

Bruxelles, 13. veljače 2026.
(OR. en)

6330/26
ADD 1

DELECT 30
AGRILEG 31
VETER 20

POP RATNA BILJEŠKA

Od: Glavna tajnica Europske komisije, potpisala direktorica Martine
DEPREZ

Datum primitka: 12. veljače 2026.

Za: Thérèse BLANCHET, glavna tajnica Vijeća Europske unije

Br. dok. Kom.: C(2026) 766 annex

Predmet: PRILOG
DELEGIRANOJ UREDBI KOMISIJE (EU) .../...
o izmjeni i ispravku Delegirane uredbe (EU) 2020/687 o dopuni Uredbe
(EU) 2016/429 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu pravila za
sprečavanje i kontrolu određenih bolesti s popisa

Za delegacije se u prilogu nalazi dokument C(2026) 766 annex.

Priloženo: C(2026) 766 annex



Bruxelles, 12.2.2026.
C(2026) 766 final

ANNEX

PRILOG

DELEGIRANOJ UREDBI KOMISIJE (EU) .../...

**o izmjeni i ispravku Delegirane uredbe (EU) 2020/687 o dopuni Uredbe (EU) 2016/429
Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu pravila za sprečavanje i kontrolu određenih
bolesti s popisa**

PRILOG

Prilozi I. i II., prilozi od IV. do XII. i Prilog XV. mijenjaju se kako slijedi:

1. Prilog I. zamjenjuje se sljedećim:

„PRILOG I.

KLINIČKI PREGLEDI, POSTUPCI UZORKOVANJA I DIJAGNOSTIČKE METODE ZA BOLESTI KATEGORIJE A I PRIJEVOZ UZORAKA

(iz članka 3.)

A Postupci uzorkovanja

A.1. UZORKOVANJE ŽIVOTINJA ZA KLINIČKE PREGLEDE

1. Klinički pregledi moraju, ako je moguće, obuhvaćati:
 - (a) životinje koje pokazuju kliničke znakove bolesti kategorije A;
 - (b) životinje koje su nedavno vjerojatno uginule od bolesti kategorije A na koju se sumnja ili koja je potvrđena;
 - (c) životinje epidemiološki povezane sa životinjama kod kojih postoji sumnja na bolest kategorije A ili kod kojih je bolest kategorije A potvrđena;
 - (d) životinje koje su u prethodnim laboratorijskim ispitivanjima imale pozitivne ili nejasne rezultate.
2. Ako nema očitih znakova bolesti ili *post mortem* promjena koji upućuju na prisutnost bolesti kategorije A, životinje koje treba pregledati moraju se odabrati nasumično i u dovoljno velikom broju da se može otkriti bolest kategorije A.
3. Životinje koje treba pregledati i metoda uzorkovanja moraju se odabrati u skladu s uputama nadležnog tijela, relevantnim znanstvenim dokazima za relevantnu bolest kategorije A i relevantnim kriznim planom iz članka 43. Uredbe (EU) 2016/429. Pri odlučivanju o životinjama koje treba pregledati i metodi uzorkovanja nužno je uzeti u obzir profil bolesti i:
 - (a) svrhu uzorkovanja;
 - (b) životinje vrsta s popisa koje se drže u objektu;
 - (c) broj životinja vrsta s popisa koje se drže u objektu;
 - (d) kategoriju držanih životinja;
 - (e) dostupnu evidenciju o proizvodnji, zdravlju i sljedivosti držanih životinja koja je relevantna za istragu;
 - (f) vrstu objekta i uzgojnu praksu;
 - (g) razinu izloženosti riziku uzimajući u obzir:
 - i. vjerojatnost izloženosti uzročniku bolesti kategorije A ili vektoru;
 - ii. odsutnost imunizacije životinja nastale cijepljenjem ili majčinih imunitetom;

- iii. razdoblje boravka životinja u objektu;
 - (h) druge relevantne epidemiološke čimbenike.
4. Najmanji broj životinja koje treba pregledati mora biti u skladu s uputama nadležnog tijela i odgovarajućim kriznim planom iz članka 43. Uredbe (EU) 2016/429. Pri odlučivanju o najmanjem broju životinja koje treba pregledati nužno je uzeti u obzir profil bolesti kategorije A i posebno:
- (a) očekivanu prevalenciju relevantne bolesti kategorije A u objektu;
 - (b) željenu razinu pouzdanosti rezultata ispitivanja, koja u svakom slučaju ne smije biti niža od 95 %;
 - (c) međunarodne standarde i relevantne znanstvene dokaze za relevantnu bolest kategorije A.

