ako potječu iz zaraženih stada, osim uz dopuštenje nadležnih tijela.

Veterinarsko-sanitarni pregled prije i nakon klaoničke obrade vrši se u skladu s gore navedenim propisima o službenoj kontroli proizvoda životinjskog podrijetla za ljudsku prehranu. Kako bi se mogućnost onečišćenja mesa svela na najmanju moguću mjeru, specifični propisima utvrđeni su za sljedeći elementi:

- tloctri i oprema klaonica;

- postupak klanja općenito, a detaljno daljnje procese: omamljivanje, iskrvarenje, odvajanje kože, evisceracija i druga obrada;
- postupci rasijecanja i otkoštavanja u specijalnim laboratorijima;
- označavanje zdravstvene ispravnosti mesa od strane službenog veterinarara;
- skladištenje, prijevoz i rukovanje mesom (temperatura čuvanja).



### Meso peradi i lagomorfa

Predmet ovog poglavlja jest meso peradi iz uzgoja, kunića, zečeva i glodavaca iz uzgoja kao i meso bezgrebenki.

Životinje za klanje okupljaju se i prevoze na takav način da životinje ne budu izvrgnute nepotrebnom uznemiravanju i patnji. Životinje se ne smiju prevoziti ako pokazuju simptome bolesti ili ako potječu iz zaraženih stada, osim uz dopuštenje nadležnih tijela.

Veterinarsko-sanitarni pregled prije i nakon klaoničke obrade vrši se u skladu s gore navedenim propisima o službenoj kontroli proizvoda životinjskog podrijetla za ljudsku prehranu. Kako bi se mogućnost onečišćenja mesa svela na najmanju moguću mjeru utvrđeni su specifični propisima. Ti propisi primjenjuju se na sljedeće elemente:

- prijevoz peradi do klaonica;
- tlocrt i oprema klaonica i objekata za rasijecanje;
- provedba faza klanja: omamljivanje, iskrvarenje, skidanje perja ili kože, evisceracija i druga obrada;
- postupci rasijecanja i otkoštavanja;
- guske i patke iz uzgoja namijenjene za proizvodnju 'foie gras'.



### **Mljeveno meso, mesni pripravci i strojno otkošteno meso**

Proizvodnja i stavljanje na tržište mljevenog mesa namijenjenog za daljnju preradu (vidi dolje: proizvodi od mesa) ne podliježu odredbama ovog poglavlja, već odjeljku o svježem mesu.

Za sljedeće su elemente predviđeni posebne odredbe za higijenu:

- oprema i odobrenje za proizvodne objekte;
- sirovine koje se koriste (i zabranjuju) za proizvodnju mljevenog mesa;
- faze proizvodnje, držanja i korištenja mljevenog mesa, mesnih pripravaka od mljevenog mesa i strojno otkošenog mesa (SOM);
- označivanje navedenih proizvoda.

### **Proizvodi od mesa**

Neke odredbe za higijenu odnose se posebno na proizvode od mesa, osobito – ovisno o vrsti životinje – na sirovine koje se smatra neupotrebljivima u proizvodnji proizvoda od mesa.

## 9. PAKIRANJE I OZNAČIVANJE



Uredba o označivanju, predstavljanju i oglašavanju prehrambenih proizvoda ima za cilj osigurati:

- zaštitu interesa potrošača kroz odgovarajuće informiranje;
- pravednost komercijalnih aktivnosti;
- slobodno kretanje hrane unutar Europske unije.

U ovom slučaju svrha nije zdravstvena ispravnost ili higijena, iako i dalje ima odredbi o nadzoru higijene i zdravstvene ispravnosti.

Talijanski zakonodavni dekret br. 109/92, i njegove izmjene i dopune, predstavljaju specifičan skup propisa pomoću kojih se provode najnovije direktive Zajednice o označivanju prehrambenih proizvoda. Talijanski Ustavni sud ocijenio je da je Uredba u prvome redu usmjerena na tržišnu i trgovinsku praksu baš stoga što se ne bavi zaštitom zdravstvene ispravnosti već zaštitom interesa potrošača, što nisu ni gospodarska ni zdravstvena pitanja.

U daljnjem tekstu razmatraju se oni aspekti koji su najviše povezani s ovim Smjernicama:

Kako bi se mogli prodavati na tržištu, pretpakirani prehrambeni proizvodi moraju sadržavati i sljedeće oznake (čl. 3):

- a) naziv pod kojim se proizvod prodaje;
- b) popis sastojaka;
- c) netokoličina ili, u slučaju pretpakiranih namirnica, nazivna količina;
- d) datum najmanjeg roka trajanja ili, u slučaju namirnica koje su s mikrobiološkog stanovišta lako pokvarljive, datum "upotrijebiti do";
- e) naziv ili tvrtka proizvođača ili punitelja, ili prodavatelja s poslovnim nastanom u Zajednici;
- f) tvornica ili punionica;
- h) oznaka kojom je označena partija kojoj pripada namirnica;
- i) posebni uvjeti skladištenja i uporabe, kada je primjena određenih mjera neophodna s obzirom na prirodu proizvoda;
- l) upute za uporabu, prema potrebi;



m) detalji o mjestu podrijetla ili provenijencije u slučajevima kada bi izostavljanje takvih detalja moglo zavarati potrošača o stvarnom podrijetlu ili provenijenciji prehrambenog proizvoda.

m-bis) količina određenih sastojaka ili kategorija sastojaka sukladno odredbama čl. 8 (karakterističan sastojak)

2. Gore navedene oznake moraju biti na talijanskom jeziku ili višejezični. Kada ne postoji odgovarajući talijanski naziv, smije se koristiti izvorni izraz.

3. Bez obzira na posebne odredbe, ove oznake moraju se nalaziti na pakovinama i naljepnicama namirnica u trenutku kada ih se stavi u prodaju potrošačima.

Osim toga, obvezatno je navesti:

- (Čl. 8.) količinu određenih sastojaka ili kategorija koji se koriste u proizvodnji ili pripremi namirnica:
  - a) kada se sastojak ili kategorija sastojaka javlja pod nazivom pod kojim se prehrambeni proizvod prodaje ili ga potrošač obično povezuje s tim nazivom.
  - b) kada je sastojak ili kategorija sastojaka naglašen na naljepnici riječima, slikom ili grafikom;
  - c) kada sastojak ili kategorija sastojaka karakterizira prehrambeni proizvod i razlikuje ga od proizvoda s kojima ga je lako zamijeniti zbog njegova imena ili izgleda.
- (Čl. 11.) Tvornicu ili punionicu. Navođenje tvornice ili punionice, sukladno čl. 3., stavku 1., slovu f), može se izostaviti kada:
  - a) se tvornica nalazi u mjestu već navedenome na naljepnici, sukladno čl. 3., stavku 1., slovu e);
  - b) pretpakovine dolaze iz drugih zemalja radi prodaje pod jednakim uvjetima kao i u Italiji;
  - c) pretpakovine već sadrže oznaku zdravstvene ispravnosti.

## 10. PRIJEVOZ PREHRAMBENIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA



Sredstva koja se upotrebljavaju za prijevoz prehrambenih proizvoda moraju biti izvedena tako da ih se može učinkovito očistiti i dezinficirati i moraju jamčiti odgovarajuću zaštitu samih

prehrambenih proizvoda ovisno o specifičnom tipu proizvoda koji se njima prevozi te sprječavati prljanje ili druga oštećenja koja tijekom prijevoza mogu biti izazvana vremenskim uvjetima ili drugima čimbenici iz okoliša.

Čišćenje prijevoznih sredstava koja se rabe vrši se tako da ne dođe do zaprljanja ili onečišćenja prehrambenih proizvoda koji se njima prevoze

Zabranjen je prijevoz različitih prehrambenih proizvoda istovremeno ili u kombinaciji s neprehrambenim artiklima koji mogu onečistiti ili izmijeniti karakteristike prvotnih, osim kada pravilno pakiranje može spriječiti svaku vrstu onečišćenja ili zaprljanja.

U skladu s procedurom navedenom u ovim specifikacijama, zdravstveno-higijensku kontrolu prijevoznih sredstava koja se primjenjuje u cijeloj mrežu Uprave talijanskih željeznica (Amministrazione delle Ferrovie dello Stato) vrši zdravstvena služba same Uprave.

Uzimajući u obzir da se primjenjuju tehničke norme dogovorene na međunarodnoj razini, odredbe ove uredbe primjenjuju se i na vozila i spremnike koji dolaze izvana i angažiraju se za prijevoz prehrambenih proizvoda.

Prijevozna sredstva iz prethodnog odlomka mogu prijeći granicu nakon što je predočena svjedodžba koju su izdala nadležna tijela zemlje podrijetla kojom se potvrđuje zdravstveno-higijenska ispravnost vozila ili spremnika.

Kada zakonodavstvo zemlje podrijetla vozila ili spremnika, iako su njezine specifikacije slične onima iz ovoga dokumenta, ne predviđa niti dopušta izdavanje svjedodžbe iz prethodnog odlomka, strana prijevoznička tvrtka može takvu svjedodžbu zatražiti od Ministarstva zdravlja koja istu može izdati izravno ili preko svojeg predstavničkog tijela, nakon usporedbe pojedinih zakonodavstava.

