

II. Podaci o zdravlju / Health information	II.a.Referentni broj certifikata / Certificate reference No	II.b.
<p>Ja, dolje potpisani službeni veterinar, izjavljujem da sam pročitao i razumio Uredbu (EZ) 1069/2009 Evropskog parlamenta i Vijeća^(1a), a posebno njene članke 8, i 10, i Uredbu Komisije (EU) br. 142/2011^(1b), a posebno njen Prilog XIII, poglavlje II., i Prilog XIV, poglavlje II, te za gore opisanu hranu za kućne ljubimce potvrđujem sljedeće: / I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council^(1a) and in particular Articles 8 and 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011^(1b), and in particular Chapter II of Annex XIII and Chapter II of Annex XIV thereto and certify that the petfood described above:</p>		
<p>II.1.pripremljena je i uskladištena u objektu ili pogonu koji je odobrilo i koji nadzire nadležno tijelo u skladu sa članom 24. Uredbe (EZ) br. 1069/2009; / has been prepared and stored in a plant approved and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009;</p>		
<p>II.2.pripremljena je isključivo od sljedećih nusproizvoda životinjskog porijekla: / has been prepared exclusively with the following animal by-products:</p>		
<p>(2) bilo / either [trupova ili tijela i dijelova zaklanih životinja ili, u u slučaju divljači, tijela ili dijelova ubijenih životinja, i koji su prikladni za prehranu ljudi u skladu sa zakonodavstvom Unije, ali nisu namijenjeni za prehranu ljudi iz komercijalnih razloga; / carcasses and parts of animals slaughtered or, in the case of game, bodies or parts of animals killed, and which are fit for human consumption in accordance with Union legislation, but are not intended for human consumption for commercial reasons;]</p>		
<p>(2) ili / and/or [trupova i sljedećih dijelova koji potiču od životinja koje su zaklane u klaonici i na temelju ante-mortem pregleda ocijenjene su prikladnima za klanje za prehranu ljudi, ili trupova i sljedećih dijelova divljači ubijene za prehranu ljudi u skladu sa zakonodavstvom Unije: / carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies and the following parts of animals from game killed for human consumption in accordance with Union legislation:</p>		
<p>(i) trupova ili dijelova životinja koji su ocijenjeni kao neprikladni za prehranu ljudi u skladu sa zakonodavstvom Unije, ali koji nisu pokazivali znakove bolesti koji se mogu prenijeti na ljude i životinje; / carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with Union legislation, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;</p>		
<p>(ii) glava peradi; / heads of poultry;</p>		
<p>(iii) koža, uključujući obreske i slične otpatke, rogova, papaka i kopita, uključujući članke prstiju, karpalne i metakarpalne kosti, kosti tarzusa i metatarzusa, životinja koje nisu preživali; / hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones;</p>		
<p>(iv) svinjskih čekinja; / pig bristles;</p>		
<p>(v) perja; / feathers;</p>		
<p>(2) ili / and/or [nusproizvoda životinjskog porijekla dobijenih od peradi i lagomorfa koji su zaklani na farmi kako je navedeno u članu 1. stav 3. tačka (d) Uredbe (EZ) br. 853/2004, koji nisu pokazivali bilo koje znakove bolesti koje se mogu prenijeti na ljude i životinje / animal by-products from poultry and lagomorphs slaughtered on the farm as referred to in Article 1(3)(d) of Regulation (EC) No 853/2004, which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;</p>		
<p>(2) ili / and/or [krvi životinja koje nisu pokazivale bilo kakve znakove bolesti koje se putem krvi mogu prenijeti na ljude ili životinje, dobivene od životinja koje su zaklane u klaonici nakon što su na temelju ante-mortem pregleda ocijenjene prikladnim za klanje za prehranu ljudi u skladu sa zakonodavstvom Unije; / blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection in accordance with Union legislation;</p>		
