

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 2074/2005

z 5. decembra 2005,

ktorým sa ustanovujú vykonávacie opatrenia pre určité produkty podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a na organizáciu úradných kontrol podľa nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, ktorým sa stanovuje výnimka z nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

(Text s významom pre EHP)

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 13 ods. 2,so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu ⁽²⁾, a najmä na jeho články 9, 10 a 11,so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu ⁽³⁾, a najmä na jeho články 16, 17 a 18,so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných za účelom zabezpečenia dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá ⁽⁴⁾, a najmä na jeho článok 63,

keďže:

- (1) Nariadením (ES) č. 853/2004 sa ustanovujú osobitné požiadavky týkajúce sa hygienických predpisov pre potraviny živočíšneho pôvodu. Je potrebné stanoviť určité vykonávacie opatrenia pre mäso, živé lastúrniky, produkty rybolovu, mlieko, vajcia, žabie stehienka a slimáky a výrobky spracované z nich.
- (2) Nariadením (ES) č. 854/2004 sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu. Je potrebné vypracovať určité pravidlá a ďalej špecifikovať ďalšie požiadavky.

(3) Nariadením (ES) č. 882/2004 sa vytvára na úrovni Spoločenstva harmonizovaný rámec všeobecných pravidiel na organizáciu úradných kontrol. Je potrebné vypracovať určité pravidlá a ďalej špecifikovať ďalšie požiadavky.

(4) Rozhodnutím Komisie 20XX/./ES ⁽⁵⁾ sa rušia určité rozhodnutia implementujúce opatrenia uvedené v smerniciach zrušených smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2004/41/ES z 21. apríla 2004, ktorým sa zrušujú určité smernice týkajúce sa hygieny potravín a zdravotných podmienok výroby a uvádzania určitých produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu na trh a ktorou sa menia a dopĺňajú smernice Rady 89/662/EHS a 92/118/EHS a rozhodnutie Rady 95/408/ES ⁽⁶⁾. Určité časti relevantných rozhodnutí sa musia preto v tomto nariadení ponechať.

(5) Nariadenie (ES) č. 852/2004 vyžaduje od prevádzkovateľa potravinárskeho podniku viesť a uchovávať záznamy a na požiadanie sprístupniť príslušné informácie z týchto záznamov príslušnému orgánu a prevádzkovateľovi prijímajúceho potravinárskeho podniku.

(6) Nariadenie (ES) č. 853/2004 taktiež vyžaduje od prevádzkovateľa bitúnku, aby požadoval, prijímal, kontroloval a konal na základe informácií o potravinovom reťazci pre všetky zvieratá iné, ako voľne žijúca zver, odoslané alebo určené na odoslanie na bitúnok. Navyše by sa mal ubezpečiť, či informácie o potravinovom reťazci poskytujú všetky podrobnosti požadované podľa nariadenia (ES) č. 853/2004.

(7) Informácie o potravinovom reťazci pomáhajú prevádzkovateľovi bitúnku organizovať operácie pri zabíjaní a pomáhajú úradnému veterinárnemu lekárovi stanoviť postupy prehliadok. Informácie o potravinovom reťazci

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1, korigendum v Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 3.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55, korigendum v Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 22.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2005, s. 206, korigendum v Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 83.

⁽⁴⁾ Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2005, s. 1, korigendum v Ú. v. EÚ L 191, 28.5.2004, s. 1.

⁽⁵⁾ Zatiaľ neuverejnené v úradnom vestníku.

⁽⁶⁾ Ú. v. EÚ L 157, 30.4.2004, s. 33, korigendum v Ú. v. EÚ L 195, 2.6.2004, s. 12.