Kada zakonodavstvo zemlje podrijetla vozila ili spremnika nije uspostavilo specifične zdravstveno-higijenske uvjete, svjedodžbu može izdati Ministarstvo zdravlja, izravno ili preko svojeg predstavničkog tijela, nakon provjere dokumentiranog zahtjeva kojeg izdaje strana prijevoznička tvrtka.

“Kada ne postoje posebne odredbe Zajednice, smatra se da je hrana sigurna ako odgovara posebnim odredbama nacionalnih propisa o hrani države članice na čijem se teritoriju hrana stavlja na tržište.” (st. 9., čl. 14. Uredba EZ-a br. 178/2002.)

Talijansko Ministarstvo zdravstva, nakon što je saslušalo Vijeće nacionalnog odbora za zdravlje (Consiglio superiore della Sanità), vlastitim dekretom definira popis namirnica za čiji je prijevoz potrebno primijeniti sljedeće zdravstveno-higijenske mjere.

Prehrambeni proizvodi iz prethodnog odlomka moraju biti popraćeni deklaracijom ili drugim odgovarajućim dokumentom prodavatelja ili otpremnika na kojem je navedeno sljedeće:

- 1) Naziv ili tvrtka i adresa ili lokacija sjedišta prodavatelja ili otpremnika;
- 2) Naziv ili tvrtka i adresa ili lokacija sjedišta primatelja;
- 3) Lokacija odredišta;
- 4) Detaljan popis prehrambenih proizvoda koji se prevoze i njihove količine;
- 5) Potvrdu o usklađenosti za prehrambene proizvode;

Potvrda iz prethodnog članka mora se predočiti na svaki zahtjev nadzornog tijela i uručena po dolasku primatelju koji je mora čuvati najmanje 30 dana tijekom kojih je po potrebi treba predočiti nadzornim tijelima na njihov zahtjev.

#### **TEMPERATURNI UVJETI ZA PRIJEVOZ HRANE**

Prehrambeni proizvod	Najviša dopuštena temperatura tijekom prijevoza
	(Dizanje temperature za 3°C tolerira se za sve prehrambene proizvode u kratkim razdobljima)
Sladoled s dodanim voćem i smrznuti voćni sokovi	- 10° C
Ostali sladoledi	- 15° C
Smrznuti ili duboko-smrznuti plodovi mora	- 18° C
Ostali duboko-smrznuti prehrambeni proizvodi	- 18° C
Smrznuti maslac i druge masnoće	- 10° C
Jestive iznutrice, jaja bez ljuske, smrznuta perad i divljač	- 10° C
Smrznuta mesa	- 10° C
Ostali smrznuti prehrambeni proizvodi	- 10°C

## Dio II.

*POPIS TEMPERATURNIH UVJETA ZA PRIJEVOZ SPECIFIČNIH PREHRAMBENIH PROIZVODA, A KOJI NISU SMRZNUTI NITI DUBOKO-SMRZNUTI (prema izmjenama i dopunama Ministarskog dekreta od 1.4.88., br. 178)*

Prehrambeni proizvod	Temperature tijekom prijevoza
Sirovo mlijeko koje se prevozi spremnicima ili limenkama iz izvora sabirnog centra odnosno izravno do postrojenja za termičku obradu i pakiranje (za izravnu konzumaciju) (1)	+8° C (2)
Sirovo mlijeko koje se prevozi u spremnicima iz sabirnog centra do postrojenja za termičku obradu i pakiranje (za izravnu konzumaciju) (3)	od 0°C do + 4°C (4)
Pasterizirano mlijeko koje se prevozi u spremnicima iz postrojenja za termičku obradu do postrojenja za termičku obradu i pakiranje (za izravnu prehranu) (3)	od 0°C do + 4°C (4)
Pasterizirano mlijeko u konačnom pakiranju (5)	od 0°C do + 4°C
Mliječni proizvodi (fermentirano mlijeko, vrhnje, svježi sir, ricotta) (5)	od 0°C do + 4°C
Maslac (5) i maslo (bezvodno) (6)	od + 1°C do + 6°C
Tekući bezvodni maslac.	> + 32°C

Svježi morski plodovi (prijevoz na ledu)	od 0°C do + 4°C
Meso (5)	od - 1°C do + 7°C
Perad i kunići	od - 1°C do + 4°C
Divljač (5)	od - 1°C do + 3° C
Iznutrice	od - 1°C do + 3°C
Jestivi mekušci i školjkaši, pakirani, uključujući i one bez ljuske koji pripadaju rodu "Chlamys" (mala kapica) i "Pecten" (jakovljeva kapica)	+ 6°C (7)

(1) Za putovanja duža od 150 Km, potreban je izolirani prijevoz (OI – Osnovna izolacija, ili PI – Pojačana izolacija)

(2) Za putovanja duža od 75 Km tolerira se rast temperature od 2°C iznad granice propisane ovim dokumentom.

(3) Za putovanja duža od 200 km potreban je izolirani prijevoz (OI ili PI).

(4) Za putovanja duža od 200 Km tolerira se rast temperature od 2°C iznad granice propisane ovim dokumentom.

(5) Tijekom prijevoza na više lokacija (koji se vrši prijevoznim sredstvom izvedenim tako da njegova tehničko-konstruktivna svojstva omogućavaju prijevoz na niskim temperaturama) koji podrazumijeva učestalo otvaranje i zatvaranje vrata prijevoznog sredstva radi isporuke na više distributivnih točaka, toleriraju se sljedeće najviše temperature (uzimajući u obzir da je svakako potrebno poštivati navedene početne temperature):

Pasterizirano mlijeko, pakirano	+ 9°C
Vrhnje iz pasteriziranog mlijeka, pakirano	+ 9°C
Ricotta sir	+ 9°C
Maslac proizveden iz vrhnja iz pasteriziranog mlijeka	+ 14°C
Jogurt i drugo fermentirano mlijeko, pakirano	+ 14°C
Svježi sir (mascarpone i slični, mozzarella ili mozzarella iz bivoljeg mlijeka i slični, zreli kozji sir, sir crescenza, sirevi dobiveni zgušnjavanjem pomoću mliječne kiseline ili sirila s visokim stupnjem vlage i gotovih za jelo kao što su robiola, petit suisse, cottage cheese, quark, itd..) kada su proizvedeni iz pasteriziranog mlijeka	+ 14°C
Mesa	+ 10°C
Perad i kunići	+ 8°C
Divljač	+ 8°C

Iznutrice

+ 8°C

Najviše dopuštene temperature specificirane za meso (goveđe, bivolje, svinjsko, janjeće i kozje), međutim, nije obvezatna za prijevoz (niti do distribucijskih točaka niti do hladnjača kada prijevoz ne traje duže od 2 sata) svježe rasječenog mesa u ovlaštenim klaonicama koje nije bilo podvrgnuto hlađenju, dok god se prijevoz vrši u izoliranim vozilima koja udovoljavaju zdravstvenim i higijenskim koje predviđa čl. 49 ove Uredbe.

(6) Maslo (bezvodno) može se prevoziti na temperaturama od + 6° C do + 18°C

(7) Temperatura koju je potrebno održavati tijekom prijevoza predviđena je čl. 4. i 5. ministarskog Dekreta od 4. 10. 1978. (objavljenog u Službenom listu Italije br. 286 od 12. 10. 1978.) koji donosi norme o metodama pakiranja, vremenu i metodama konzerviranja jestivih mekušaca i vrstama mekušaca koji se mogu prodavati bez ljuštore.

## 11. PROIZVODNJA HRANE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Uvođenjem "higijenskog paketa" u zakonodavstvo Zajednice došlo je do mnogih promjena kako u SPH-ima (Subjektima u poslovanju s hranom) i kod službenih veterinarara.

Uredba 853/04, koja se bavi isključivo proizvodima životinjskog podrijetla, kako prerađenim tako i neprerađenima, dovela je do opozivanja prethodnih propisa. Ova se uredba odnosi na crveno meso, bijelo meso, meso divljači, mljeveno meso, pripravke od mesa, proizvode od mesa itd.

Uredba EZ 853/2004 odnosi se na registraciju i odobravanje objekata te na označivanje oznakama zdravstvene ispravnosti i identifikacijskim oznakama.

### Registracija i odobravanja objekata

Proizvodnja SPH-a koji stavljaju proizvode životinjskog podrijetla na tržište mora se odvijati i objektima koji su zadovoljavaju uvjete iz Uredbe 852 i koji su registrirani pri nadležnom tijelu, osim onih koji se bave primarnom proizvodnjom, prijevozom, skladištenjem proizvoda koji ne zahtijevaju termički kontrolirane objekte ili maloprodajne djelatnosti koje se razlikuju od radnji na koje se primjenjuje čl. 1. Uredbe 853.