<p>(2) ili / and/or [nusproizvoda životinjskog porijekla dobivenih proizvodnjom proizvoda namijenjenih za prehranu ljudi, uključujući odmašćene kosti, čvarke i talog iz centrifuge ili separatora od prerade mlijeka; / animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing;</p>		
<p>(2) ili / and/or [proizvoda životinjskog porijekla ili hrane koja sadrži proizvode životinjskog porijekla, koji više nisu namijenjeni za prehranu ljudi iz komercijalnih razloga ili zbog poteškoća tokom proizvodnje ili greške na ambalaži, ili zbog prisutnosti drugih nedostataka koji ne predstavljaju rizik za javno zdravlje ili zdravlje životinja; / products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;</p>		
<p>(2) ili / and/or [hrane za kućne ljubimce ili hrane za životinje životinjskog porijekla, ili hrane za životinje koja sadrži nusproizvode životinjskog porijekla ili njihove preradevine, koja više nije namijenjena za prehranu životinja iz komercijalnih razloga ili zbog poteškoća tokom proizvodnje ili greške na ambalaži, ili zbog prisutnosti drugih nedostataka koji ne predstavljaju rizik za javno zdravlje ili zdravlje životinja; / petfood and feedingstuffs of animal origin, or feedingstuffs containing animal by-products or derived products, which are no longer intended for feeding for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arises;</p>		
<p>(2) ili / and/or [krvi, placente, vune, perja, dlake, rogova, obreska kopita i sirovog mlijeka koji potiču od živih životinja koje nisu pokazivale bilo koje znakove bolesti koje se putem tih proizvoda mogu prenijeti na ljude ili životinje; / blood, placenta, wool, feathers, hair, horns, hoof cuts and raw milk originating from live animals that did not show signs of any disease communicable through that product to humans or animals;</p>		

II. Podaci o zdravlju / Health information	II.a.Referentni broj certifikata / Certificate reference No	II.b.
<p>(2) <i>ivii / and/or</i> [- vodenih životinja i dijelova tih životinja, osim morskih sisara, koje nisu pokazivale bilo koje znakove bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje; / aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]</p> <p>(2) <i>ivii / and/or</i> [- nusproizvoda životinjskog porijekla dobivenih od vodenih životinja, koji potiču iz objekata koji proizvode proizvode za prehranu ljudi; / animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]</p> <p>(2) <i>ivii / and/or</i> [- sljedećeg materijala porijeklom od životinja koje nisu pokazivale bilo koje znakove bolesti koje se mogu prenijeti putem tog materijala na ljude i životinje; / the following material originating from animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:</p> <p>(i) ljuštura školjkaša s mekim tkivom ili mesom; / shells from shellfish with soft tissue or flesh;</p> <p>(ii) sljedećeg materijala porijeklom od kopnenih životinja: / the following originating from terrestrial animals:</p> <p>— nusproizvoda iz valionica, / hatchery by-products,</p> <p>— jaja, / eggs,</p> <p>— nusproizvoda jaja, uključujući ljuske, / egg by-products, including egg shells,</p> <p>(iii) jednodnevnih pilića usmrćenih iz komercijalnih razloga; / day-old chicks killed for commercial reasons;]</p> <p>(2) <i>ivii / and/or</i> [- nusproizvoda životinjskog porijekla dobivenih od vodenih ili kopnenih beskričmenjaka, osim vrsta patogenih za ljude ili životinje; / animal by-products from aquatic or terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals;]</p> <p>(2) <i>ivii / and/or</i> [- životinja i njihovih dijelova koji pripadaju zoološkim redovima <i>Rodentia</i> i <i>Lagomorpha</i>, osim materijala Kategorije 1 kako je navedeno u članu 8. tački (a) podtačkama (iii), (iv), i (v). Uredbe (EZ) br. 1069/2009 i materijala Kategorije 2 kako je navedeno u članu 9. tačkama od (a) do (g) te Uredbe; / animals and parts thereof