A.2. UZORKOVANJE ŽIVOTINJA ZA LABORATORIJSKA ISPITIVANJA

1. Pri uzorkovanju za laboratorijska ispitivanja nužno je uzeti u obzir ishod kliničkih pregleda iz točke A.1. i po mogućnosti obuhvatiti životinje iz točke A.1. stavka 1.
2. Ako nema očitih znakova bolesti ili *post mortem* promjena koji upućuju na bolesti kategorije A, uzorci se prikupljaju nasumično iz svake epidemiološke jedinice u objektu i moraju omogućiti otkrivanje relevantne bolesti kategorije A ako je prisutna.
3. Životinje koje treba uzorkovati, vrsta uzoraka koje treba prikupiti i metoda uzorkovanja moraju biti u skladu s uputama nadležnog tijela, relevantnim znanstvenim dokazima za relevantnu bolest kategorije A, relevantnim pojedinostima i smjericama referentnih laboratorija Europske unije i Komisije te relevantnim kriznim planom iz članka 43. Uredbe (EU) 2016/429. Pri odlučivanju o životinjama za uzorkovanje, vrsti uzoraka koji se prikupljaju i metodi uzorkovanja nužno je uzeti u obzir profil relevantne bolesti kategorije A i kriterije iz točke A.1. stavka 3.
4. Najmanji broj životinja koje treba uzorkovati mora biti u skladu s uputama nadležnog tijela, relevantnim znanstvenim dokazima za relevantnu bolest kategorije A, relevantnim pojedinostima i smjericama referentnog laboratorija Europske unije i Komisije te relevantnim kriznim planom iz članka 43. Uredbe (EU) 2016/429. Pri odlučivanju o najmanjem broju životinja koje će se uzorkovati nužno je uzeti u obzir kriterije iz točke A.1. stavka 4. i metodu testiranja.
5. U slučaju divljih životinja uzorci se prikupljaju od životinja koje su odstrijeljene, pronađene uginule ili namjerno uhvaćene u zamku ili su dobiveni primjenom neinvazivnih metoda kao što su soli za lizanje, užad za žvakanje ili mamci. Pri odlučivanju o najmanjem broju i vrsti uzoraka nužno je uzeti u obzir procijenjenu veličinu divlje populacije i odgovarajuće kriterije iz točke A.1. stavaka 3. i 4.

A.3. UZORKOVANJE OBJEKATA KOJI ĆE BITI POSJEĆENI

Odabir objekata u kojima treba uzeti uzorke, najmanji broj objekata koje treba posjetiti i metoda uzorkovanja moraju biti u skladu s uputama nadležnog tijela,

relevantnim znanstvenim dokazima za relevantnu bolest kategorije A i relevantnim kriznim planom iz članka 43. Uredbe (EU) 2016/429. Pri odabiru objekata u kojima treba uzeti uzorke i metode uzorkovanja u obzir se moraju uzeti relevantan profil bolesti kategorije A i kriteriji utvrđeni u točki A.1. stavku 3.

B Dijagnostičke metode

Tehnike, referentni materijali, njihova standardizacija i tumačenje rezultata testova provedenih primjenom relevantnih dijagnostičkih metoda za bolesti kategorije A moraju biti u skladu s člankom 6. i dijelom III. Priloga VI. Delegiranoj uredbi (EU) 2020/689.

Dijagnostička metodologija mora pridonijeti povećanju osjetljivosti nadziranja. U određenim okolnostima to nadziranje može obuhvaćati provedbu laboratorijskih ispitivanja radi procjene prethodne izloženosti bolesti.

C Prijevoz uzoraka

1. Svi uzorci koji se uzimaju kako bi se potvrdila ili isključila prisutnost bolesti kategorije A moraju se odgovarajuće označiti i identificirati te poslati u službeni laboratorij koji je obaviješten o njihovu dolasku. Ti uzorci moraju biti popraćeni odgovarajućim obrascima u skladu sa zahtjevima nadležnog tijela i laboratorija koji prima uzorke. Ti obrasci moraju sadržavati barem:
 - (a) objekt podrijetla uzorkovanih životinja;
 - (b) podatke o vrsti, dobi i kategoriji uzorkovanih životinja;
 - (c) kliničku povijest životinja, ako je dostupna i relevantna;
 - (d) kliničke znakove i rezultate *post mortem* pregleda;
 - (e) sve ostale relevantne podatke.
 2. Svi uzorci moraju se:
 - (a) čuvati u vodonepropusnim i nelomljivim spremnicima i ambalaži i u skladu s primjenjivim međunarodnim standardima;
 - (b) tijekom prijevoza držati na najprikladnijoj temperaturi i u drugim najprikladnijim uvjetima, uzimajući u obzir čimbenike koji mogu utjecati na kvalitetu uzorka.
 3. Na vanjskoj strani ambalaže mora biti navedena adresa odredišnog laboratorija i mora biti vidljivo istaknuta sljedeća poruka:

„Patološki materijal životinjskog podrijetla; kvarljivo; lomljivo; ne otvarati izvan laboratorija odredišta.”
 4. Odgovorna osoba u službenom laboratoriju koji prima uzorke mora biti pravovremeno obaviještena o njihovu dolasku.”;
2. u PRILOGU II. tablica se mijenja kako slijedi:
- (a) u drugom stupcu retka za infekciju s *Mycoplasma mycoides* podvrsta *mycoides*, mala kolonija (zarazna pleuropneumonija goveda) (ZPG) razdoblje praćenja od „45 dana” zamjenjuje se razdobljem praćenja od „90 dana”;
 - (b) u drugom stupcu retka za klasičnu svinjsku kugu (KSK) razdoblje praćenja od „15 dana” zamjenjuje se razdobljem praćenja od „25 dana”;

3. Prilog IV. mijenja se kako slijedi:

(a) naslov se zamjenjuje sljedećim:

„*PRILOG IV.*

POSTUPCI ČIŠĆENJA, DEZINFEKCIJE I PO POTREBI KONTROLE INSEKATA I GLODAVACA

(iz članaka 12., 15., 16., 39., 45., 55. i 57.)”;

(b) u točki B točka (e) zamjenjuje se sljedećim:

„(e) dezinficijens na tretiranoj površini mora ostati najmanje 24 sata, osim ako nadležno tijelo odobri drukčije, uzimajući u obzir minimalno potrebno vrijeme djelovanja koje je naveo proizvođač;”;

(c) u točki C podtočka 1. podpodtočka (a) podpodpodtočka i. zamjenjuje se sljedećim:

„i. obraditi parom pri temperaturi od najmanje 70 °C tijekom najmanje 60 minuta;”;

(d) u točki C podtočka 3. zamjenjuje se sljedećim:

„3. Nakon sedam dana, ili ranije ako su zgrade, površine i oprema potpuno osušene nakon dovršetka aktivnosti propisanih u točki 2., objekti se moraju ponovno očistiti i dezinficirati.”;

4. prilozi V., VI. i VII. zamjenjuju se sljedećim:

„*PRILOG V.*

NAJMANJI POLUMJER ZONE ZAŠTITE I ZONE NADZIRANJA

(iz članka 21.)

Naveden kao polumjer kruga u čijem se središtu nalazi objekt

Bolesti kategorije A	Zona zaštite	Zona nadziranja
Slinavka i šap	3 km	10 km
Infekcija virusom goveđe kuge	4 km	10 km
Infekcija virusom groznice Riftske doline	20 km	50 km
Infekcija virusom bolesti kvrgave kože	20 km	50 km
Infekcija s <i>Mycoplasma mycoides</i> podvrsta <i>mycoides</i> , mala kolonija (zarazna pleuropneumonija goveda)	1 km	3 km
Ovčje i kozje boginje	5 km	20 km
Infekcija virusom kuge malih preživača	5 km	20 km
Zarazna pleuropneumonija koza	1 km	3 km
Afrička konjska kuga	100 km	150 km

Infekcija s <i>Burkholderia mallei</i> (maleus)	objekt	objekt
Klasična svinjska kuga	3 km	10 km
Afrička svinjska kuga	3 km	10 km
Visokopatogena influenza ptica	3 km	10 km
Infekcija virusom newcastleske bolesti	3 km	10 km

PRILOG VI.
ZABRANE U ZONI OGRANIČENJA
 (iz članka 27.)

Tablica: Zabrane aktivnosti u vezi sa životinjama vrsta s popisa i proizvodima od tih životinja

ZABRANE AKTIVNOSTI U VEZI SA ŽIVOTINJAMA I PROIZVODIMA POVEZANIMA S BOLESTIMA KATEGORIJE A¹	SIS	GK	virus GRD-a	BKK	ZPG	OIKB	KMP	ZPK	KSK	ASK	KK	MALEUS	HPAI	NB
Premještanja držanih životinja vrsta s popisa iz objekata u zoni ograničenja	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NP	X	X
Premještanja držanih životinja vrsta s popisa u objekte u zoni ograničenja	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NP	X	X
Obnova populacije divljači vrsta s popisa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NP	X	X
Sajmovi, tržnice, izložbe i drugi načini okupljanja držanih životinja vrsta s popisa, uključujući njihovo sakupljanje i disperziju	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NP	X	X
Premještanja sjemena, jajnih stanica i zametaka dobivenih od držanih životinja vrsta s popisa iz objekata u zoni ograničenja	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NP	NP	NP
Prikupljanje sjemena, jajnih stanica i zametaka od držanih životinja vrsta s popisa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NZ	NP	NP	NP
Terensko umjetno osjemenjivanje držanih životinja vrsta s popisa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NP	NP	NP
Terenski pripust za rasplod držanih životinja vrsta s popisa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NP	NP	NP

¹ Pokrate za bolesti kategorije A u skladu s Prilogom II.

