

Poštovani,

Vezano za tumačenje iz područja propisa o higijeni hrane dostavljam sljedeće tumačenje:

Propisi o higijeni hrane - higijenski paket, a konkretno Uredba 853/2004, u Prilogu III, Odjeljku VIII. Poglavlju VII. kaže sljedeće:

POGLAVLJE VII.: SKLADIŠTENJE PROIZVODA RIBARSTVA

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

1. Svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva te kuhani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda.
2. Zamrznuti proizvodi ribarstva moraju se čuvati pri temperaturi koja u svim dijelovima proizvodima iznosi najviše -18 °C; međutim, cijele ribe zamrznute u salamuri i namijenjene proizvodnji konzervirane hrane mogu se čuvati na temperaturi do -9 °C.

3. Proizvodi ribarstva koji se čuvaju živi moraju se održavati na temperaturi i na način koji ne utječe štetno na sigurnost hrane i vitalnost proizvoda

To u prijevodu znači da europska uredba dozvoljava trgovanje živim proizvodima ribarstva i postavlja uvjete u odnosu na sigurnost hrane (dakle, ne dovodeći u pitanje propise o dobrobiti). Ukoliko bi se nacionalnim propisom to zabranilo, bili bismo **stroži** od EU propisa i ograničili naše subjekte u poslovanju s hranom (a i potrošače), dok je u drugim članicama to dopušteno. Naravno, to ne znači da se ne mogu postaviti određeni uvjeti vezani uz dobrobit.

S poštovanjem,

mr.sc. Branka Buković Šošić, dr.med.vet.
voditeljica Odjela za zaštitu životinja
Ministarstvo poljoprivrede
Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane
Planinska 2a, 10 000 Zagreb, Hrvatska