of the zoological orders of Rodentia and Lagomorpha, except Category 1 material as referred to in Article 8(a)(iii), (iv) and (v) of Regulation (EC) No 1069/2009 and Category 2 material as referred to in Article 9(a) to (g) of that Regulation;]</p> <p>(2) <i>ivii / and/or</i> [- materijala od životinja koje su podvrgnute nedopuštenom liječenju s određenim tvarima koje su zabranjene u skladu s Direktivom 96/22/EZ, pri čemu je uvoz tog materijala dopušten u skladu s članom 35. tačkom (a) podtačkom ii Uredbe (EZ) br. 1069/2009; / material from animals which have been treated with certain substances which are prohibited pursuant to Directive 96/22/EC, the import of the material being permitted in accordance with Article 35(a)(ii) of Regulation (EC) No 1069/2009;]</p>		
<p>II.3.</p> <p>(2) <i>bilo / either</i> [podvrgnuta je toplinskoj obradi na temperaturi od barem 90 °C ravnomjerno u cijelom proizvodu; / was subjected to a heat treatment of at least 90 °C throughout its substance;]</p> <p>(2) <i>iii / or</i> [u pogledu sastojaka životinjskog porijekla, proizvedena je isključivo od proizvoda koji: / was produced as regards ingredients of animal origin using exclusively products which had been:</p> <p>(a) u slučaju nusproizvoda životinjskog porijekla ili od njih dobijenih proizvoda od mesa ili mesnih proizvoda podvrgnutih toplinskoj obradi na temperaturi od barem 90 °C ravnomjerno u cijelom proizvodu; / in the case of animal by-products or derived products from meat or meat products subjected to a heat treatment of at least 90 °C throughout its substance;</p> <p>(b) u slučaju mlijeka i proizvoda na bazi mlijeka, / in the case of milk and milk based products,</p> <p>(i) ako potiču iz trećih zemalja ili dijelova trećih zemalja s popisa iz kolone B priloga I. Uredbi Komisije (EU) br. 605/2010⁽³⁾ podvrgnuti su postupku pasteurizacije kojim se postiže negativna reakcija na test fosfataze; / if they are from third countries or parts of third countries listed in column B of Annex I to Commission Regulation (EU) No 605/2010⁽³⁾ submitted to a pasteurisation treatment sufficient to produce a negative phosphatase test;</p> <p>(ii) s pH vrijednosti sniženom ispod 6 iz trećih zemalja ili dijelova trećih zemalja s popisa iz kolone C priloga I. Uredbi Komisije (EU) br. 605/2010, prvo su podvrgnuti postupku pasteurizacije kojim se postiže negativna reakcija na test fosfataze; / with a pH reduced to less than 6 from third countries or parts of third countries listed in column C of Annex I to Commission Regulation (EU) No 605/2010, first submitted to a pasteurisation treatment sufficient to produce a negative phosphatase test;</p> <p>(iii) ako potiču iz trećih zemalja ili dijelova trećih zemalja s popisa iz kolone C priloga I. Uredbi Komisije (EU) br. 605/2010, podvrgnuti su postupku sterilizacije ili dvostrukoj toplinskoj obradi, pri čemu se svakim postupkom posebno postiže negativna reakcija na test fosfataze; / if they are from third countries or parts of third countries listed in column C of Annex I to Regulation (EU) No 605/2010, submitted to a sterilisation process or a double heat treatment where each treatment was sufficient to produce a negative phosphatase test on its own;</p> <p>(iv) ako potiču iz trećih zemalja ili dijelova trećih zemalja s popisa iz kolone C priloga I. Uredbi Komisije (EU) br. 605/2010 u kojima je u posljednjih 12 mjeseci zabilježeno izbijanje svinjavke i šapa ili u kojima je u posljednjih 12 mjeseci provedeno cijepljenje protiv svinjavke i šapa, podvrgnuti su: / if they are from third countries or parts of third countries listed in column C of Annex I to Regulation (EU) No 605/2010, where there has been an outbreak of foot-and-mouth disease in the last 12 months or where vaccination against foot-and-mouth disease has been carried out in the last 12 months, submitted to:</p>		