Premještanja jaja za valenje iz objekata u zoni ograničenja i u njih	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	X	X
Premještanja svježeg mesa, osim nusproizvoda klanja, držanih i divljih životinja vrsta s popisa iz klaonica ili objekata za obradu divljači u zoni ograničenja	X	X	X	NZ	NZ	NZ	X	NZ	X	X	NZ	NP	NP	X	X
Premještanja nusproizvoda klanja držanih i divljih životinja vrsta s popisa iz klaonica ili objekata za obradu divljači u zoni ograničenja	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NZ	NP	NP	X	X
Premještanja mesnih proizvoda dobivenih od svježeg mesa životinja vrsta s popisa iz objekata u zoni ograničenja	X	X	X	NZ	NZ	NZ	X	NZ	X	X	NZ	NP	NP	X	X
Premještanje sirovog mlijeka i kolostruma dobivenih od držanih životinja vrsta s popisa iz objekata u zoni ograničenja	X	X	X	X	NZ	X	X	NZ	NP	NP	NZ	NP	NP	NP	NP
Premještanje mliječnih proizvoda i proizvoda na osnovi kolostruma iz objekata u zoni ograničenja	X	X	X	NZ	NZ	NZ	X	NZ	NP	NP	NZ	NP	NP	NP	NP
Premještanje jaja za prehranu ljudi iz objekata u zoni ograničenja	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	X	X
Premještanja nusproizvoda životinjskog podrijetla od držanih životinja vrsta s popisa iz objekata u zoni ograničenja, osim cijelih tijela ili dijelova tijela mrtvih životinja	Stajski gnoj, uključujući stelju i korištenu stelju	X	X	X	X	NZ	X	X	NZ	X	X	NZ	NP	X	X
	Kože, vuna, čekinje i perje	X	X	NZ	X	NZ	X	X	NZ	X	X	NZ	NP	X	X
	Nusproizvodi životinjskog podrijetla osim stajskog gnoja, uključujući stelju i korištenu stelju, te osim koža, vune, čekinja i perja	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	NZ	NP	NP	X
Premještanje krmiva biljnog podrijetla i slame dobivenih u zoni ograničenja	X	X	NZ	NZ	NZ	NZ	NZ	NZ	NZ	NZ	NZ	NP	NP	NZ	NZ

NP = Nije primjenjivo

X = Zabranjeno

NZ = Nije zabranjeno

PRILOG VII.

Dio I.

POSTUPCI OBRADE ZA UMANJIVANJE RIZIKA ZA PROIZVODE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA IZ ZONE OGRANIČENJA

(iz članaka 27., 33. i 49.)

1. Postupci obrade za slinavku i šap

Meso

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0^* najmanje 3;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od najmanje 80 °C;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od 70 °C najmanje 30 minuta;

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku, pri temperaturi od najmanje 60 °C najmanje četiri sata;

Prirodna fermentacija i dozrijevanje najmanje devet mjeseci da bi se u cijelom proizvodu postigle najveće vrijednosti A_w od 0,93 i pH od 6;

Sušenje nakon soljenja najmanje 182 dana, samo za svinjsko meso.

Ovici

Soljenje natrijevim kloridom (NaCl), suhim ili kao zasićena salamura ($A_w < 0,80$), u neprekinutom razdoblju od 30 dana ili dulje na okolnoj temperaturi od 20 °C ili višoj;

Soljenje solju s dodatkom fosfata 86,5 % NaCl, 10,7 % Na_2HPO_4 i 2,8 % Na_3PO_4 , suho ili u zasićenoj salamuri ($A_w < 0,80$), u neprekinutom razdoblju od 30 dana ili dulje na okolnoj temperaturi od 20 °C ili višoj.

Mlijeko

Toplinska obrada, odnosno postupak sterilizacije da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3;

Toplinska obrada ultravisokom temperaturom (UHT) na najmanje 132 °C najmanje jednu sekundu;

Ako je pH mlijeka niži od 7, toplinska obrada kratkotrajnom pasterizacijom na visokoj temperaturi (HTST) na najmanje 72 °C najmanje 15 sekundi;

Ako je pH mlijeka 7 ili viši, toplinska obrada pasterizacijom HTST na najmanje 72 °C najmanje 15 sekundi, primijenjeno dvaput;

Toplinska obrada pasterizacijom HTST na najmanje 72 °C u kombinaciji s fizičkom obradom da bi se postigla pH-vrijednost niža od 6 najmanje sat vremena;

Toplinska obrada pasterizacijom HTST na najmanje 72 °C u kombinaciji s isušivanjem.

2. Postupci obrade za govedu kugu

Ne postoji postupak obrade za umanjivanje rizika od goveđe kuge.