Svi subjekti u prehrambenom sektoru koji proizvode, prerađuju i stavljaju na tržište proizvode životinjskog podrijetla za koje su predviđeni posebni zahtjevi sukladno Prilogu III. Uredbe 853/2004 moraju posjedovati odobrenje nadležnog sanitarnog tijela, u skladu s čl. 4. iste Uredbe.

Uzimajući u obzir da:

- sukladno praksi uspostavljenoj na nacionalnoj razini, objekti za proizvodnju prerađene odnosno nepregrađene hrane životinjskog podrijetla i krmne smjese mogu ishodovati odobrenje
- slovo a) stavka 3. članka 6. Uredbe 852/2004 predviđa da objekt može dobiti odobrenje sukladno nacionalnom zakonodavstvu čak i kada to nije izričito predviđeno Uredbom 853/2004
- mogućnost izvoza u određene treće zemlje ovisi o statusu odobrenja takvih objekata, objekti za proizvodnju krmne smjese u kojoj se 25% ukupnih sastojaka sastoji od proizvoda životinjskog podrijetla ulaze u područje primjene Uredbe 853/2004 i mogu poslovati jedino ako je za objekt od nadležnog tijela ishodovano odobrenje predviđeno čl. 4 iste Uredbe.

Kako bi dobili odobrenje, subjekti koji se bave proizvodnjom hrane životinjskog podrijetla i gore spomenute krmne smjese moraju najprije podnijeti zahtjev popraćen odgovarajućom dokumentacijom nadležnim tijelima koja određuje svaka autonomna regija i provincija.

Zahtjev mora biti popraćen odgovarajućom dokumentacijom kojom se potvrđuje sukladnost s higijensko-konstruktivnim zahtjevima objekata i opreme kao i primjena HACCP/SSOP procedura na način predviđen Uredbama EZ-a br.852-853/2004.

Zdravstvena uprava izdaje odobrenje u skladu s čl. 4., st. 3. imajući u vidu da su prethodni izlazak na teren i izdavanje broja odobrenja u skladu s procedurom predviđenom čl. 3. Uredbe br. 854 obvezatni.

Subjekt će djelovati u skladu sa st. 4. i 5. istog članka.

### **Oznaka zdravstvene ispravnosti i identifikacijska oznaka**

Subjekti u poslovanju hranom mogu staviti na tržište proizvod životinjskog podrijetla prerađen u objektu koji podliježe odobrenju jedino ako je isti opremljen:

- a) oznakom zdravstvene ispravnosti nalijepljenom u skladu s Uredbom EZ-a 854/2004, ili
- b) identifikacijskom oznakom u slučaju kada navedena Uredba ne predviđa primjenu oznake zdravstvene ispravnosti.

Subjekti u poslovanju hranom smiju naljepiti oznaku na proizvod životinjskog podrijetla jedino ako je proizveden u skladu s Uredbom 853.

Što se tiče identifikacijske oznake i oznake zdravstvene ispravnosti, u tijeku je razmatranje prijedloga uredbe na razini Zajednice. Takva uredba uređivat će privremenu fazu čime će se subjektima u poslovanju hranom omogućiti korištenje naljepnica, ambalaže i opreme koja dopušta identifikaciju subjekta u poslovanju hranom.

### **Proizvodi životinjskog podrijetla koji potječu iz država izvan Zajednice**

Kako bi mogli uvoziti proizvode životinjskog podrijetla iz trećih zemalja u Europsku zajednicu, potrebno je da:

- a) treća zemlja podrijetla bude na listi trećih zemalja iz kojih je dozvoljen uvoz takvih proizvoda;
- b) objekt u kojem su proizvodi proizvedeni, dobiveni, pripremljeni i poslani bude na listi objekata iz kojih je dozvoljen uvoz takvih proizvoda, prema potrebi;
- c) proizvod udovoljava zahtjevima koje predviđa Uredba EZ-a 853/2004 i Uredba EZ-a 852/2004 te uvjete za uvoz navedene u normama Zajednice kojima se uređuje kontrola uvoza proizvoda životinjskog podrijetla.

Nadalje, subjekti u poslovanju hranom koji uvoze proizvode životinjskog podrijetla moraju takve proizvode staviti na raspolaganje kontroli uvoza u skladu s Direktivom EZ-a br. 97/78.

## **12. UVOZ ŽIVOTINJA I HRANE**

### **Uvoz iz trećih zemalja**

Osnovno načelo kojim se uređuje uvoz sastoji se u individualizaciji trećih zemalja sa statusom koji je najmanje jednak onome Europske zajednice što se tiče najtežih zaraznih bolesti. Isti zahtjev odnosi se i na korištenje lijekova.

Gore spomenute zarazne bolesti općenito odgovaraju onima koje su unesene na **Listu A** i nekima koje su unesene na **Listu B** Međunarodnog ureda za epizootije (O.I.E. – Office International des Epizooties / International Epizootic Office – međunarodno tijelo za

promoviranje zdravlja životinja), u Parizu, čije je zdravstvene standarde Svjetska trgovinska organizacija (WTO) usvojila kao referentne točke za ugovore o primjeni sanitarnih i fitosanitarnih mjera (SPS).

Europska komisija provodi praktičnu kontrolu zdravstvenog stanja u trećim zemljama podrijetla tako da šalje tim stručnjaka Ureda za prehrambene proizvode i veterinarstvo (FVO - Food and Veterinary Office) iz Dublina na zadatke veterinarske kontrole. Taj se zadatak sastoji i provođenju preciznih pregleda svih aspekata povezanih sa zdravljem životinja.

Izvešće o veterinarskoj kontroli FVO-a podnosi se Komisiji i državama članicama tijekom jednog od zasjedanja Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje (Standing Committee on the Food Chain and Animal Health) koji se održavaju svakog mjeseca u Bruxelessu. U slučaju zadovoljavajućeg mišljenja, treća zemlja se odlukom koja se objavljuje u Službenom listu Europske zajednice unosi na listu zemalja iz kojih države članice EU mogu uvoziti žive životinje predmetne vrste (lista čini prilog Odluci 2002./199/EZ).

Sadržaj izvješća zatim postaje skup zdravstvenih jamstava dobivenih u zemlji podrijetla, a koje se odnose na životinje. Ipak, dodatne kontrole moraju biti provedene na graničnim inspekcijskim postajama (BIP - Border Inspection Post) kroz koje životinje ulaze na područje Zajednice.

Prilikom ulaska na područje Zajednice, sve žive životinje – posebno one od zootehničkog interesa – moraju biti podvrgnute pregledu koji provodi službeni veterinar kao i nizu inspekcija koje se odnose na popratnu veterinarsko-zdravstvenu dokumentaciju, identifikaciju i poštivanje pravila zaštite životinja tijekom prijevoza. U slučaju da "granični veterinar" čak i posumnja na prisutnost zarazne bolesti, on/ona može odbiti životinju, uspavati ih i uništiti na licu mjesta, zaplijeniti ih radi laboratorijske analize ili poslati na drugo odredište pod medicinskom pratnjom radi provođenja dodatne sveobuhvatne inspekcije.

Granične inspekcijske postaje kroz koje životinje mogu ući u EU uspostavljaju se na razini Zajednice jer iste moraju zadovoljavati niz uvjeta o prikladnosti i državni veterinari moraju raditi u sklopu tih postaja. One predstavljaju "ulazna vrata" na područje EU: svaka živa životinja koja prođe kroz njih i dobije carinsku deklaraciju postaje životinja "Zajednice" i slobodna je cirkulirati unutar svih država članica. Regulatorni okvir koji pokriva inspekcije na graničnim inspekcijskim postajama su Direktiva 94/496/EEZ (transponirana u talijanski pravni sustav kroz zakonodavni dekret 93/93) i Odluka 97/794/EZ.

U slučaju zadovoljavajućih rezultata inspekcije na graničnoj inspekcijskoj postaji, izdaje se dokument pod nazivom ZVUD – Zajednički veterinarski ulazni dokument (CVED – Common Veterinary Entry Document) za skupinu živih životinja ili partiju prehrambenih proizvoda.

### **Živa goveda, svinje, ovce i koze**

Odluka 2002./199/EZ jest usklađena norma kojom se uspostavljaju veterinarsko-zdravstveni uvjeti na temelju kojih se živa goveda i svinje mogu uvoziti iz trećih zemalja, a sadrži i priloženu veterinarsku svjedodžbu koja mora pratiti životinje.

Ista se procedura naravno primjenjuje i na ovce i koze za koje je regulatorni okvir predstavljen u Odluci br. 97/232/EZ, što se tiče liste odobrenih trećih zemalja i Odluci br. 93/198/EZ u svezi s veterinarskom svjedodžbom koja mora pratiti životinje.

### **Živi kopitari, perad i životinje akvakulture**

Uvoz kopitara (konja, magaraca, mula, mazgi i zebri) reguliran je na razini Zajednice Direktivom Vijeća 90/426/EEZ i nizom Odluka Komisije o uvozi raznih kategorija (registriranih kopitara, kopitara za uzgoj i rasplod itd.)