II. Podaci o zdravlju / Health information	II.a.Referentni broj certifikata / Certificate reference No	II.b.
<p>bilo / either — postupku sterilizacije kojim se postiže vrijednost Fc jednaka ili veća od 3 / a sterilisation process whereby an Fc value equal or greater than 3 is achieved</p> <p>iii / or — početnoj toplotnoj obradi s učinkom grijanja koji je barem jednak učinku koji se postiže postupkom pasteurizacije na temperaturi od barem 72 °C u trajanju od barem 15 sekundi, te kojom se postiže negativna reakcija na test fosfataze, nakon koje slijedi / an initial heat treatment with a heating effect at least equal to that achieved by a pasteurisation process of at least 72 °C for at least 15 seconds and sufficient to produce a negative reaction to a phosphatase test, followed by:</p> <p>bilo / either — druga toplotna obrada s učinkom grijanja koji je barem jednak učinku koji se postiže početnom toplotnom obradom, te kojom se postiže negativna reakcija na test fosfataze, nakon koje slijedi postupak sušenja u slučaju mlijeka u prahu ili proizvoda na bazi mlijeka u prahu / a second heat treatment with a heating effect at least equal to that achieved by the initial heat treatment, and which would be sufficient to produce a negative reaction to a phosphatase test, followed, in the case of dried milk, or dried milk-based products by a drying process</p> <p>iii / or — postupak zakiseljavanja tako da je pH vrijednost održavana na vrijednosti manjoj od 6 u trajanju od barem jednog sata; / an acidification process such that the pH has been maintained at less than 6 for at least one hour;</p> <p>(c) — u slučaju želatine, ista je proizvedena postupkom kojim se osigurava obrada neprerađenog materijala Kategorije 3 kiselinom ili lužinom, nakon čega slijedi jedno ili više ispiranja s naknadnim prilagođavanjem pH vrijednosti i naknadnom, prema potrebi ponovljenom, ekstrakcijom zagrijavanjem, nakon čega slijede pročišćavanje filtriranjem i sterilizacijom; / in the case of gelatine, produced using a process that ensures that unprocessed Category 3 material is subjected to a treatment with acid or alkali, followed by one or more rinses with subsequent adjustment of the pH and subsequent, if necessary repeated, extraction by heat, followed by purification by means of filtration and sterilisation;</p> <p>(d) — u slučaju hidroliziranih bjelančevina, iste su proizvedene postupkom koji uključuje odgovarajuće mjere za smanjenje kontaminacije sirovina Kategorije 3 i, u slučaju hidroliziranih bjelančevina dobivenih u cjelosti ili djelimično od koža preživara, proizvedene su u objektu za preradu u kojem se proizvode isključivo hidrolizirane bjelančevine samo upotrebom materijala s molekularnom masom manjom od 10000 Daltona, i to postupkom koji uključuje pripremu sirovina Kategorije 3 salamurenjem, obradom vapnom i intenzivnim pranjem, nakon čega se: / in the case of hydrolysed protein produced using a production process involving appropriate measures to minimise contamination of raw Category 3 material, and, in the case of hydrolysed protein entirely or partly derived from ruminant hides and skins produced in a processing plant dedicated only to hydrolysed protein production, using only material with a molecular weight below 10000 Dalton and a process involving the preparation of raw Category 3 material by brining, liming and intensive washing followed by:</p> <p>(i) — materijal izlaže pH vrijednosti većoj od 11 u trajanju