3. Postupci obrade za groznicu Riftske doline

Meso bez nusproizvoda klanja

Sazrijevanje trupova na temperaturi od najmanje 2 °C najmanje 24 sata nakon klanja.

Nusproizvodi klanja i meso nezrelih trupova

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3.

Mlijeko

Toplinska obrada, odnosno postupak sterilizacije da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3;

Toplinska obrada kratkotrajnom pasterizacijom na visokoj temperaturi (HTST) na najmanje 72 °C najmanje 15 sekundi.

4. Postupci obrade za bolest kvrgave kože

Nusproizvodi klanja

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3.

Ovci

Siguran proizvod.

Mlijeko

Toplinska obrada, odnosno postupak sterilizacije da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3;

Toplinska obrada ultravisokom temperaturom (UHT) na najmanje 132 °C najmanje jednu sekundu;

Toplinska obrada kratkotrajnom pasterizacijom na visokoj temperaturi (HTST) na najmanje 72 °C najmanje 15 sekundi;

Obrada da bi se postigla pH-vrijednost niža od 6 najmanje sat vremena.

5. Postupci obrade za zaraznu pleuropneumoniju goveda

Nusproizvodi klanja

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3.

6. Postupci obrade za ovčje i kozje boginje

Nusproizvodi klanja

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3.

Mlijeko

Toplinska obrada, odnosno postupak sterilizacije da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3;

Toplinska obrada ultravisokom temperaturom (UHT) na najmanje 132 °C najmanje jednu sekundu;

Toplinska obrada kratkotrajnom pasterizacijom na visokoj temperaturi (HTST) na najmanje 72 °C najmanje 15 sekundi;

Obrada da bi se postigla pH-vrijednost niža od 6 najmanje sat vremena.

7. Postupci obrade za kugu malih preživača

Meso

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od najmanje 80 °C;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od 70 °C najmanje 30 minuta;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od 65 °C onoliko dugo koliko je potrebno da se postigne najmanja vrijednost pasterizacije od 40;

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku, pri temperaturi od najmanje 60 °C najmanje četiri sata.

Ovci

Soljenje natrijevim kloridom (NaCl), suhim ili kao zasićena salamura ($A_w < 0,80$), u neprekinutom razdoblju od 30 dana ili dulje na okolnoj temperaturi od 20 °C ili višoj;

Soljenje solju s dodatkom fosfata 86,5 % NaCl, 10,7 % Na_2HPO_4 i 2,8 % Na_3PO_4 , suho ili u zasićenoj salamuri ($A_w < 0,80$), u neprekinutom razdoblju od 30 dana ili dulje na okolnoj temperaturi od 20 °C ili višoj.

Mlijeko

Toplinska obrada, odnosno postupak sterilizacije da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3;

Toplinska obrada ultravisokom temperaturom (UHT) na najmanje 132 °C najmanje jednu sekundu;

Ako je pH mlijeka niži od 7, toplinska obrada kratkotrajnom pasterizacijom na visokoj temperaturi (HTST) na najmanje 72 °C najmanje 15 sekundi;

Ako je pH mlijeka 7 ili viši, toplinska obrada pasterizacijom HTST na najmanje 72 °C najmanje 15 sekundi, primijenjeno dvaput;

Toplinska obrada pasterizacijom HTST na najmanje 72 °C u kombinaciji s fizičkom obradom da bi se postigla pH-vrijednost niža od 6 najmanje sat vremena;

Toplinska obrada pasterizacijom HTST na najmanje 72 °C u kombinaciji s isušivanjem.

8. Postupci obrade za zaraznu pleuropneumoniju koza

Nusproizvodi klanja

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3.

9. Postupci obrade za klasičnu svinjsku kugu

Meso

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od najmanje 80 °C;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od 70 °C najmanje 30 minuta;

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku, pri temperaturi od najmanje 60 °C najmanje četiri sata;

Prirodna fermentacija i dozrijevanje najmanje devet mjeseci (osim za slabine: najmanje 140 dana i za šunke: najmanje 190 dana) da bi se postigle najveće vrijednosti Aw od 0,93 i pH od 6;

Sušenje nakon soljenja najmanje 182 dana.

Ovici

Soljenje natrijevim kloridom (NaCl), suhim ili kao zasićena salamura ($A_w < 0,80$), u neprekinutom razdoblju od 30 dana ili dulje na okolnoj temperaturi od 20 °C ili višoj;

Soljenje solju s dodatkom fosfata 86,5 % NaCl, 10,7 % Na₂HPO₄ i 2,8 % Na₃PO₄, suho ili u zasićenoj salamuri ($A_w < 0,80$), u neprekinutom razdoblju od 30 dana ili dulje na okolnoj temperaturi od 20 °C ili višoj;

Soljenje solju s dodatkom citrata 89,2 % NaCl, 8,9 % trinatrijeva citrata dihidrata i 1,9 % mohohidrata limunske kiseline (masa/masa/masa), uz pH-vrijednost 4,5, u neprekinutom razdoblju od 30 dana ili dulje na okolnoj temperaturi od 20 °C ili višoj.