Jednako tako, uvoz i trgovina peradi (pilići, purani, biserke, patke, guske, jarebice, golubovi, fazani, prepelice i bezgrebenke), jaja za nasada i jednodnevnih pilića uređeni su Direktivom Zajednice (Direktiva 90/539/EEZ) i nizom odluka koje se odnose na treće zemlje iz kojih je dopušten uvoz kao i na predmetnu certifikaciju. Uvoz živih bezgrebenki i njihovih jaja za nasad uređen je posebnom odlukom.

### **Prehrambeni proizvodi: trgovina i izvoz**

Stvaranjem Jedinственог tržišta (1. siječnja 1993.), veterinarske kontrole proizvoda životinjskog podrijetla i živih životinja koje se provode radi zaštite javnog zdravlja i zaštite životinja, vrše nadležna tijela države u kojoj se hrana ili životinja proizvodi i stavlja na tržište.

U Italiji su tako, u sklopu Ministarstva zdravstva, osnovani UVAC – Veterinarski uredi za provođenje obveza Zajednice (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari).

Uredi UVAC su ispostave Ministarstva zdravstva osnovani zakonodavnim dekretom br. 37 od 30. prosinca 1993. kojim se provodi Direktiva 89/608/EEZ o međusobnoj pomoći upravnih tijela država članica radi osiguranja pravilne primjene zakona o veterinarskim i zootehničkim pitanjima. Osnovani nakon ukidanja graničnih kontrola između država članica Europske zajednice slijedom implementacije Jedinственог tržišta, uredi UVAC snose odgovornost za kontrolu na nacionalnoj razini u odredištu robe koja dolazi iz Zajednice.

Glavne zadaće ureda UVAC u svezi s robama (životinjama i proizvodima životinjskog podrijetla) koje potječu iz drugih država članica sastoje se u:

- određivanju postotaka kontrole ovisno o tipu roba i njihovog podrijetla;
- primjeni, koordiniranju s Regionalnim službama za zdravlje životinja i lokalnim sanitarnim jedinicama (ASL – Azienda sanitaria locale), restriktivnih mjera koje je izdalo Ministarstvo zdravlja;
- koordiniranju i provjeri ujednačenosti, u suradnji s regijama, kontrolnih radnji koje provode veterinarske službe lokalnih sanitarnih jedinica;
- upravljanju tokovima informacija o robama kojima se trguje unutar Zajednice;
- tehničko-pravnom savjetovanju, i u slučaju parnica unutar Zajednice;

Kako bi se omogućilo provođenje gore navedenih zadaća, od osobite je važnosti poznavati tok roba koje dolaze iz drugih država članica. U tu svrhu predviđena su dva informativna instrumenta koja se djelomično preklapaju i integriraju.

**Prvi** od tih instrumenata, uveden u talijansko nacionalno zakonodavstvo Dekretom br. 28 od 30. siječnja 1993. obvezuje one koji primaju žive životinje i partije proizvoda životinjskog podrijetla koje dolaze iz druge države članice da najmanje jedan dan unaprijed izvijeste ured UVAC i veterinarsku službu lokalne sanitarne jedinice nadležne za predmetno područje o dolasku roba. Kako bi ti obavijesni mehanizmi bili još učinkovitiji, subjekti moraju biti registrirani u uredima UVAC i, u određenim slučajevima, moraju sklopiti ugovore s uredima UVAC.

**Drugi** instrument se u početku odnosio samo na životinje (ANIMO – ANImal MOvement – system), a zatim je proširen na određen vrste proizvoda životinjskog podrijetla (npr. životinjski otpad ili proizvode iz trećih zemalja) podrijetlom iz Zajednice. Ovaj instrument obvezuje lokalna zdravstvena tijela država članica pošiljateljica na slanje poruka zdravstvenim tijelima države



primateljice (u Italiji su to veterinarske službe lokalne sanitarne jedinice i Ministarstvo zdravlja). Takva poruka mora sadržavati najbitnije informacije o pošiljci roba ili životinja.

Tkoga namjerava uvoziti žive životinje, prehrambene proizvode, nusproizvode ili druge robe životinjskog podrijetla mora dobro poznavati različite sektore. Uvoznik je dužan osigurati poštivanje svih uvjeta uvoza važećih na dan na koji se uvoza.

Ovisno o tome da li su izvršene u državi članici ili u trećoj zemlji, veterinarske provjere proizvoda životinjskog podrijetla razlikuju se kako slijedi:

- Inspekcije proizvoda koji potječu iz država Zajednice
- Inspekcije proizvoda uvezenih iz trećih zemalja.

### **Inspekcija proizvoda koji potječu iz država Zajednice**

Veterinarsku provjeru proizvoda životinjskog podrijetla radi zaštite javnog zdravlja, vrše tijela države koja proizvode proizvodi i stavlja na tržište.

Ovaj sustav, uspostavljen slijedom Direktiva Vijeća 89/662/EEZ i 90/425/EEZ (transponiranih u talijanski pravni sustav zakonodavnim dekretom br. 28 od 30. prosinca 1993.), uglavnom se temelji na jamstvima koje ispostavlja država članica.

Država primateljica ovlaštena je jedino vršiti veterinarske nediskriminatorne provjere na licu mjesta koje u Italiji provode uredi UVAC (uspostavljeni zakonodavnim dekretom br. 27 od 30. prosinca 1993.) Ministarstva zdravstva, sa sljedećim zadaćama:

- "uzajamna pomoć" odgovarajućem tijelu u drugoj državi članici sa ciljem provjere pravilne primjene zootehničkih i veterinarskih propisa o robama koje dolaze iz Zajednice.
- savjetovanje i zajedničko djelovanje s lokalnim veterinarskim službama (Veterinarske službe i lokalne sanitarne jedinice) radi postizanja koordinacije izvršavanja veterinarskih provjera na odredištu.

Što se tiče provođenja provjera na odredištu, talijanski propisi (zakonodavni dekret br. 28 od 30. siječnja 1993. i njegove kasnije izmjene i dopune) predviđaju da subjekti koji zaprimaju proizvode iz drugih država članica ispunjavaju sljedeće dužnosti:

- prethodna registracija u mjesno nadležnom uredu UVAC;
- registracija svih isporuka;
- izvješćivanje mjesno nadležnih ureda UVAC i lokalne sanitarne jedinice o dolasku proizvoda;

Propust u ispunjavanju ovih dužnosti kažnjava se sankcijama.

Ukoliko se sumnja na postojanje bilo kakvog oblika ugroze javnog zdravlja ili zdravlja životinja, veterinarske uprave moraju naručiti specifične provjere i obustaviti komercijalizaciju proizvoda i/ili životinja iz drugih država članica sve dok ne dobiju rezultate provjera. U slučaju nezadovoljavajućih rezultata, provjerava se i 5 sljedećih partija proizvoda istog tipa i podrijetla koji ulazi na nacionalni teritorij, a njihova komercijalizacija se obustavlja.

Osim ovih provjera, u slučaju rizika (kao što se desilo npr. u slučaju ugroženosti zdravlja povezanog s GSE i dioksinom) države članice mogu, u očekivanju usvajanja usklađenih mjera na razini Zajednice, usvojiti privremene mjere radi zaštite javnog zdravlja i/ili zdravlja životinja.

Druga mjera usmjerena na rješavanje zdravstvenih rizika, u svezi s proizvodima koji potječu iz Zajednice, ali i proizvoda uvezenih iz trećih zemalja, sastoji se u aktiviranju tzv. Sustava alarmiranja koji omogućava informiranje svih nadležnih tijela država članica koje su uključene u taj sustav o nastanku ozbiljnog ili neposrednog rizika. Na taj omogućeno je hitro usvajanje mjera predostrožnosti za partije tipa i podrijetla jednakih onima koje su izazvale rizik.

### Kontrola proizvoda uvezenih iz trećih zemalja

Proizvodi uvezeni iz trećih zemalja moraju biti usklađeni sa specifičnim higijensko-zdravstvenim zahtjevima koji su predviđeni normama Zajednice.

Provjeru te sukladnosti provode granične inspekcijske postaje Europske unije gdje se vrše veterinarske provjere na vanjskim granicama za potrebe cjelokupnog teritorija Zajednice, neovisno o zemlji destinacije proizvoda. Granične inspekcijske postaje, koje se nalaze u svim državama članicama, u Italiji djeluju pod nazivom Posti di Ispezione Frontaliera (PIF) i ispostave su veterinarskih ureda Ministarstva zdravlja.

Svaka treća zemlja koja želi izvoziti na teritorij Zajednice dužna je:

- imati odobrenje i biti uvedena na listu Zajednice na temelju općih jamstava za sektore javnog zdravlja i zdravlja životinja.
- ponuditi posebna jamstva za svaki proizvod koji se izvozi; ta jamstva moraju biti potvrđena zdravstvenom svjedočbom koja je predviđena na razini Zajednice i koja mora biti potpisana od strane nadležnih tijela treće zemlje i mora pratiti proizvod sve do njegove destinacije;
- ishodovati odobrenje i upis svojih proizvodnih objekata na listu Zajednice.