od više od tri sata pri temperaturi višoj od 80 °C, a potom toplotnoj obradi na temperaturi višoj od 140 °C i trajanju od 30 minuta pri pritisku većem od 3,6 bara; ili / exposure of the material to a pH of more than 11 for more than three hours at a temperature of more than 80 °C and subsequently by heat treatment at more than 140 °C for 30 minutes at more than 3,6 bar; or</p> <p>(ii) — materijal izlaže pH vrijednosti od 1 do 2, te potom pH vrijednosti većoj od 11, a nakon toga toplotnoj obradi na temperaturi od 140 °C u trajanju od 30 minuta pri pritisku od 3 bara; / exposure of the material to a pH of 1 to 2, followed by a pH of more than 11, followed by heat treatment at 140 °C for 30 minutes at 3 bar;</p> <p>(e) — u slučaju proizvoda od jaja, podvrgnuti su bilo kojoj od metoda prerade od 1 do 5 ili metodi prerade 7, kako su utvrđene u poglavlju III. Priloga IV. Uredbi (EU) br. 142/2011; ili su obrađeni u skladu s poglavljem II. odjeljka X. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća; / in the case of egg products submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7, as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011; or treated in accordance with Chapter II of Section X of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council;</p> <p>(f) — u slučaju kolagena, isti je obrađen na način kojim se osigurava da se neprerađeni materijal Kategorije 3 podvrgne postupku koji uključuje pranje, prilagođavanje pH vrijednosti pomoću kiseline ili lužine, nakon čega slijedi jedno ili više ispiranja, filtriranje i ekstruzija, pri čemu je zabranjena upotreba konzervansa, osim onih dopuštenih zakonodavstvom Unije; / in the case of collagen submitted to a process ensuring that unprocessed Category 3 material is subjected to a treatment involving washing, pH adjustment using acid or alkali followed by one or more rinses, filtration and extrusion, the use of preservatives other than those permitted by Union legislation being prohibited;</p> <p>(g) — u slučaju proizvoda od krvi, isti su proizvedeni upotrebom bilo koje od metoda prerade od 1 do 5 ili metodom prerade 7, kako su utvrđene u poglavlju III. Priloga IV. Uredbi (EU) br. 142/2011; / in the case of blood products, produced using any of the processing methods 1 to 5 or 7, as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;</p> <p>(h) — u slučaju prerađenih životinjskih bjelančevina sisara, iste su povrgnute bilo kojoj od metoda prerade od 1 do 5 ili metodi prerade 7 i u slučaju svinjske krvi, podvrgnuti su bilo kojoj od metoda prerade od 1 do 5 ili metodi prerade 7 pod uslovom da je u slučaju metode prerade 7 čitav materijal ravnomjerno toplotno obrađen na temperaturi od najmanje 80 °C; / in the case of mammalian processed animal protein submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 and, in the case of porcine blood, submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 provided that in the case of method 7 a heat treatment throughout its substance at a minimum temperature of 80 °C has been applied;</p> <p>(i) — u slučaju prerađenih životinjskih bjelančevina koje nisu dobivene od sisara, osim ribljeg brašna, iste su podvrgnute bilo kojoj od metoda prerade od 1 do 5 ili metodi prerade 7, kako su utvrđene u poglavlju III. Priloga IV. Uredbi (EU) br. 142/2011; / in the case of non-mammalian processed protein with the exclusion of fishmeal submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;</p>		