10. Postupci obrade za afričku svinjsku kugu

Meso

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od najmanje 80 °C;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od najmanje 70 °C najmanje 30 minuta;

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku, pri temperaturi od najmanje 60 °C najmanje četiri sata;

Za otkoštено meso, prirodna fermentacija i dozrijevanje najmanje devet mjeseci (osim za slabine: najmanje 140 dana i za šunke: najmanje 190 dana) da bi se postigle najveće vrijednosti Aw od 0,93 i pH od 6;

Sušenje nakon soljenja najmanje 182 dana.

Ovici

Soljenje natrijevim kloridom (NaCl), suhim ili kao zasićena salamura ($A_w < 0,80$), u neprekinutom razdoblju od 30 dana ili dulje na okolnoj temperaturi od 20 °C ili višoj;

Soljenje solju s dodatkom fosfata 86,5 % NaCl, 10,7 % Na₂HPO₄ i 2,8 % Na₃PO₄, suho ili u zasićenoj salamuri ($A_w < 0,80$), u neprekinutom razdoblju od 30 dana ili dulje na okolnoj temperaturi od 20 °C ili višoj.

11. Postupci obrade za afričku konjsku kugu

Meso, ovici i mlijeko sigurni su proizvodi.

12. Postupci obrade za visokopatogenu influencu ptica

Meso

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od najmanje 70 °C;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od najmanje 65,0 °C najmanje 42 sekunde;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od najmanje 60 °C najmanje 507 sekundi.

Jaja

Toplinska obrada pri kojoj temperature u središtu proizvoda dosežu najmanje navedenu vrijednost tijekom najmanje navedenog vremena:

Cijelo jaje:

- potpuno kuhano,
- 60 °C – 188 sekundi.

Smjese cijelih jaja:

- potpuno kuhano,
- 61,1 °C – 94 sekunde,
- 60 °C – 188 sekundi.

Tekući bjelanjak:

- 56,7 °C – 232 sekunde,
- 55,6 °C – 870 sekundi.

Obični ili čisti žumanjak:

- 60 °C – 288 sekundi.

Žumanjak s 10 % dodane soli:

- 62,2 °C – 138 sekundi.

Bjelanjak u prahu:

- 67 °C – 20 sati,
- 54,4 °C – 513 sati.

13. Postupci obrade za newcastlesku bolest

Meso

Toplinska obrada u hermetički zatvorenom spremniku da bi se postigla vrijednost F_0 najmanje 3;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od najmanje 70 °C;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od 60 °C najmanje 507 sekundi;

Toplinska obrada da bi se postigla temperatura u središtu od 57,8 °C najmanje 63 minute i 18 sekundi.

Jaja

Toplinska obrada pri kojoj temperature u središtu proizvoda dosežu najmanje navedenu vrijednost tijekom najmanje navedenog vremena:

Cijelo jaje:

- potpuno kuhano,
- 59 °C – 674 sekunde,
- 57 °C – 1 596 sekundi,
- 55 °C – 2 521 sekunda.

Jaja obogaćena hranjivim tvarima:

- 62,2 °C – 3 minute i 30 sekundi,
- 61,1 °C – 6 minuta i 12 sekundi.

Zaslađena / soljena jaja:

- 63,3 °C – 3 minute i 30 sekundi,
- 62,2 °C – 6 minuta i 12 sekundi.

Tekući bjelanjak:

- 59 °C – 301 sekunda,
- 57 °C – 986 sekundi,
- 55 °C – 2 278 sekundi.

Obični ili čisti žumanjak:

- 61,1 °C – 3 minute i 30 sekundi,
- 60 °C – 6 minuta i 12 sekundi.

Žumanjak s 10 % dodane soli:

- 55 °C – 176 sekundi.

bjelanjak u prahu:

- 57 °C – 50 sati i 24 minute.

* F_0 je izračunani učinak uništavanja bakterijskih spora. Kad F_0 ima vrijednost 3, to znači da je najhladnija točka u proizvodu dovoljno zagrijana da se postigne jednak učinak uništavanja kao na 121 °C (250°F) u tri minute trenutnim zagrijavanjem i hlađenjem.

Dio II.

METODE ZA UMANJIVANJE RIZIKA OD ŠIRENJA BOLESTI KATEGORIJE A ZA NUSPROIZVODE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA I OD NJIH DOBIVENE PROIZVODE IZ ZONE OGRANIČENJA

(iz članaka 27., 35., 37., 51. i 53.)