- by mal úradný veterinárny lekár analyzovať a použiť ako neoddeliteľnú súčasť postupov prehliadky.
- (8) Mali by sa používať v pokiaľ možno najvyššej miere existujúce systémy toku informácií a mali by sa upraviť v súlade s požiadavkami na informácie o potravinovom reťazci uvedenými v nariadení (ES) č. 854/2004.
- (9) S cieľom zlepšiť riadenie na úrovni chovu zvierat a v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004 úradný veterinárny lekár by mal zaznamenať a v prípade potreby oznámiť prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku, z ktorého zvieratá pochádzajú, a ktorémukolvek veterinárnemu lekárovi navštevujúcemu chov pôvodu alebo akémukolvek príslušnému zainteresovanému orgánu každú chorobu alebo stav pozorovaný na bitúnku vzhľadom na jednotlivé zvieratá alebo na stádo/krdeľ, ktoré môžu mať vplyv na zdravie ľudí alebo zvierat alebo ohrozovať pohodu zvierat.
- (10) V nariadeniach (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 sa ustanovujú požiadavky, ktorými sa upravujú kontroly parazitov počas manipulácie s produktmi rybolovu na pevnine alebo na palube lodí. Je na prevádzkovateľoch potravinárskych podnikov vykonávať svoje vlastné kontroly vo všetkých štádiách výroby produktov rybolovu v súlade s predpismi v kapitole V bode D oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, aby ryby, ktoré sú zjavne napadnuté parazitmi, neboli uvoľnené na ľudskú spotrebu. Prijatie podrobných predpisov, týkajúcich sa vizuálnych kontrol si vyžaduje určenie koncepcie viditeľných parazitov a vizuálnych prehliadok a druhu a frekvencie pozorovaní.
- (11) Kontroly ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004, ktorými sa zamedzí, aby boli produkty rybolovu nevhodné na ľudskú spotrebu uvedené na trh, môžu zahŕňať určité chemické kontroly, vrátane kontrol celkového prchavého zásaditého dusíka (TVB-N). Je potrebné stanoviť hladiny TVB-N, ktoré nesmú byť prekročené v prípade kategórií určitých živočíšnych druhov a špecifikovať analytické metódy, ktoré sa majú používať. Analytické metódy, ktoré sú vedecky uznávané na kontrolu TVB-N, by sa mali naďalej používať ako bežné metódy, mala by však byť špecifikovaná referenčná metóda, určená na použitie tam, kde existujú pochybnosti týkajúce sa výsledkov alebo v prípade sporu.
- (12) Limity pre paralytický toxín mäkkýšov (PSP), amnezický toxín mäkkýšov (ASP) a lipofilné toxíny sú ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004. Biologické testy predstavujú referenčnú metódu stanovovania určitých toxínov a zamedzenia zberu toxických mäkkýšov. Maximálne hodnoty a analytické metódy by mali byť harmonizované a implementované členskými štátmi s cieľom chrániť zdravie ľudí. Okrem biologických testovacích metód by mali byť povolené aj alternatívne metódy detekcie, ako sú chemické metódy a skúšky *in vitro*, ak sa preukáže, že výkon zvolených metód je aspoň tak efektívny ako biologická metóda a že ich zavedenie zabezpečuje rovnocennú úroveň ochrany ľudského zdravia.
- Navrhované maximálne hodnoty lipofilných toxínov sú založené na predbežných údajoch a musia byť prehodnotené hneď, ako budú k dispozícii nové vedecké dôkazy. Nedostatok referenčného materiálu a výhradné používanie nebiologických testov v súčasnosti znamená, že úroveň ochrany zdravia ľudí poskytovaná vzhľadom na všetky špecifikované toxíny nie je rovnocenná úrovni poskytovanej biologickými testami. Treba čo možno najskôr zabezpečiť náhradu biologických testov.
- (13) Mechanicky separované mäso (MSM) získané použitím techník, ktoré nemenia štruktúru kostí použitých pri výrobe MSM, sa musí považovať za rozdielne od MSM získaného použitím techník, ktoré menia štruktúru kostí.
- (14) MSM predchádzajúceho druhu vyrobené za ustanovených podmienok a ustanoveného zloženia by sa malo povoliť v mäsových prípravkoch, ktoré zjavne nie sú určené na konzumáciu bez predchádzajúceho tepelného ošetrenia. Tieto podmienky súvisia najmä s obsahom vápnika v MSM, ktorý by mal byť upresnený v súlade s článkom 11 ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004. Musí sa vykonať úprava špecifikovaného maximálneho obsahu vápnika ustanoveného v tomto nariadení hneď, ako budú k dispozícii podrobné informácie o odchýlkach, ku ktorým dochádza pri použití rozdielnych druhov surovín.
- (15) Článok 31 ods. 2 písm. f) nariadenia (ES) č. 882/2004 stanovuje členským štátom viesť aktuálne zoznamy schválených prevádzkarní. Musí sa stanoviť spoločný rámec poskytovania príslušných informácií ostatným členským štátom a verejnosti.
- (16) Oddiel XI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 ustanovuje požiadavky, ktorými sa riadi príprava žabích stehienok a slimákov určených na ľudskú spotrebu. Aj pre dovozy žabích stehienok a slimákov určených na ľudskú spotrebu z tretích krajín sa musia ustanoviť osobitné požiadavky, vrátane vzorov zdravotných certifikátov.
- (17) Oddiely XIV a XV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 ustanovujú pravidlá na výrobu a uvádzanie na trh želatíny a kolagénu určených na ľudskú spotrebu. Aj pre dovozy želatíny a kolagénu a surovín na výrobu želatíny a kolagénu určených na ľudskú spotrebu z tretích krajín by sa mali ustanoviť osobitné požiadavky, vrátane vzorov zdravotných certifikátov.
- (18) Na to, aby sa mohlo naďalej pokračovať s výrobou potravín s tradičnými vlastnosťami, je potrebná pružnosť. Členské štáty podľa právnych predpisov platných pred 1. januárom 2006 už udelili výnimky pre veľkú paletu takýchto potravín. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov by mali byť schopní po uvedenom dátume bez prerušenia naďalej uplatňovať existujúce praktiky. Postup umožňujúci členským štátom uplatňovať pružnosť je ustanovený v nariadeniach (ES) č. 852/2004, (ES)

č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004. Vo väčšine prípadov, keď už boli výnimky udelené, ide však iba o otázku pokračovania určených praktík, a uplatňovanie postupu úplného oznamovania, vrátane úplnej analýzy nebezpečenstiev môže uložiť na členské štáty zbytočné a neúmerné bremeno. Musia sa preto definovať potraviny s tradičnými vlastnosťami a musia byť ustanovené všeobecné podmienky uplatniteľné na takéto potraviny, odchyľne od štrukturálnych požiadaviek ustanovených v nariadení (ES) č. 852/2004, s riadnym ohľadom na ciele zdravia potravín.