II. Podaci o zdravlju / Health information	II.a.Referentni broj certifikata / Certificate reference No	II.b.
<p>(j) u slučaju ribljeg brašna, podvrgnuto je jednoj od metoda prerade od 1 do 7 kako su utvrđene u poglavlju III. Priloga IV. Uredbi (EU) br. 142/2011 ili drugoj metodi i parametrima kojima se osigurava sukladnost proizvoda s mikrobiološkim standardima za dobivene proizvode iz poglavlja I. Priloga X. Uredbi (EU) br. 142/2011; / in the case of fishmeal submitted to any of the processing methods 1 to 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011 or to a method and parameters which ensure that the product complies with the microbiological standards for derived products set out in Chapter I of Annex X to Regulation (EU) No 142/2011;</p> <p>(k) u slučaju prerađenih masti, uključujući riblje ulje, iste su podvrgnute bilo kojoj od metoda prerade od 1 do 5 ili metodi prerade 7 (i metodi 6 u slučaju ribljeg ulja), kako su utvrđene u prilogu III. Priloga IV. Uredbi (EU) br. 142/2011 ili su proizvedene u skladu sa poglavljem II. odjeljka XII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004; prerađene masti dobivene od preživara moraju biti pročišćene tako da najveći nivo ukupnih preostalih netopivih nečistoća ne prelazi 0,15 % mase; / in the case of rendered fat, including fish oils, submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 (and method 6 in the case of fish oil) as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011 or produced in accordance with Chapter II of Section XII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004; rendered fats from ruminant animals must be purified in such a way that the maximum level of remaining total insoluble impurities does not exceed 0,15 % in weight;</p> <p>(l) u slučaju dikalcij fosfata, isti je proizveden postupkom kojim se / in the case of dicalcium phosphate produced by a process that:</p> <p>(i) osigurava da se sav koštani materijal Kategorije 3 potpuno zdrobi i odmastí vrućom vodom, te obradi razrijeđenom hlorovodoničnom kiselinom (pri najmanjoj koncentraciji od 4 % i pH vrijednosti manjoj od 1,5) u trajanju od barem dva dana; / ensures that all Category 3 bone material is finely crushed and degreased with hot water and treated with dilute hydrochloric acid (at a minimum concentration of 4 % and a pH of less than 1,5) over a period of at least two days;</p> <p>(ii) potom se nakon postupka opisanog u podtački i. dobivena fosforna otopina obraduje vapnom, čime nastaje talog dikalcij fosfata pri pH vrijednosti od 4 do 7; i / following the procedure under (i), applies a treatment of the obtained phosphoric liquor with lime, resulting in a precipitate of dicalcium phosphate at pH 4 to 7; and</p> <p>(iii) na kraju se talog dikalcij fosfata suši zrakom pri ulaznoj temperaturi između 65 °C i 325 °C i izlaznoj temperaturi između 30 °C i 65 °C; / finally, air dries the precipitate of dicalcium phosphate with inlet temperature of 65 °C to 325 °C and end temperature between 30 °C and 65 °C ;</p> <p>(m) u slučaju trikalcij fosfata, isti je proizveden postupkom kojim se osigurava / in the case of tricalcium phosphate produced by a process that ensures</p> <p>(i) da se sav material Kategorije 3 porijeklom od kosti potpuno zdrobi i odmastí u protustruji vrućom vodom (komadići kosti moraju biti manji od 14 mm); / that all Category 3 bone material is finely crushed and degreased in counter-flow with hot water (bone chips less than 14 mm);</p> <p>(ii) neprekidno kuhanje na pari na temperaturi od 145 °C pri pritisku od 4 bara tokom 30 minuta; / continuous cooking with steam at 145 °C during 30 minutes at 4 bar;</p> <p>(iii) odvajanje proteinskog bujona od hidroksiapatita (trikalcijum fosfata) centrifugiranjem; i / separation of the protein broth from the hydroxyapatite (tricalcium phosphate) by centrifugation; and</p> <p>(iv) granuliranje trikalcij fosfata nakon sušenja u fluidiziranom sloju sa zrakom na temperaturi od 200 °C; / granulation of the tricalcium phosphate after drying in a fluid bed with air at 200 °C ;</p> <p>(n) u slučaju poboljšivača okusa, iste su proizvedene u skladu s metodom obrade i parametrima kojim se osigurava da proizvod odgovara mikrobiološkim standardima iz tačke II.4. / in the case of flavouring innards, produced according to a treatment method and parameters, which ensure that the product complies with the microbiological standards referred to under point II.4.]