Prispjeće svake partije proizvoda namijenjenih tržištu Zajednice mora se unaprijed najaviti graničnim veterinarskim postajama kroz koje partija ulazi na teritorij EU kako bi se olakšale veterinarske provjere.

## 13. UZORKOVANJE



Izdavanjem Uredbe EZ-a br. 2073/2005, zakonodavci Zajednice odlučili su uskladiti mišljenja i tumačenja o pravilnoj primjeni HACCP-a na cjelokupnom teritoriju Unije.

Kako su prolazile godine i širenjem HACCP-ovih koncepata samokontrole, pokazala se i potreba za identificiranjem kriterija koji se odnose ne samo na mikrobiološke karakteristike konačnog proizvoda, već i na higijenske uvjete u kojima je roba proizvedena, počevši od onih najosjetljivijih na mikrobiološka zagađenja, kao što je svježe meso.

SPH je dužan poštivati mikrobiološke kriterije specificirane uredbama Zajednice.

Jedan od temeljnih ciljeva europskih propisa o hrani jest podići razinu zaštite javnog zdravlja svojih građana. Hrana tako ne smije sadržavati mikroorganizme, toksine ili njihove metabolite u količinama koje predstavljaju neprihvatljiv rizik za ljudsko zdravlje.

Uredba 178/2002 predviđa da se rizični proizvodi ne smije stavljati na tržište.

Sukladno "higijenskom paketu", SPH mora samostalno odrediti učestalost uzimanja uzoraka i provođenja analiza u sklopu HACCP, te ostale procedure za nadziranje higijene. Nadležna tijela Zajednice zadržavaju pravo usklađivanja nekih sustava uzorkovanja na razini EU.

Uredba 2073/2005 identificira preporučene metode analize, ali proizvođač je slobodan koristiti alternativne sustave, prvenstveno one najbrže, pod uvjetom da su rezultati koje daju ti sustavi najmanje jednaki onima koje daju sustavi analize navedeni u Uredbi. Mikrobiološki kriteriji specificirani Uredbom EZ-a 2073/2005 ne predviđaju brojčana granice bakterija, već "kriterije" tj. parametre za koje zakonodavac vjeruje da trebaju biti utvrđeni za određene skupine hrane. Zakonodavac Zajednice dopušta slobodno kretanje hrane unutar Unije jedino ako se zahtjevi za sigurnost ne razlikuju znatno između država članica.

Hrana regulirana novim normama su svi "gotovi" prehrambeni proizvodi i mogu se podijeliti u sljedeće skupine:

- I) Gotova hrana za dojenčad i gotova hrana za posebne medicinske namjene
- II) Gotova hrana u kojoj može doći do rasta bakterije *L. monocytogenes*, osim hrane navedene u točki I gore
- III) Gotova hrana koja ne pogoduje rastu bakterije *L. monocytogenes*
- IV) Gotovi prehrambeni proizvodi životinjskog podrijetla
  - a) meso, želatina i kolagen
  - b) mlijeko i mliječni proizvodi
  - c) školjkaši, bodljikaši, plaštenjaci, puževi i ostali morski proizvodi
- V) Gotovi prehrambeni proizvodi biljnog podrijetla:
  - a) sjeme s klicama
  - b) narezano voće i povrće (gotova hrana)
  - c) nepasterizirano sokovi od voća i povrća

Uredba EZ-a br.2073/2005 donosi niz razlika utvrđujući kriterije sigurnosti za:

- (1) Mljeveno meso i mesni pripravci namijenjeni za jelo sirovi,
- (2) Mljeveno meso i mesni pripravci namijenjeni jelu kuhani, dalje razlikujući proizvode koji sadrže samo meso peradi i one koje sadrže meso različitih vrsta životinja osim mesa peradi (definicija "mesa peradi" jest definicija sadržana u Uredbi EZ-a 853/2004),
- (3) Strojno otkoštano meso,
- (4) Mesni proizvodi namijenjeni za jelo kuhani,
- (5) Mesni proizvodi od mesa peradi, namijenjeni za jelo kuhani

Elementi koji podliježu mikrobiološkim kriterijima zdravstvene ispravnosti su:

- *Salmonella*
- *Listeria monocytogenes*
- *Enterobacter sakazakii*
- *Escherichia coli*
- *Staphylococcus exotoxins*
- Histamine

Što se tiče "postupkovnih kriterija", uzima se u obzir sadržaj sljedećih skupina mikroorganizama:

- ukupni bakterijski sadržaj (definiran u tekstu kao “broj kolonija aerobnih bakterija”)
- enterobakterije općenito
- Escherichia coli
- koagulaza-pozitivni stafilokoki.

Ako se tijekom sistematskih provjera ustanovi da neka partija prehrambenih proizvoda ne zadovoljava kriterije sigurnosti, SPH mora poduzeti radnje ovisno o težini situacije odnosno vjerojatnosti da se “spasi” partija, a da se ispoštuju zdravstveno-higijenski standardi za zaštitu ljudi, kako je predviđeno čl. 7. Uredbe EZ-a 2073/2005.

Općenito, radnje koje mora poduzeti SPH definirane se u sljedeće četiri točke:

- (1) usvajanje mjera navedenih u st. 2., 3. i 4. spomenutog članka 7.,
- (2) usvajanje odgovarajućih popravniha mjera sadržanih u HACCP programu poslovanja,
- (3) usvajanje svake druge korisne i potrebne mjere radi zaštite ljudskog zdravlja,
- (4) ispitivanje uzroka i pokretača koji su doveli do nezadovoljavajućih rezultata s ciljem da se greška više ne ponovi.

Nadalje, mjere iz tč. 2., 3. i 4. članka 7. mogu biti dva tipa:

- (1) proizvodi ili partije proizvoda se “opozivaju” ili “povlače” sukladno odredbama iz čl. 19. Uredbe EZ-a 178/2002. Uredba je nezaobilazna za sve prehrambene proizvode za koje se ustanovi nesukladnost s kriterijima sigurnosti u maloprodajnoj fazi.
- (2) Proizvodi koji su već stavljeni na tržište, ali još nisu ušli u maloprodajnu fazu, mogu se “spasiti” na način da se podvrgnu daljnjoj “obradi” kojom se uklanjaju identificirani zdravstveno-higijenski rizici (na dokumentiran i učinkovit način). Ovakva obrada može se primijeniti samo kada SPH i trgovac na malo nisu ista osoba.
- (3) Obrađena partija prehrambenih proizvoda može biti namijenjena za ljudsku ili životinjsku prehranu, namjena mora biti drugačija od izvorne, pod uvjetom da ne predstavlja rizik za zdravlje potrošača. Ova daljnja namjena mora biti sadržana u HACCP programu poslovanja i mora biti ovlaštena s vremena na vrijeme od strane nadležnog sanitarnog tijela.
- (4) Posebice, strojno otkoštено meso koje je bilo pozitivno na salmonelu smije se koristiti isključivo za proizvodnju termički obrađenog mesa, u objektima koje je odobrila nadležno sanitarno tijelo (Uredba EZ-a 853/2004).

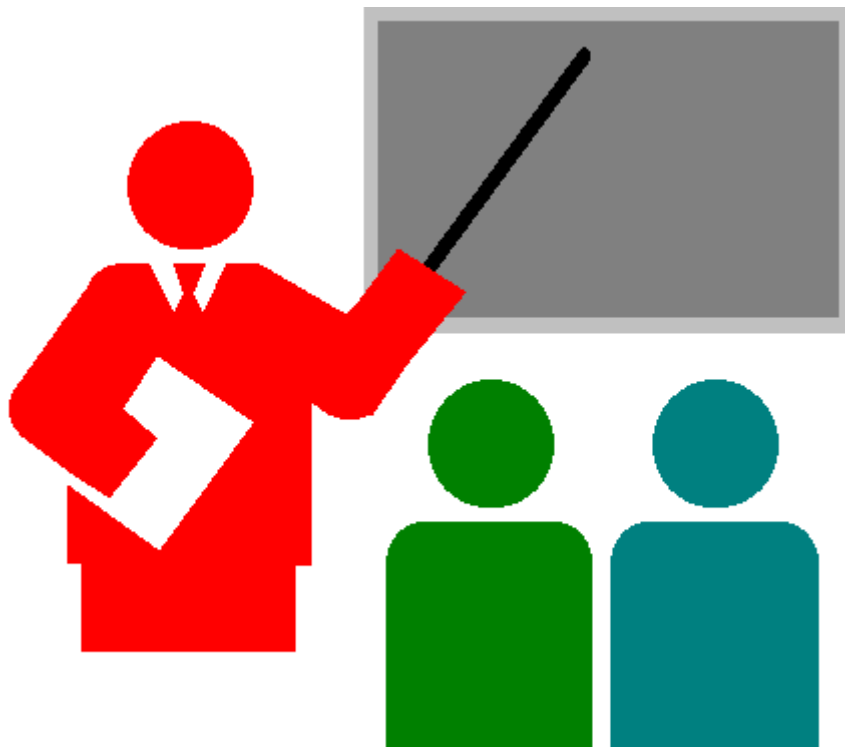
Ukoliko su rezultati postupka nezadovoljavajući, s vremena na vrijeme primjenjuju se odredbe Priloga 1 Uredbe. U pravilu se takve odredbe sastoje od “poboljšanja higijenskih uvjeta postupka tijekom proizvodnje” radi smanjenja zdravstvenih i higijenskih rizika na najmanju moguću mjeru. U slučaju da je termička obrada potrebna, odredba sadrži i obvezu ponovne revizije istog postupka kako bi se potvrdilo da su postignuti temperatura i vrijeme potrebni za učinkovito uklanjanje mikrobiološkog rizika.