- (19) Keďže nariadenia (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 boli prijaté pred pristúpením 1. mája 2004, netýkajú sa nových členských štátov. ISO kódy pre tieto členské štáty a skratky pre Európske spoločenstvo v ich jazykoch sa preto musia pridať k príslušným ustanoveniam týchto nariadení.
- (20) Oddiel I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 ustanovuje pravidlá pre produkciu a uvádzanie mäsa z domácich kopytníkov na trh. Výnimky z úplného stiahnutia kože z tela a iných častí tela určených na ľudskú spotrebu sú uvedené v kapitole IV bode 8 tohto oddielu. Musia sa prijať opatrenia na rozšírenie týchto výnimiek na končatiny dospelých kusov hovädzieho dobytku za predpokladu, že sú v súlade s rovnakými podmienkami, aké sa uplatňujú na končatiny teliat.
- (21) Určité praktiky môžu zavádzať spotrebiteľa, pokiaľ ide o zloženie určitých výrobkov. Najmä s cieľom nesklamáť očakávania spotrebiteľa, musí byť zakázaný predaj hydínového mäsa ako čerstvého mäsa ošetrovaného látkami na retenciu vody.
- (22) Stanovisko Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín prijaté 30. augusta 2004 potvrdilo, že produkty rybolovu patriace do čeľade *Gempylidae*, najmä *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, môžu mať pri konzumácii za určitých podmienok nepriaznivé gastrointestinálne účinky. Produkty rybolovu patriace do tejto čeľade musia preto podliehať podmienkam uvádzania na trh.
- (23) Oddiel IX prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 stanovuje osobitné hygienické predpisy pre surové mlieko a mliečne výrobky. Podľa časti II bodu B ods. 1 písm. e) kapitoly I sa prípravky na ponáranie strukov alebo iné čistiace prípravky na vemená môžu používať iba po schválení príslušným orgánom. V tejto časti však nie je uvedená žiadna podrobná schéma schvaľovania. S cieľom zabezpečiť harmonizovaný prístup zo strany členských štátov je preto potrebné objasniť postupy, podľa ktorých by sa takéto povolenia mali vydávať.
- (24) Nariadenie (ES) č. 853/2004 požaduje od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby ošetrovanie

teplom používané na spracovanie surového mlieka a mliečnych výrobkov zodpovedalo medzinárodne uznávanej norme. Avšak vzhľadom na špecifickosť určitých ošetrovaní teplom používaných v tomto sektore a ich dosah na potravinovú bezpečnosť a zdravie zvierat, je potrebné poskytnúť v tomto ohľade prevádzkovateľom potravinárskych podnikov jasnejšie usmernenie.

- (25) Nariadenie (ES) č. 853/2004 zavádza novú definíciu, ktorá sa bude vzťahovať na výrobky získané z vajec, ktoré po odstránení škrupiny neboli ešte spracované. Je preto potrebné objasniť pravidlá, ktoré sa uplatňujú na tieto výrobky a príslušne zmeniť a doplniť oddiel X kapitoly II prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004.
- (26) Oddiel XIV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 ustanovuje osobitné zdravotné pravidlá pre želatínu. Tieto predpisy zahŕňajú požiadavky, ktoré sa vzťahujú na taký druh surovín, ktoré sa môžu používať na výrobu želatíny a na prepravu a skladovanie takýchto materiálov. Taktiež ustanovujú špecifikácie uplatniteľné na výrobu želatíny. Musia byť však taktiež ustanovené predpisy, ktoré sa uplatňujú na označovanie želatíny.
- (27) Vedecký pokrok viedol k zavedeniu ISO 16649-3 ako odsúhlasenej referenčnej metódy pre analýzu *E. coli* v lastúrnikoch. Táto referenčná metóda je už zavedená pre živé lastúrniky z oblastí A v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny⁽¹⁾. Následne by mala byť norma ISO 16649-3 špecifikovaná ako referenčná MPN (najpravdepodobnejší počet) metóda aj pre analýzu *E. coli* v lastúrnikoch s pôvodom v oblastiach B a C. Použitie alternatívnych metód sa môže povoliť iba tam, kde sa považujú za rovnocenné s referenčnou metódou.
- (28) Nariadenia (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.
- (29) Opatrenia ustanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Požiadavky týkajúce sa informácie o potravinovom reťazci na účely nariadení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

Požiadavky týkajúce sa informácie o potravinovom reťazci, ako sú uvedené v oddiele III prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a v kapitole II bode A oddielu I prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004, sú ustanovené v prílohe I k tomuto nariadeniu.

⁽¹⁾ Pozri s. 1 tohto úradného vestníka.

Článok 2

Požiadavky týkajúce sa produktov rybolovu na účely nariadení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

Požiadavky týkajúce sa produktov rybolovu, ako sú uvedené v článku 11 ods. 9 nariadenia (ES) č. 853/2004 a v článku 18 ods. 14 a ods. 15 nariadenia (ES) č. 854/2004, sú ustanovené v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Uznávané testovacie metódy pre morské biotoxíny na účely nariadení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

Uznávané testovacie metódy na stanovenie morských biotoxínov ako sa uvádzajú v článku 11 ods. 4 nariadenia (ES) č. 853/2004 a v článku 18 ods. 13 písm. a) nariadenia (ES) č. 854/2004 sú ustanovené v prílohe III k tomuto nariadeniu.