</p> <p>(2) iii / or [podvrgnuta je obradi kao što je sušenje ili fermentacija, koju je odobrilo nadležno tijelo; / was subject to a treatment such as drying or fermentation, which has been authorised by the competent authority;]</p> <p>(2) iii / or [u slučaju vodenih i kopnenih beskičmenjaka, osim vrsta patogenih za ljude ili životinje, podvrgnuta je obradi koju je odobrilo nadležno tijelo i kojom se osigurava da hrana za kućne ljubimce ne predstavlja bilo koji neprihvatljivi rizik za javno zdravlje i zdravlje životinja; / in the case of aquatic and terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals, be subject to a treatment which has been authorised by the competent authority and which ensures that the petfood poses no unacceptable risks to public and animal health;]</p>		
<p>II.4. analizirana je nasumičnim uzorkovanjem barem pet uzoraka iz svake prerađene šarže, koji su uzeti tokom ili nakon skladištenja u objektu za preradu i ispunjava sljedeće standarde⁽⁴⁾: / was analysed by a random sampling of at least five samples from each processed batch taken during or after storage at the processing plant and complies with the following standards⁽⁴⁾:</p> <p>Salmonella: odsutnost u 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0, / absence in 25g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0, Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 u 1 gramu; / n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 gram;</p> <p>II.5. provedene su sve zaštitne mjere kako bi se spriječila kontaminacija proizvoda patogenim organizmima nakon obrade; / has undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment;</p>		

II. Podaci o zdravlju / Health information	II.a.Referentni broj certifikata / Certificate reference No	II.b.
<p>II.6. zapakovana je u novu ambalažu koja je, ako se hrana za kućne ljubimce ne otprema u pakovanjima za direktnu prodaju na kojima je jasno da je sadržaj namijenjen isključivo za hranidbu kućnih ljubimaca, označena etiketama s natpisom: "NIJE ZA PREHRANU LJUDI"; / was packed in new packaging, which, if the petfood is not dispatched in ready-to-sell packages on which it is clearly indicated that the content is destined for feeding to pets only, bear labels indicating "NOT FOR HUMAN CONSUMPTION";</p> <p>(2) II.7. prethodno opisana hrana za kućne ljubimce/the petfood described above</p> <p>(2) ii/ either [dobivena je od preživača koji nisu goveda, ovce ili koze /is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals;]</p> <p>(2) iii/ or [dobivena je od goveda, ovaca ili koza i ne sadržava sljedeće sastojke niti je dobivena od njih:/is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:</p> <p>(2) ii/ either [materijali od goveda, ovaca i koza, osim onih koji su dobiveni od životinja koje su rođene, neprekidno uzgajane i zaklane u zemlji ili regiji koja je u skladu s Odlukom 2007/453/EZ klasificirana kao zemlja ili regija sa zanemarivim rizikom od GSE-a/bovine, ovine and caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC;]</p> <p>(2) iii/ or [(a) specifični rizični materijal kako je definiran u točki 1. Priloga V. Uredbi (EZ) br. 999/2001 Europskog parlamenta i Vijeća (5); /(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council (5);</p> <p>(b) strojno otkoštano meso dobiveno od kostiju goveda, ovaca ili koza, osim ako su predmetne životinje rođene, neprekidno uzgajane i zaklane u zemlji ili regiji koja je u skladu s Odlukom Komisije 2007/453/EZ (6) klasificirana kao zemlja ili regija sa zanemarivim rizikom od GSE-a i u kojoj nije bilo domaćih slučajeva GSE-a;/mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Commission Decision 2007/453/EC (6), in which