Sljedeće metode obrade, pretvorbe ili prerade, kako je opisano u sljedećim poglavljima i prilogima Uredbi (EU) br. 142/2011:

1. Prerada dobivenih proizvoda standardnim metodama prerade od 1 do 5, kako je navedeno u Prilogu IV. poglavlju III.
 2. Pretvorba ili kompostiranje prema standardnim parametrima pretvorbe za pretvorbu u bioplin ili kompostiranje iz Priloga V. poglavlja III. odjeljka 1.
 3. Dvostruka toplinska obrada za preradu mliječnih prerađevina ili proizvoda na bazi mlijeka iz Priloga X. poglavlja II. odjeljka 4. dijela 1. točke B.
 4. Toplinska obrada za preradu stajskog gnoja iz Priloga XI. poglavlja I. odjeljka 2. točke (b).
 5. Toplinska obrada za proizvodnju hrane za kućne ljubimce (tj. prerađena hrana za kućne ljubimce, žvakalice za pse i poboljšivači okusa) iz Priloga XIII. poglavlja II. točke 3. podtočke (a) i točke 3. podtočke (b) podpodtočaka i., ii. i iii.
 6. Obrada proizvoda od krvi kopitara jednim od postupaka nakon kojeg slijedi provjera učinkovitosti, kako je navedeno u Prilogu XIII. poglavlju IV. točki 2. podtočki (b) podpodtočki ii.
 7. Obrada koža iz Priloga I. točke 28.; i prerada koža iz Priloga XIII. poglavlja V. točke C2.
 8. Obrada ili prerada lovačkih trofeja iz Priloga XIII. poglavlja VI. točke C.
 9. Obrada svinjskih čekinja iz Priloga XIII. poglavlja VII. točke A.2. podtočke (a).
 10. Obrada vune i dlake iz Priloga XIII. poglavlja VII. točke B trećeg podstavka.
 11. Obrada perja i paperja iz Priloga XIII. poglavlja VII. točke C.
 12. Prerada derivata masti iz Priloga XIII. poglavlja XI. točaka 1. i 2.”;
5. u PRILOGU VIII. tekst u prvom stupcu trećem retku tablice zamjenjuje se sljedećim:
 „Skladištenje u paketima ili balama u natkrivenom prostoru udaljenom najmanje 2 km od najbližeg mjesta izbijanja bolesti i zadržavanje krmiva biljnog podrijetla i slame u tom prostoru najmanje četiri mjeseca od dovršetka čišćenja i dezinfekcije u skladu s člankom 15.”;
6. prilozi IX., X. i XI. zamjenjuju se sljedećim:

„PRILOG IX.

**OZNAČIVANJE SVJEŽEG MESA IZ ZONE OGRANIČENJA
 (Posebne oznake zdravstvene ispravnosti ili identifikacijske oznake)
 (iz članaka 33. i 49.)**

1. Posebna identifikacijska oznaka koja se stavlja na svježe meso peradi podrijetlom iz zone zaštite koje nije namijenjeno drugoj državi članici kako je navedeno u članku 33. stavku 1. točki (b) ove Uredbe je identifikacijska oznaka iz članka 5. stavka 1. točke (b) Uredbe (EZ) br. 853/2004, s dvije dodatne dijagonalne paralelne linije koje omogućuju da informacije na njoj ostanu jasno čitljive.
2. Posebna oznaka zdravstvene ispravnosti ili, prema potrebi, posebna identifikacijska oznaka koja se stavlja na svježe meso namijenjeno obradi u objektu za preradu u skladu s člankom 33. stavkom 2. točkom (a) i člankom 49.

stavkom 2. točkom (a) ove Uredbe sastoji se od oznake zdravstvene ispravnosti iz članka 48. i Priloga II. Provedbenoj uredbi (EU) 2019/627 ili, prema potrebi, identifikacijske oznake iz odjeljka I. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004, s dodatnim dijagonalnim križem koji se sastoji od dvije ravne linije koje se sijeku u središtu pečata i omogućuju da informacije na njoj ostanu jasno čitljive.

PRILOG X.

TRAJANJE MJERA U ZONI ZAŠTITE

(iz članka 39.)