U svezi s provjerom da li su poštivane kriteriji mikrobiološke sigurnosti za hranu predviđeni Uredbom EZ-a 2073/2005, uzorkovanje se provodi na 4-5 elementarnih jedinica ili dijelova uzorka, kako je predviđeno istom Uredbom. Kada nije raspoloživa dovoljna količina uzoraka, potrebno je provesti analizu “jednog zajamčenog uzorka” na jednom dijelu uzorka (s relevantnim elementarnim jedinicama navedenim u Uredbi EZ-a 2073/2005).

U svezi s kriterijima higijenskog postupka, međutim, uzorkovanje mora biti izvršeno pomoću jednog dijela uzorka (s relevantnim elementarnim jedinicama navedenim u Uredbi EZ-a 2073/2005).

U sklopu Priloga I. Uredbe 2073/2005 specificirani su “Kriteriji sigurnosti hrane” (Poglavlje 1), “Kriteriji higijene u procesu proizvodnje” (Poglavlje 2) i “Pravila za uzimanje uzoraka i za pripremu uzoraka za ispitivanje” (Poglavlje 3).

## 14. IZOBRAZBA



Vrlo važan aspekt koji se odnosi na Subjekte u poslovanju hranom jest taj da omoguće pravilnu izobrazbu osoblja koje radi u njihovoj tvornici hrane.

Subjekti moraju jamčiti da njihovo osoblje posjeduje dovoljna znanja o:

- identificiranim rizicima
- kritične kontrolne točke koje se odnose na faze proizvodnje, skladištenja, prijevoz i/ili distribuciju o:
  - popravnim mjerama
  - preventivnim mjerama
  - dokumentaciji koja se odnosi na procedure

Dobro je da SPH poznaju sektorske smjernice koje se odnose na HACCP o upoznaju svoje osoblje s tim smjernicama.

U Europi nadležna tijela mogu pomagati subjektima u poslovanju hranom u primjeni HACCP procedura kao i glede aktivnosti izobrazbe osoblja. Nadalje, sukladno s procedurama kontrole i provjere primjene propisa o hrani od strane subjekta u poslovanju s hranom, navedena nadzorna tijela moraju provjeriti dokumentaciju koja se odnosi na inicijative koje subjekt poduzima radi omogućavanja pravilne izobrazbe osoblja.

Potrebno je uzeti u obzir da svako poboljšanje higijenskih uvjeta proizvodnje mesa i mesnih proizvoda nužno podrazumijeva izravno uključivanje osoblja dodijeljenog različitim prerađivačkim fazama kroz neprestano zdravstveno obrazovanje. Zdravstveno obrazovanje ima dvostruki cilj: s jedne strane jamči zdravstveno ispravnu proizvodnju hrane čime se štite potrošači, a s druge štiti zaposlenike od rizika povezanih s određenim zoonotskim oboljenjima.

Čl. 4., st. 4. zakonodavnog dekreta 286/1994 kaže da:

“Voditelj, vlasnik ili njegov/njezin predstavnik moraju provesti program izobrazbe osoblja koji im omogućava da poštuju higijenske uvjete proizvodnje prilagođene proizvodnom objektu...”.

Izobrazba osoblja, koje bi trebalo prethoditi zapošljavanju u proizvodnim aktivnostima, ne može i ne smije biti povremena pojava jer zahtjeva stalno obnavljanje kroz tečajeve i radionice usko vezane za personal koji radi u raznim objektima i sektorima.

## 15. PROIZVODNA SPECIFIKACIJA

Čl 4., st. 1. Uredbe 510/2006 navodi sljedeće: “Da bi mogao dobiti zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI) ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP), poljoprivredni ili prehrambeni proizvod mora biti u skladu sa specifikacijom proizvoda.”

Cilj specifikacije jest pružiti proizvodnu smjernicu koja jasno definira sve korake proizvodnog procesa, definirajući ograničenja i uspostavljajući objektivne propise, procedure i metode koji se mogu lako izvršiti i nadzirati.

Specifikacija mora biti skicirana na način da neko neovisno tijelo može certificirati, na temelju analitičkih i rutinskih provjera, pravilnu primjenu normi i procedura i time zajamčiti poštivanje parametara kvalitete konačnog proizvoda.

Proizvođači su slobodni formulirati specifikacije o proizvodu koje smatraju prikladnima. Jedino su obvezni provjeriti da su specifikacije u skladu sa zahtjevima koji su potrebni za registraciju.

Jednom izrađene, te specifikacije postaju obvezujuće i čine referentnu točku za buduće inspekcije. Jedino oni proizvodi koju poštuju sastavljene specifikacije prihvatljivi su za komercijalizaciju kao ZOI ili ZOZP proizvodi. Nadalje, da bi se uvažila dostignuća na području znanosti i tehnologije, ili da bi se izmijenilo zemljopisno područje, specifikacija se može naknadno promijeniti u skladu s procedurom koja je opisana u daljnjem tekstu.

Specifikacija je izuzetno važan element za proizvođače: stoga je uvijek korisno uložiti veći napor u definiranju specifikacija čime se jamči da će, s jedne strane, specifikacije biti precizne i detaljne (kako bi se učinkovito spriječila zlouporaba registriranog naziv) i, s druge, da nisu neumjerene i suviše (kako bi se izbjegla mogućnost nedobivanja sukladnog proizvoda i kako bi se izbjeglo da buduće provjere budu presložene i teške)

Uredba detaljno navodi elemente koje takva specifikacija mora sadržavati.

### *Naziv*

Naziv poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda mora sadržavati oznaku podrijetla ili geografsku oznaku tj. naziv regije ili određenog mjesta ili, u iznimnim slučajevima, zemlje (u pravilu nije moguće registrirati naziv zemlje; to bi bilo moguće jedino kad bi cijeli nacionalni teritorij imao ujednačene karakteristike u odnosu na čimbenike koji čine specifični karakter proizvoda).

Propisi predviđaju iznimku ovome općem pravilu kako za proizvode ZOI tako i za proizvode ZOZP, pa je tako moguće koristiti tradicionalni naziv, ali ne nužno i zemljopisni, za označavanje poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda koji potječe iz određene regije ili definiranog zemljopisnog područja.

Uzmimo u obzir već spomenute slučajeve kada je dopuštena registracija oznake.

Zemljopisni naziv može se odnositi na općinu, provinciju, regiju, ali i na neko neadministrativno područje, ali koje je ipak zemljopisno jasno definirano i lako prepoznatljivo (npr. "Daunia", "Brianza" i "Garfagnana").

Takav naziv može se javiti i kao pridjev [npr. "pugliese" (iz Apulije) i "vicentina" (iz Vicenze)]. Isti se geografski naziv može koristiti za različite proizvode, čak i kada točna zemljopisna podudarnost nije uvjet.

Na kraju, oznaka može okupiti zajedno različite vrste istoga proizvoda. Nazivi kojima se specificira vrsta proizvoda mogu biti navedeni na naljepnici.

### *Opis proizvoda*

Uredbe predviđaju da opis proizvoda mora sadržavati "sirovine, ako je to primjereno, i glavne fizikalne, kemijske, mikrobiološke i organoleptičke značajke proizvoda ili namirnice". Značenje ovog poglavlja jest pravovremeno predstavljanje specifičnih značajki proizvoda jer one omogućavaju razlikovanje tog proizvoda od drugih proizvoda iste kategorije zahvaljujući značajkama koje mu pruža njegovo podrijetlo. Opis je neophodan element koji proizvođačima pomaže da poštuju specifične značajke proizvoda, ali tvori i referentnu točku za kasniji inspekcijski nadzor. Iz tog razloga podaci moraju biti navedeni jasno i sažeto i moraju se ograničiti na aspekte koji uistinu karakteriziraju taj proizvod. Specificiranje previše obvezatnih zahtjeva treba izbjegavati kako ne bi otvorili mogućnost da proizvođači ne uspiju proizvesti sukladan proizvod i izazvali presložene i teške provjere, kako je već spomenuto u prethodnom testu.

Opis mora sadržavati sirovine koje će se koristiti i, gdje je primjereno, pružiti podatke o vrsti, pasmini i sorti te druge značajke kao što su oblik, boja, težina, najmanji dopušteni sadržaj masti, najveći dopušteni sadržaj vode, vrsta prisutnih bakterija, okus, miris itd.