there has been no indigenous BSE case;</p> <p>(c) nusproizvod životinjskog podrijetla ili od njega dobiveni proizvod koji su dobiveni od goveda, ovaca ili koza koji su usmrčeni, nakon omamljivanja, laceracijom tkiva središnjeg živčanog sustava instrumentom u obliku dugačke šipke koji se uvodi u kranijalnu šupljinu ili ubrizgavanjem plina u kranijalnu šupljinu, osim životinja koje su rođene, neprekidno uzgajane i zaklane u zemlji ili regiji koja je u skladu s Odlukom 2007/453/EZ klasificirana kao zemlja ili regija sa zanemarivim rizikom od GSE-a./animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]]]</p>		
<p>Napomene / Notes</p>		
<p>Dio I: / Part I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Rubrika I.6: osoba odgovorna za pošiljku u BiH: ova se rubrika popunjava samo ako se radi o certifikatu za pošiljke u provozu; može se popuniti ako se radi o certifikatu za za uvoznju pošiljku. / Box reference I.6: Person responsible for the consignment in BiH: this box is to be filled in only if it is a certificate for import commodity; it may be filled in if the certificate is for import commodity. — Rubrika I.12: mjesto odredišta: ova se rubrika popunjava samo ako se radi o certifikatu za pošiljke u provozu. Proizvodi u provozu mogu se skladištiti samo u slobodnim zonama, slobodnim skladištima i carinskim skladištima. / Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. The products in transit can only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses. — Rubrika I.15: broj registracije (željeznickog vagona ili spremnika i kamiona), broj leta (aviona) ili ime (brod); u slučaju istovara i ponovnog utovara pošiljatelj mora obavijestiti GIP ulaska u BiH. / Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided. In case of unloading and reloading, the consignor must inform the BIP of entry into BiH. — Rubrika I.19: Upisati odgovarajuću oznaku harmoniziranog sustava (HS) Svjetske carinske organizacije: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.08, 05.04, 05.05, 05.06; 05.11, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 23.01, 23.09; 28.35.25; 28.35.26; 35.01; 35.02; 35.03 ili 35.04. / Box reference I.19: Use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.08, 05.04, 05.05, 05.06; 05.11, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 23.01, 23.09; 28.35.25; 28.35.26; 35.01; 35.02; 35.03 or 35.04. — Rubrika I.23: za kontejnere za rasuti teret upisati broj kontejnera i broj plombe (prema potrebi). / Box reference I.23: for bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) should be given. — Rubrika I.25: tehnička upotreba: bilo koja upotreba osim hranidbe životinja. / Box reference I.25: technical use: any use other than for animal consumption. — Rubrika I.26 i I.27: popuniti ovisno o tome radi li se o certifikatu za provoz ili uvoz. / Box reference I.26 and I.27: fill in according to whether it is a transit or an import certificate. — Rubrika I.28: vrsta: odabrati između sljedećeg: Aves, Mammalia – Ruminantia, Pesca, Mollusca, Crustacea, Invertebrata. / Box reference I.28: Species: select from the following: Aves, Ruminantia, Mammalia other than Ruminantia, Pesca, Mollusca, Crustacea, invertebrates other than Mollusca and Crustacea. 		
<p>Dio II: / Part II:</p> <p>(1a) SL L 300, 14.11.2009., str. 1. / OJ L 300, 14.11.2009, p. 1.</p> <p>(1b) SL L 54, 26.2.2011., str. 1. / OJ L 54, 26.2.2011, p. 1.</p> <p>(2) Prekrižiti nepotrebno. / Delete as appropriate.</p> <p>(3) SL L 175, 10.7.2010., str. 1. / OJ L 175, 10.7.2010, p. 1.</p> <p>(4) Pri čemu je: / Where:</p> <p>n = broj uzoraka koje treba pretražiti; / number of samples to be tested;</p> <p>m = granična vrijednost broja bakterija; rezultat se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima ne prelazi vrijednost m; / threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;</p> <p>M = najveća vrijednost broja bakterija; rezultat se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak vrijednosti M ili viši; i / maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and</p>		