Bolesti kategorije A	Najkraće trajanje mjera u zoni zaštite (članak 39. stavak 1.)	Dodatno trajanje mjera nadziranja u zoni zaštite (članak 39. stavak 3.)
Slinavka i šap	15 dana	15 dana
Infekcija virusom goveđe kuge	21 dan	9 dana
Infekcija virusom groznice Riftske doline	30 dana	15 dana
Infekcija virusom bolesti kvrgave kože	28 dana	17 dana
Infekcija s <i>Mycoplasma mycoides</i> podvrsta <i>mycoides</i> , mala kolonija (zarazna pleuropneumonija goveda)	90 dana	nije primjenjivo
Ovčje i kozje boginje	21 dan	9 dana
Infekcija virusom kuge malih preživača	21 dan	12 dana
Zarazna pleuropneumonija koza	45 dana	nije primjenjivo
Afrička konjska kuga	12 mjeseci	nije primjenjivo
Infekcija s <i>Burkholderia mallei</i> (maleus)	6 mjeseci	nije primjenjivo
Klasična svinjska kuga	25 dana	15 dana
Afrička svinjska kuga	15 dana	15 dana
Visokopatogena influenza ptica	21 dan	9 dana
Infekcija virusom newcastleske bolesti	21 dan	9 dana

PRILOG XI.

TRAJANJE MJERA U ZONI NADZIRANJA

(iz članaka 55. i 56.)

Bolesti kategorije A	Najkraće trajanje mjera u zoni nadziranja
Slinavka i šap	30 dana
Infekcija virusom goveđe kuge	30 dana
Infekcija virusom groznice Riftske doline	45 dana
Infekcija virusom bolesti kvrgave kože	45 dana
Infekcija s <i>Mycoplasma mycoides</i> podvrsta <i>mycoides</i> , mala kolonija (zarazna)	90 dana

pleuropneumonija goveda)	
Ovčje i kozje boginje	30 dana
Infekcija virusom kuge malih preživača	33 dana
Zarazna pleuropneumonija koza	45 dana
Afrička konjska kuga	12 mjeseci
Infekcija s <i>Burkholderia mallei</i> (maleus)	nije primjenjivo
Klasična svinjska kuga	40 dana
Afrička svinjska kuga	30 dana
Visokopatogena influenza ptica	30 dana
Infekcija virusom newcastleske bolesti	30 dana

”;

7. u PRILOGU XII. u točki 1. podtočke (a) i (b) zamjenjuju se sljedećim:

„(a) klinički pregled i uzorkovanje za laboratorijska ispitivanja moraju obuhvaćati, prema potrebi:

- i. životinje akvakulture vrsta s popisa koje pokazuju kliničke znakove relevantne bolesti kategorije A;
- ii. životinje akvakulture koje su nedavno vjerojatno uginule od bolesti kategorije A na koju se sumnja ili koja je potvrđena;
- iii. životinje akvakulture za koje se sumnja da su zaražene bolešću kategorije A;

(b) najmanji broj uzoraka koje treba prikupiti utvrđen je u sljedećoj tablici:

		Scenarij		
Vrsta životinja		Izvješće o povećanoj stopi uginuća	Uočeni <i>post mortem</i> ili klinički znakovi	Sumnja na temelju epidemiološke veze ili drugih okolnosti
Mekušci (cijela životinja)	30	—	150	
Rakovi	30	10	150	
Ribe	30	10	150	

”;

8. u PRILOGU XV. tablica 2. zamjenjuje se sljedećim:

„Tablica 2.

1. Posebni program nadziranja koji obuhvaća veterinarske posjete i uzorkovanje u objektima radi otkrivanja epizootske hematopoetske nekroze (EHN) kod životinja akvakulture⁽¹⁾

Vrsta objekta	Broj	Broj	Broj riba u uzorku
---------------	------	------	--------------------

	veterinarskih posjeta po godini	uzorkovan ja godišnje	Broj riba u razvoju	Broj riba u matičnom jatu ⁽²⁾
(a) Objekti s matičnim jatom	2	2	150 (prvi i drugi posjet)	150 (prvi ili drugi posjet)
(b) Objekti samo s matičnim jatom	2	1	0	150 (prvi ili drugi posjet)
(c) Objekti bez matičnog jata	2	2	150 (prvi i drugi posjet)	0
Najveći broj riba u skupnom uzorku: 10				

- (1) Uzorkovanje ribe za laboratorijsko ispitivanje provodi se kad je temperatura vode između 11 i 20 °C. Zahtjev koji se odnosi na temperaturu vode mora se primjenjivati i na veterinarske posjete. U objektima u kojima temperatura vode tijekom godine ne doseže 11 °C uzorkovanje i veterinarski posjeti moraju se provesti kad je temperatura vode najviša.
- (2) Uzorci iz matičnog jata ne smiju sadržavati gonadne tekućine, ikru ili jajne stanice jer nema dokaza da infekcija EHN-om uzrokuje infekciju reproduktivnog sustava.

2. Trajanje mjera kontrole bolesti u zoni nadziranja

Bolest kategorije A	Najkraća razdoblja nadziranja
Infekcija s <i>Mikrocytos mackini</i>	3 godine
Infekcija s <i>Perkinsus marinus</i>	3 godine
Infekcija virusom taurskog sindroma	2 godine
Infekcija virusom žute glave rakova	2 godine
Epizootska hematopoetska nekroza	2 godine

”.