Također je važno navesti kako proizvod izgleda. Zaštićena oznaka, na primjer može biti rezervirana za svježije i neobrađene proizvode. Ako je dopušteno da naziv označava proizvod u kasnijoj fazi (npr. nakon rezanja, narezivanja, ribanja i/ili pakiranja), to mora biti navedeno kao i za sve druge specifične navode za koje je podniet zahtjev. Na taj način korisnik može odrediti u kojoj točki (ili do koje točke) prerade proizvod zadržava specifične karakteristike povezane s njegovim imenom.

U slučaju da subjekti promidžbe smatraju prikladnim razlikovati više vrsta proizvoda unutar jedne oznake, potrebno je naglasiti značajke i osobine koje su tipične za svaku od vrsta.

### *Zemljopisna područja*

Ovo predstavlja područje na kojem je proizvod dobiven: kao što je već spomenuto, u slučaju ZOI sve se faze odvijaju u određenom području, dok je u slučaju ZOZP dovoljno da se samo jedna (u pravilu posljednja) faza odvija na tom području.

Razgraničavanje tipičnog zemljopisnog područja koje će biti uneseno u specifikaciju mora biti definirano na temelju procjena koje moraju uzeti u obzir ne samo individualizaciju tradicionalnog područja proizvodnje i prerade proizvoda i homogenost uvjeta okoline i teritorija koji utječu na svojstvenost samog proizvoda, ali i gospodarsku procjenu o proizvodnom potencijalu definiranog područja kako ne bi imali premali broj proizvođača, a zatim i nedostatne količine proizvoda to bi rezultiralo prevelikim troškovima za konzorcij i prekomjernim kontrolnim aktivnostima.

Granice područja utvrđuju se uzimanjem u obzir prirodnih i ljudskih čimbenika koji jamče da će konačni proizvod zadržati svoje svojstvene značajke (vidi odjeljak "Povezanost s teritorijem" u daljnjem tekstu).

Ovisno o ujednačenosti pedoklimatskih uvjeta područja, razgraničavanje se može izvršiti nabranjem općina ili provincija koje tvore samo područje ili preciznim definiranjem zemljopisnih granica. Doduše, sve dok ne postoje čvrsti razlozi za drugačije postupanje, najjednostavnije je – pa i za kasnije provođenje inspekcijskog nadzora – definirati granice koristeći se administrativnim granicama općina ili provincija. U ovom odjeljku navode se pomoćni dokumenti kao što su zemljopisne karte i drugi dokumenti koji mogu pomoći u razgraničavanju zemljopisnog područja.

### *Dokaz o podrijetlu*

Ovo poglavlje bavi se dokazima koji se odnose na podrijetlo poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na deklariranom zemljopisnom području, a što je povezano s konceptom "sljedivosti" proizvoda odnosno mogućnosti ulaženja u trag proizvodu od sirovina pa sve do krajnjeg odredišta.

Opis u ovom odjeljku mora sadržavati mjere koje su poduzete da se zajamči sljedivost; na primjer, vođenje relevantnih lista ili registara i posebne provjere. Ilustrativni dokumenti kao što su dijagram toka ili grafikoni koji prikazuju svaku fazu procesa zajedno s kontrolnim točkama također mogu biti korisni kao popratni materijal.

### *Metode proizvodnje*

Proizvodna metoda iz ovog odjeljka moraju biti navedene dovoljno jasno kako bi se pružila mogućnost svakome tko se nađe u istom zemljopisnom području da započne proizvodnju temeljenu na informacijama navedenim u specifikaciji proizvoda.

Opis proizvodne metode, naravno, razlikuje se ovisno o tipu proizvoda. Specifikacija za proizvod od povrća tako će sadržavati, na primjer, sortu, podlogu, datum sijanja i žetve ili pobiranja, metode žetve ili pobiranja, skladištenje itd. ovisno o tome da li se radi o žetvi ili pobiranju s biljaka ili stabala. Za životinje se specificira na primjer pasminu, metodu uzgoja, prehrane, dob pri klanju, klasifikaciju trupaca itd. Za prerađeni proizvod specificira se sirovina i njezine tehničke karakteristike zajedno s postupkom prerade i preradom koja se traži.

Ako je potrebno zajamčiti da su radnje na proizvodu (kao što je ribanje, rezanje i narezivanje, ne primjer) izvršene u određenom zemljopisnom području, takvo jamstvo mora biti opravdano na odgovarajući način kojim se naglašava neophodnost istih u svrhu zaštite oznake u smislu očuvanja kvalitete i autentičnosti proizvoda.

### *Povezanost sa zemljopisnim okruženjem*

Objašnjenje odnosa s mjestom podrijetla čini najvažniji element specifikacije proizvoda u odnosu na registraciju kao ZOI ili ZOZP. Odnos s mjestom mora ponuditi dovoljno detalja uključujući razloge koji povezuju zadani proizvod s određenim područjem, a ne s nekim drugim, to jest mora objasniti u kojoj mjeri značajke regije iz koje proizvod dolazi utječu na osobitosti konačnog proizvoda.

U slučaju i ZOI i ZOZP, dokazivanje da je zemljopisno područje specijalizirano za neku određenu proizvodnju ne čini dovoljno opravdanje za "odnos s mjestom". U svakom slučaju, potrebno je naglasiti učinke na kvalitetu proizvoda koji potječu iz uvjeta okruženja ili lokalnih osobitosti.

- ZOI – Popratno objašnjenje mora pružiti opis zemljopisnog okruženja uključujući svaki element utjecaj čovjeka ili staništa na kvalitetu ili karakteristike proizvoda. Spomenuti prirodni čimbenici sastoje se od specifičnih karakteristika zemljopisnog okruženja koji utječu na tehnike ili proizvodne običaje, ili nude specifične osobine sirovinama. Važna informacija može se odnositi na tlo i sraslo tlo, geografski izgled područja, uzvisine i padine, kilu i mikroklimu, vegetaciju, morfologiju terena itd.

Potrebno je pružiti objašnjenja o tome kako pojedine značajke područja mogu utjecati na konačni proizvod i razloge prema kojima je predmetna proizvodnja prikladna za određeno okruženje.



Također, elementi povezani s antropološkim čimbenicima utječu na specifične lokalne metode proizvodnje. Na primjer, odabir određenih biljnih sorti ili pasmina životinja, vrsta kultura ili rasploda, kako se međusobno nadopunjuju zemljopisno okruženje i proizvodna metoda, prisutnost specijalnih objekata povezanih s proizvodnjom (mlinovi, skladišta itd.), ali i baština lokalnog znanja ili određenih tehnika proizvodnje. U većini slučajeva prirodni čimbenici djeluju usko povezani s ljudskima. Važno je objasniti na koji su način proizvođači, koji trebaju razviti svoj proizvod, iskoristili prednosti koje im pružaju specifične značajke zemljopisnog okruženja.

Ponekad proizvođači uspijevaju iskoristiti ono što bi u normalnim uvjetima bio nedostatak za određeno mjesto. Proizvođači moraju objasniti odnos koji postoji između značajki određenog zemljopisnog područja i prednosti proizvoda. Oni također moraju znati opravdati poduzimanje svih radnji u identificiranom području, a pružene informacije moraju sadržavati stvarne i objektivne motivacije. Analize organoleptičkog profila ili specifične fizikalne karakteristike proizvoda (struktura, oblik, boja, okus, miris itd.) često se koriste za dokazivanje da je određeni proizvod jedinstven. Iskazivanje tih rezultata laboratorijskih analiza mogu se pokazati korisnima u ovome kontekstu.

- ZOZP – Prilikom podnošenja zahtjeva za registraciju ZOZP preporuča se konkretno pojasniti da li je sastavljen na temelju specifičnih kvaliteta ili karakteristika (što treba onda biti i dokazano) ili kao posljedica reputacije proizvoda. Zahtjev temeljen isključivo na reputaciji proizvoda mora onda biti popraćen jasnim dokazima i detaljima koji uključuju, na primjer, relevantnu literaturu i anketno istraživanje potrošača. Također je moguće napomenuti specifični element koji naglašava razliku samog proizvoda ili njegove proizvodnje u usporedbi s konvencionalnim proizvodima. U većini slučajeva ekonomski podaci neće biti važni za potrebe samoga zahtjeva, ali u nekim slučajevima mogli bi se iskoristiti kao dodatna informacija. Na primjer, ako predmetni proizvod ima cijenu koja je inače veća od sličnih cijena, to se može smatrati elementom koji ukazuje na njegovu reputaciju.

#### *Nadzorna tijela*

U ovome poglavlju navedeni su nazivi i adrese nadležnih uprava i tijela koji utvrđuju sukladnost s odredbama iz specifikacija kao i njihove dužnosti. Naziv inspekcijskog tijela može se izostaviti u specifikaciji kako bi se izbjegla kasnija potreba za mijenjanjem propisa ako bi to tijelo promijenilo naziv. U ovome slučaju je, dakle, dovoljno unijeti rečenicu u ovaj odjeljak specifikacije kao npr. "Inspekcijski nadzor primjene odredbi sadržanih u ovoj proizvodnoj specifikaciji provodi nadzorno tijelo u skladu s čl. 11. Uredbe (EZ) 510/2006."