Článok 4

Obsah vápnika v mechanicky separovanom mäse na účely nariadenia (ES) č. 853/2004

Obsah vápnika v mechanicky separovanom mäse, ako sa uvádza v článku 11 ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004, je ustanovený v prílohe IV k tomuto nariadeniu.

Článok 5

Zoznamy prevádzkarní na účely nariadenia (ES) č. 882/2004

Požiadavky týkajúce sa zoznamov prevádzkarní, ako sa uvádzajú v článku 31 ods. 2 písm. f) nariadenia (ES) č. 882/2004, sú ustanovené v prílohe V k tomuto nariadeniu.

Článok 6

Vzory zdravotných certifikátov pre žabie stehienka, slimáky, želatínu a kolagén na účely nariadenia (ES) č. 853/2004

Vzory zdravotných certifikátov pre dovozy žabích stehienok, slimákov, želatíny a kolagénu, ako sa uvádzajú v článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004 a surovín na výrobu želatíny a kolagénu, sú ustanovené v prílohe VI k tomuto nariadeniu.

Článok 7

Výnimka z nariadenia (ES) č. 852/2004 pre potraviny s tradičnými vlastnosťami

1. Na účely tohto nariadenia sa pod pojmom „potraviny s tradičnými vlastnosťami“ rozumejú potraviny, ktoré sú v členskom štáte, v ktorom sa tradične vyrábajú

- a) uznávané historicky ako tradičné výrobky, alebo
- b) vyrábané podľa kodifikovaných alebo registrovaných technických odkazov na tradičný proces, alebo podľa tradičných výrobných metód, alebo
- c) chránené ako tradičné potravinárske výrobky právom Spoločenstva a vnútroštátnym, regionálnym alebo miestnym právom.

2. Členské štáty môžu udeliť prevádzkarniam vyrábajúcim potraviny s tradičnými vlastnosťami jednotlivé alebo všeobecné výnimky z požiadaviek uvedených: y

- a) v kapitole II bode 1 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 852/2004, pokiaľ ide o priestory, v ktorých sa takéto výrobky vystavujú prostrediu potrebnému na čiastočné rozvinutie ich vlastností. Takéto priestory môžu zahŕňať najmä steny, stropy a dvere, ktoré nie sú hladké, nepriepustné, nevsiaklivé alebo nie sú z materiálu odolného voči korózii, a prírodné geologické steny, stropy a podlahy;
- b) v kapitole II bode 1 písm. f) a v kapitole V bode 1 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 852/2004, pokiaľ ide o druh materiálov, z ktorých sú vyrobené nástroje a zariadenia používané konkrétne na prípravu týchto výrobkov a ich balenie do priameho obalu a do druhého obalu.

Opatrenia týkajúce sa čistenia a dezinfekcie priestorov uvedených v písm. a) a frekvencia ich vykonávania musia byť prispôbené danej činnosti s cieľom zohľadniť ich špecifickú mikrofóru prostredia.

Nástroje a zariadenia uvedené v písm. b) sa musia v každom čase udržiavať v uspokojivom hygienickom stave a musia byť pravidelne čistené a dezinfikované.

3. Členské štáty udeľujúce výnimky uvedené v odseku 2 to oznámia Komisii a iným členským štátom najneskôr do 12 mesiacov po udelení individuálnych alebo všeobecných výnimiek. Každé oznámenie musí

- a) poskytovať krátky opis požiadaviek, ktoré boli upravené;
- b) opísať potraviny a prevádzkarne, ktorých sa to týka, a
- c) poskytnúť akékoľvek ďalšie závažné informácie.

Článok 8

Zmeny a doplnenia nariadenia (ES) č. 853/2004

Prílohy II a III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa menia a dopĺňajú v súlade s prílohou VII k tomuto nariadeniu.

Článok 9

Zmeny a doplnenia nariadenia (ES) č. 854/2004

Prílohy I, II a III k nariadeniu (ES) č. 854/2004 sa menia a dopĺňajú v súlade s prílohou VIII k tomuto nariadeniu.

Článok 10

Nadobudnutie účinnosti a uplatniteľnosť

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej Únie*.

Uplatňuje sa od 1. januára 2006, okrem kapitol II a III prílohy V, ktoré sa uplatňujú od 1. januára 2007.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 5. decembra 2005

Za Komisiu
Markos KYPRIANOU
člen Komisie

PRÍLOHA I

INFORMÁCIA O POTRAVINOVOM REŤAZCI

ODDIEL I

POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov chovajúci zvieratá odosielané na zabitie musia zabezpečiť, aby bola informácia o potravinovom reťazci uvedená v nariadení (ES) č. 853/2004 vhodne zahrnutá do dokumentácie týkajúcej sa odosielaných zvierat takým spôsobom, aby bola prístupná príslušnému prevádzkovateľovi bitúnku.