#### *Nacionalni zahtjevi ili zahtjevi Zajednice*

Ovo poglavlje mora uključivati i, po potrebi, jasno dokazati moguće zahtjeve koje su propisani nacionalnim odredbama ili odredbama Zajednice.

### **3.5.4 Registracija ZOI i ZOZP u trećim zemljama**

Uredba EZ-a br. 2081/92 (i većina njezinih izmjena i dopuna učinjenih Uredbom br. 692/2003) već predviđa mogućnost registracije zemljopisnih oznaka (ZOI i ZOZP) koje se nalaze u trećim zemljama.

Sjedinjene Države i Australija pritužile su se WTO-u (Svjetskoj trgovinskoj organizaciji) u svezi sa sustavom registracije za kojeg se smatra da je nepovoljan te u svezi sa preklapanjem naziva proizvođača i oznaka zemljopisnog podrijetla. U odluci objavljenoj 2004., komisija WTO-a potvrdila je pravilnosti propisa Zajednice u svezi s oznakama zemljopisnog podrijetla i odbila veći dio prigovora koje su učinile Sjedinjene Države i Australija.

Odluka WTO-a je, međutim, istovremeno prepoznala da su mehanizmi pristupa sustavu zaštite oznaka zemljopisnog podrijetla u Europskoj uniji izuzetno nepovoljni za proizvođače iz trećih zemalja, osobito zbog klauzula o "istovrijednosti" i "reciprocitetu". Odluka također napominje da zbog toga predstavljaju "manje povoljne uvjete" koji se ne mogu opravdati nijednim međunarodnim pravom.

Novi propisi, dakle, mijenjaju aspekte koji su primili kritike. Na prvom mjestu ukinut je zahtjev za "reciprocitetom i istovrijednosti", koji je bio nametnut trećim zemljama te na drugom mjestu subjektima iz trećih zemalja pružena je mogućnost da podnose zahtjeve i prigovore izravno i bez potrebe za intervencijom njihovih vlada.

Zahtjev za zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI) ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) smješten u trećoj zemlji proizvođač i/ili udruga prerađivača može podnijeti Komisiji, a zahtjev mora sadržavati elemente koje uredba i inače propisuje, tj. skupinu koja podnosi zahtjev, proizvođačku specifikaciju i jedinstveni dokument.

Da bi se pristupilo registraciji, potrebno je da je zemljopisna oznaka već zakonski zaštićena u zemlji podrijetla.

## 16. REGULATORNI OKVIR I POPIS LITERATURE

Uvoz iz trećih zemalja:

- Direktiva vijeća 91/496/EEZ od 15. srpnja 1991. kojom se utvrđuju načela kojima se regulira organizacija veterinarske kontrole životinja koje ulaze u Zajednicu iz trećih zemalja i kojom se izmjenjuju i dopunjuju Direktive 89/662/EEZ, 90/425/EEZ i 90/675/EEZ (S.L. br. L 268 od 24. rujna 1991.) transponirana u talijanski pravni sustav Dekretom br. 93 od 3. ožujka 1993. (Službeni list Talijanske Republike br. 78 od 3. travnja 1993.)
- Odluka Komisije od 12. studenog 1997. kojom se utvrđuju pojedina iscrpna pravila za primjenu Direktive Vijeća 91/496/EEZ u smislu veterinarskih pregleda živih životinja koje se uvoze iz trećih zemalja (S.L. br. L 323 od 26. studenog 1997.)

Uvoz živih goveda, svinja, ovaca i koza

- Odluka Komisije 2002/199/EZ o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima i veterinarskoj svjedodžbi za uvoz živih goveda i svinja iz trećih zemalja (S.L. br. L 071 od 13. ožujka 2002.)
- Odluka Komisije od 3. ožujka 1997. koja navodi popis trećih zemalja iz kojih države članice odobravaju uvoz živih ovaca i koza (S.L. br. L 093 od 8. travnja 1997.)

- Odluka Komisije od 17. veljače 1993. kojom se utvrđuje obrazac za veterinarsko-sanitarne uvjete i veterinarsku svjedodžbu za uvoz domaćih ovaca i koza iz trećih zemalja (S.L. br. L 086 od 6. travnja 1993.)

#### Uvoz živih konja, peradi i životinja akvakulture

- Direktiva Vijeća 90/426/EEZ od 26. lipnja 1990. o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima koji uređuju promet i uvoz kopitara iz trećih zemalja (S.L. br. L 224 od 18. kolovoza 1990.)
- 92/160/EEZ: Odluka Komisije od 5. ožujka 1992. kojom se uspostavlja regionalizacija određenih trećih zemalja za uvoz kopitara od 5. ožujka 1992. (S.L. br. L 071 od 18. ožujka 1992.)
- 92/260/EEZ: Odluka komisije od 10. travnja 1992. o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima i veterinarskoj svjedodžbi za privremeni uvoz registriranih konja (S.L. br. L 130 od 15. svibnja 1992.)
- 93/195/EEZ: Odluka Komisije od 2. veljače 1993. o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima i veterinarskoj svjedodžbi za ponovnom ulasku registriranih konja za trke, natjecanja i kulturne priredbe nakon privremenog izvoza (S.L. br. L 086 od 6. travnja 1993.)
- 93/196/EEZ: Odluka Komisije od 5. veljače 1993. o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima i veterinarskoj svjedodžbi za uvoz kopitara za klanje (S.L. br. L 086 od 06. travnja 1993.)
- 93/197/EEZ: Odluka Komisije od 5. veljače 1993. o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima i veterinarskoj svjedodžbi za uvoz registriranih konja te konja za rasplod i uzgoj (S.L. br. L 086 od 06. travnja 1993.)
- Direktiva vijeća 90/539/EEZ od 15. listopada 1990. o uvjetima zdravstvenog stanja životinja koji uređuju trgovinu peradi i jajima za nasad unutar Zajednice te njihov uvoz iz trećih zemalja (S.L. br. L 303 od 31. listopada 1990.) transponirana u talijanski pravni sustav Dekretom Predsjednika Talijanske Republike od 3. ožujka 1993. (Službeni list Talijanske Republike br. 27 od 3. veljače 1994.)
- 95/233/EZ: Odluka Komisije od 22. lipnja 1995. koja navodi popis trećih zemalja iz kojih države članice odobravaju uvoz žive peradi i jaja za nasad (S.L. br. L 156 od 7. srpnja 1995.)
- 96/482/EZ: Odluka Komisije od 12. srpnja 1996. o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima i veterinarskoj svjedodžbi za uvoz peradi i jaja za nasad osim bezgrebenki i njihovih jaja iz trećih zemalja, kao i zdravstvene mjere koje se moraju primijeniti nakon takvog uvoza (S.L. br. L 196 od 7. kolovoza 1996.)
- Odluka Komisije 2001/751/EZ od 16. listopada 2001. (2001/751/EZ) kojom se propisuju zdravstveno stanje životinja i veterinarske svjedodžbe potrebne za uvoz živih bezgrebenki i njihovih jaja za nasad iz trećih zemalja, kao i zdravstvene mjere koje se na životinje moraju primijeniti nakon takvog uvoza, a kojom se izmjenjuje i dopunjuje Odluka Komisije 95/233/EZ koja navodi popis trećih zemalja iz kojih države članice odobravaju uvoz žive peradi i jaja za nasad i kojom se izmjenjuje i dopunjuje Odluka Komisije 96/659/EZ o zaštitnim mjerama koje se odnose na krimsko kongoansku hemoragijsku groznicu (S.L. br. L 281 od 25. listopada 2001.)
- Uredba (EZ-a) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni prehrambenih proizvoda
- Uredba (EZ-a) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju posebna higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla
- Uredba (EZ-a) br. 854/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju posebna pravila za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za ljudsku prehranu

- Uredba (EZ-a) br. 882/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije poštovanja zakona o stočnoj hrani i prehrambenim proizvodima, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja
- Uredba (EZ-a) br. 1831/2003 Europskoga parlamenta i Vijeća od 22. siječnja 2003. kojom se utvrđuju higijenski zahtjevi za hranu za životinje
- Uredba (EZ-a) br. 178/2002. Europskoga parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. kojom se utvrđuju opća načela i uvjeti zakona o hrani, osniva Europska agencija za sigurnost hrane, te se utvrđuju postupci u predmetu zdravstvene ispravnosti hrane
- Uredba Komisije (EZ-a) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za prehrambene proizvode
- Ugovor između Ministarstva zdravlja regija i autonomnih provincija o “Smjernicama za primjenu Uredbe br.. 853/2004/EZ Europskoga parlamenta i Vijeća kojom se utvrđuju posebna higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla”.
- “Oznake prehrambenih proizvoda. Praktični vodič za poslovanja i nadležna tijela” – autora Giuseppea De Giovannia, drugo izdanje, Izdavač Ed. Agricole, ožujak 2007.