ODDIEL II

POVINNOSTI PRÍSLUŠNÝCH ORGÁNOV

KAPITOLA I

POSKYTOVANIE INFORMÁCIÍ O POTRAVINOVOM REŤAZCI

1. Príslušný orgán v mieste odoslania musí informovať odosielajúceho prevádzkovateľa potravinárskeho podniku o minimálnych prvkoch informácií o potravinovom reťazci, ktoré sa musia poskytnúť bitúnku v súlade s oddielom III prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004.
2. Príslušný orgán v mieste zabitia musí overovať, či
 - a) informácie o potravinovom reťazci sa dôsledne a efektívne oznamujú medzi prevádzkovateľom potravinárskeho podniku, ktorý choval alebo držal zvieratá pred odoslaním, a prevádzkovateľom bitúnku;
 - b) informácia o potravinovom reťazci je platná a spoľahlivá;
 - c) sa poskytuje spätná väzba príslušných informácií do chovu, ak sa to dá uplatniť.
3. Ak sa zvieratá odosielajú na zabitie do iného členského štátu, musia príslušné orgány v mieste odoslania a v mieste zabitia spolupracovať tak, aby zabezpečili, že informácie, ktoré poskytol prevádzkovateľ odosielajúceho potravinárskeho podniku, budú ľahko prístupné pre prijímajúceho prevádzkovateľa bitúnku.

KAPITOLA II

SPÄTNÁ VÄZBA DO CHOVU PÔVODU

1. Pre výsledky príslušnej prehliadky, ktoré sa musia v súlade s kapitolou I oddiel II prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004 oznámiť do chovu v tom istom členskom štáte, v ktorom boli zvieratá chované pred zabitím, môže úradný veterinárny lekár použiť vzor dokladu uvedený v dodatku I.
2. Príslušný orgán je zodpovedný za oznámenie výsledkov príslušnej prehliadky v prípadoch, keď boli zvieratá chované v chove v inom členskom štáte a musí použiť verziu vzorového dokladu uvedeného v dodatku v jazyku krajiny odoslania, ako aj v jazyku krajiny príjemcu.

Dodatok k prílohe I

VZOR DOKLADU

1. Podrobné identifikačné údaje

1.1. pôvodu (napr. vlastník alebo manažér)

meno/číslo

úplná adresa

telefónne číslo

1.2. identifikačné čísla (pripojte samostatný zoznam)

celkový počet zvierat (podľa druhov)

problémy s identifikáciou (ak sú)

1.3. identifikácia stáda/kfďľa/klietky (ak je uplatniteľná)

1.4. druh zvieratá

1.5. referenčné číslo zdravotného certifikátu

2. Nálezy *ante mortem*

2.1. pohoda zvierat

počet postihnutých zvierat

druh/trieda/vek

pozorovania (napr. ohryzenie chvostov)

2.2. zvieratá boli dodané špinavé

2.3. klinické nálezy (choroba)

počet postihnutých zvierat

druh/trieda/vek

pozorovania

dátum prehliadky

2.4. laboratórne výsledky ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Mikrobiologické, chemické, sérologické atď. (výsledky uveďte v prílohe).

3. Nálezy post mortem

- 3.1. (makroskopické) nálezy
počet postihnutých zvierat
druh/trieda/vek
zasiahnutý orgán alebo časť zvierata (zvierat)
dátum zabitia
- 3.2. choroba (môžu byť použité kódy ⁽¹⁾)
počet postihnutých zvierat
druh/trieda/vek
orgán alebo miesto postihnutého zvierata
(zvierat)
čiastočne alebo úplne nepoživatelné telo
(udajte dôvod)
dátum zabitia
- 3.3. laboratórne výsledky ⁽²⁾
- 3.4. ostatné výsledky (napr. parazity, cudzie telesá atď.)
- 3.5. nálezy týkajúce sa pohody zvierat (napr. zlomené nohy)
-

4. Ďalšie informácie

5. Kontaktné podrobné údaje

- 5.1. bitúnok (číslo schválenia)
názov
úplná adresa
telefónne číslo
- 5.2 elektronická adresa, ak je k dispozícii
-

6. Úradný veterinárny lekár (meno tlačeným písmom)

podpis a pečiatka

7. Dátum

8. Počet strán pripojených v prílohe k tomuto formuláru:

⁽¹⁾ Príslušný orgán môže zaviesť tieto kódy: kód A pre choroby zo zoznamu Medzinárodného úradu pre nákazy zvierat (OIE); kódy B100 a B200 pre problémy týkajúce sa pohody zvierat [bod C kapitola II oddiel I prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004] a C100 až C290 pre rozhodnutia týkajúce sa mäsa [kapitola V odsek1) písm. a) až u) oddielu II prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004]. Systém kódov môže v prípade potreby obsahovať ďalšie členenie (napr. C141 pre generalizovanú miernu chorobu, C142 pre závažnejšiu chorobu atď.). Ak sa používajú kódy, mali by byť prevádzkovateľovi potravinárskych podnikov ľahko prístupné s vhodným vysvetlením ich významu.

⁽²⁾ Mikrobiologické, chemické, sérologické atď. (výsledky uveďte v prílohe).

PRÍLOHA II

PRODUKTY RYBOLOVU

ODDIEL I

POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV

Tento oddiel ustanovuje podrobné pravidlá týkajúce sa vizuálnych prehliadok na zisťovanie parazitov v produktoch rybolovu.

KAPITOLA I

VYMEDZENIE POJMOV

1. „Viditeľné parazity“ sú parazity alebo skupina parazitov, ktorých veľkosť, farbu alebo textúru možno zreteľne odlíšiť od tkanív rýb.
2. „Vizuálna prehliadka“ je nedeštruktívne vyšetrenie rýb alebo produktov rybolovu s optickými zväčšovacími prostriedkami alebo bez nich pri dobrých svetelných podmienkach pre ľudský zrak, ak je to potrebné vrátane presvecovania.
3. „Presvecovanie“ je, pokiaľ ide o ploché ryby alebo rybie filety, pridržanie ryby proti svetlu v zatemnenej miestnosti s cieľom zistiť parazity.

KAPITOLA II

VIZUÁLNA PREHLIADKA

1. Vizuálna prehliadka sa vykonáva na reprezentatívnom počte vzoriek. Osoby zodpovedné za prevádzkarne na pevnine a kvalifikované osoby na palube spracovateľských plavidiel musia určiť rozsah a frekvenciu prehliadok s prihliadnutím na druh produktov rybolovu, ich zemepisný pôvod a ich použitie. Počas výroby musia vizuálnu prehliadku pitvaných rýb vykonávať kvalifikované osoby so zameraním na brušnú dutinu, pečeň a ikry určené na ľudskú spotrebu. V závislosti od použitého systému pitvania sa vizuálna prehliadka musí vykonávať:
 - a) v prípade ručného pitvania nepretržitým spôsobom osobou manipulujúcou v čase pitvania a umývania;
 - b) v prípade mechanického pitvania odberom reprezentatívneho počtu vzoriek, ktorý je najmenej 10 rýb na jednu dávku.
2. Vizuálnu prehliadku rybích filiet a rybích rezov musia vykonávať kvalifikované osoby počas orezávania a po filetovaní alebo krájaní. Tam, kde nie je z dôvodu veľkosti filiet alebo filetovacieho postupu možné individuálne vyšetrenie, musí sa vypracovať plán odberu vzoriek a tento musí byť k dispozícii pre príslušný orgán v súlade s kapitolou II ods. 4 oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004. Tam, kde je z technického hľadiska potrebné presvecovanie filiet, musí byť súčasťou plánu odberu vzoriek.

ODDIEL II

POVINNOSTI PRÍSLUŠNÝCH ORGÁNOV

KAPITOLA I

LIMITNÉ HODNOTY CELKOVÉHO PRCHAVÉHO BÁZICKÉHO DUSÍKA (TVB-N) PRE URČITÉ KATEGÓRIE PRODUKTOV RYBOLOVU A ANALYTICKÉ METÓDY, KTORÉ SA MAJÚ POUŽÍVAŤ

1. Nespracované produkty rybolovu patriace do kategórií druhov uvedených v kapitole II sa považujú za nevhodné na ľudskú spotrebu, ak organoleptické hodnotenie vyvolalo pochybnosti o ich čerstvosti a ak sa chemickými kontrolami zistí, že sú prekročené nasledujúce limitné hodnoty TVB-N:
 - a) 25 mg dusíka/100 g mäsa živočíšnych druhov uvedených v bode 1 kapitoly II;
 - b) 30 mg dusíka/100 g mäsa živočíšnych druhov uvedených v bode 2 kapitoly II;
 - c) 35 mg dusíka/100 g mäsa živočíšnych druhov uvedených v bode 3 kapitoly II.

Referenčná metóda, ktorá sa má použiť na kontrolu limitných hodnôt TVB-N zahŕňa destiláciu extraktu deproteínovaného kyselinou chloristou, ako sa uvádza v kapitole III.

2. Destilácia uvedená v bode 1 sa musí vykonávať pomocou prístroja, ktorý je v súlade so schémou v kapitole IV.
3. Bežnými metódami, ktoré sa môžu použiť na kontrolu limitnej hodnoty TVB-N sú:
 - mikrodifúzna metóda, ktorú opísal Conway a Byrne (1933),
 - metóda priamej destilácie, ktorú opísal Antonacopoulos (1968),
 - destilácia extraktu deproteínovaného kyselinou trichlóroctovou (Codex Alimentarius – Výbor pre ryby a produkty rybolovu (1968).
4. Vzorka musí pozostávať približne zo 100 g mäsa odobratého najmenej z troch rôznych miest a zmiešaného pomletím.

Členské štáty odporúčia úradným laboratóriám bežne používať uvedenú referenčnú metódu. Ak je pochybnosť o výsledkoch alebo v prípade sporu týkajúceho sa výsledkov analýzy vykonanej jednou z bežných metód, môže sa na kontrolu výsledkov použiť iba referenčná metóda.

KAPITOLA II

KATEGÓRIE ŽIVOČÍŠNYCH DRUHOV, PRE KTORÉ SÚ STANOVENÉ LIMITNÉ HODNOTY TVB-N

1. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*
2. Druhy patriace do čeľade *Pleuronectidae* (s výnimkou halibuta: *Hippoglossus spp.*)
3. *Salmo salar*, druhy patriace do čeľade *Merlucciidae*, druhy patriace do čeľade *Gadidae*

KAPITOLA III

STANOVENIE KONCENTRÁCIE TVB-N V RYBÁCH A V PRODUKTOCH RYBOLOVU

A referenčný postup

1. Účel a oblasť uplatňovania

Táto metóda opisuje referenčný postup zisťovania koncentrácie dusíka z TVB-N v rybách a v produktoch rybolovu. Tento postup je uplatniteľný pri TVB-N koncentráciách 5 mg/100g aspoň do 100 mg/100 g.

2. Vymedzenie pojmov

Pod pojmom „koncentrácia TVB-N“ sa rozumie obsah dusíka prchavých dusíkatých zásad, stanovených v opísanom postupe.

Koncentrácia sa vyjadruje v mg/100g.

3. Stručný opis

Prchavé dusíkaté zásady sa extrahujú zo vzorky použitím roztoku 0,6 mol/l kyseliny chloristej. Po alkalizácii sa extrakt destiluje vodnou parou a prchavé zásadité zložky sú absorbované zbernou nádržou na kyslý absorbent. Koncentrácia TVB-N sa stanoví titráciou absorbovaných zásaditých látok.

4. Chemikálie

Pokiaľ nie je uvedené inak, treba používať chemikálie s reagenčnou čistotou (p.a.). Použitá voda musí byť destilovaná alebo demineralizovaná a to minimálne s rovnakou čistotou. Pokiaľ nie je uvedené inak, pod pojmom „roztok“ sa rozumie tento vodný roztok:

- a) roztok kyseliny chloristej = 6 g/100 ml;
- b) roztok hydroxidu sodného = 20 g/100 ml;
- c) štandardný roztok kyseliny chlorovodíkovej 0,05 mol/l (0,05N);

Poznámka: Ak sa používa automatický destilačný prístroj, titrácia sa vykonáva štandardným roztokom kyseliny chlorovodíkovej 0,01 mol/l ((0,01 N).

- d) roztok kyseliny boritej = 3 g/100 ml;
- e) silikónové protipenové činidlo;
- f) roztok fenolftaleínu = 1 g/100 ml 95 % etanolu;
- g) roztok indikátora (kombinovaný indikátor Tashiro) 2 g metylčervene a 1 g metylénovej modrej sa rozpustí v 1 000 ml 95 % etanolu.

5. Nástroje a príslušenstvo

- a) mlynček na mäso na prípravu dostatočne homogénneho mletého rybieho mäsa;
- b) vysokorýchlostný mixér s otáčkami 8 000 až 45 000 otáčok/min;
- c) skladaný filter s priemerom 150 mm, rýchlofiltrujúci;
- d) byreta, 5 ml s dielikmi po 0,01 ml;

- e) prístroj na destiláciu vodnou parou. Prístroj musí byť schopný regulovať rôzne množstvá pary a produkovať konštantné množstvo pary po stanovenú dobu. Musí zabezpečiť, aby počas pridávania alkalizujúcich látok nemohli uniknúť výsledné voľné zásadité látky.

6. Vykonalie

Varovanie: Ak sa pracuje s kyselinou chloristou, ktorá je silne korozívna, tak sa musia prijať príslušné bezpečnostné preventívne opatrenia. Vzorky musia byť, ak je to vôbec možné, pripravené čo možno najskôr po ich získaní v súlade s týmito pokynmi:

a) Príprava vzorky

Vzorka, ktorá sa má analyzovať, musí byť dôkladne pomletá s použitím mlynčeka na mäso, ako je opísané v bode 5a). Do vhodnej nádoby sa naváži presne $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ pomletej vzorky. Táto sa zmieša s 90,0 ml roztoku kyseliny chloristej, ako sa uvádza v bode 4a), homogenizovanej po dobu 2 minút miešačom, ako je opísané v bode 5b), a potom sa prefiltruje.

Takto získaný extrakt sa dá uchovávať aspoň sedem dní pri teplote približne medzi $2 \text{ }^{\circ}\text{C}$ a $6 \text{ }^{\circ}\text{C}$.

b) Destilácia vodnou parou

50,0 ml extraktu získaného v súlade s bodom a) sa vloží do prístroja na destiláciu vodnou parou, ako je opísané v bode 5e). Kvôli neskoršej kontrole alkalizácie extraktu sa pridá niekoľko kvapiek fenolftaleínu, ako je opísané v bode 4f). Po pridaní niekoľkých kvapiek silikónového protipenového činidla sa pridá k extraktu 6,5 ml roztoku hydroxidu sodného, ako je špecifikované v bode 4b) a okamžite sa začne destilácia vodnou parou.

Destilácia vodnou parou sa reguluje tak, aby sa za 10 minút vyprodukovalo približne 100 ml destilátu. Destilačný násadec sa ponorí do zbernej nádoby obsahujúcej 100 ml roztoku kyseliny boritej, ako je špecifikované v bode 4d), ku ktorému sa pridá tri až päť kvapiek roztoku indikátora, ako je opísané v bode 4g). Presne po 10 minútach sa destilácia ukončí. Destilačný násadec sa vyberie zo zbernej nádoby a premyje sa vodou. Prchavé zásadité látky obsiahnuté v roztoku v zbernej nádobke sa stanovujú titráciou štandardným roztokom kyseliny chlorovodíkovej, ako je špecifikované v bode 4c).

Hodnota pH konečného bodu musí byť $5,0 \pm 0,1$.

c) Titrácia

Vyžadujú sa duplicitné analýzy. Použitá metóda je správna, ak rozdiel medzi duplikátmi nie je väčší ako 2 mg/100 g.

d) Slepý pokus

Slepý pokus sa vykoná tak, ako je opísané v bode b). Namiesto extraktu sa použije 50,0 ml roztoku kyseliny chloristej, ako je špecifikované v bode 4a).

7. Výpočet TVB-N

Titráciu roztoku v zbernej nádobke s kyselinou chlorovodíkovou, ako je opísané v bode 4c) sa vypočíta koncentrácia TVB-N použitím tejto rovnice:

$$\text{TVB} - \text{N} \text{ (vyjadrený v mg/100 g vzorky)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = objem roztoku 0,01 mol kyseliny chlorovodíkovej v ml na vzorku

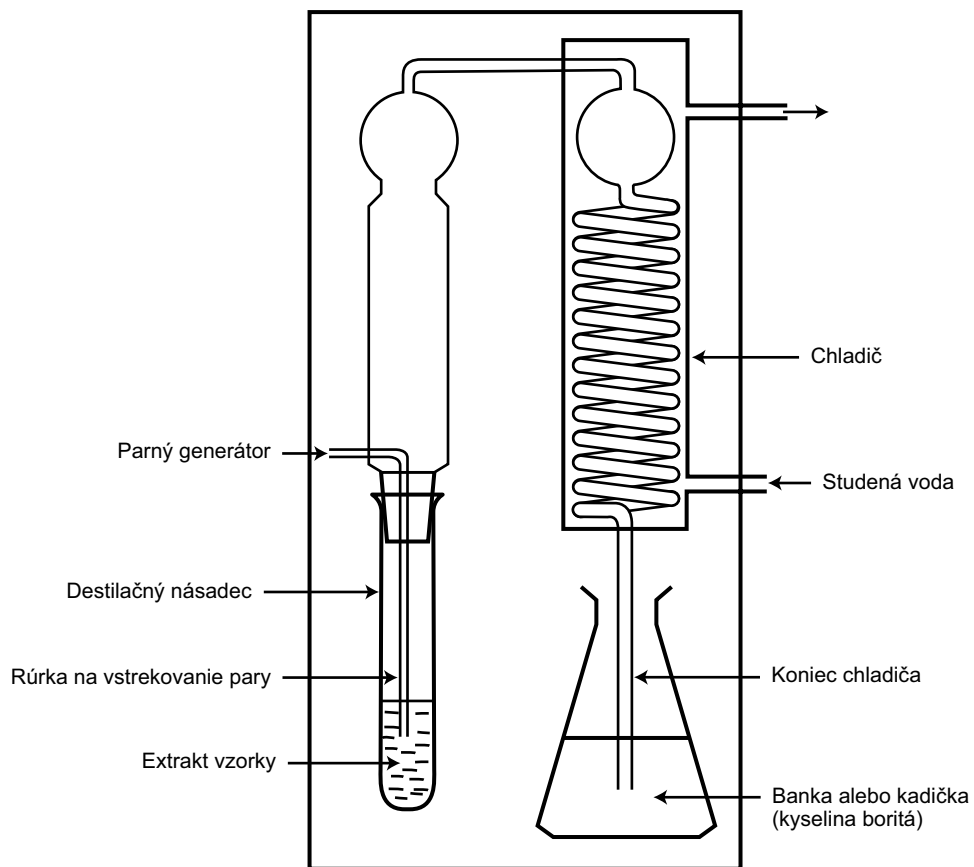
V_0 = objem roztoku 0,01 mol kyseliny chlorovodíkovej v ml na slepý pokus

M = hmotnosť vzorky v g

Poznámky

1. Vyžadujú sa duplicitné analýzy. Použitá metóda je správna, ak rozdiel medzi duplikátmi nie je väčší ako 2 mg/100 g.
2. Skontrolujte zariadenie destilovaním roztokov NH_4Cl ekvivalentných 50 mg TVB-N/100 g.
3. Smerodajná odchýlka reprodukovateľnosti $S_r = 1,20$ mg/100 g. Smerodajná odchýlka porovnateľnosti $S_R = 2,50$ mg/100 g.

KAPITOLA IV

PRÍSTROJ NA DESTILÁCIU TVB-N VODNOU PAROU

PRÍLOHA III

UZNANÉ TESTOVACIE METÓDY DETEKcie MORSKÝCH BIOTOXÍNOV

Príslušné orgány a tam, kde je to vhodné, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia používať nasledujúce analytické metódy na kontrolu dodržiavania limitov uvedených v odseku 2 kapitoly V oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

V súlade s článkom 7 ods. 2 a 3 smernice Rady 86/609/EHS ⁽¹⁾ sa pri použití biologických metód musia vziať do úvahy prvky náhrady, zjemnenia a redukcie.

KAPITOLA I

METÓDA DETEKcie PARALYTICKÉHO JEDU MÄKKÝŠOV (PSP)

1. Obsah paralytického jedu mäkkýšov (PSP) v jedlých častiach mäkkýšov (v celom tele alebo v akejkolvek jedlej časti samostatne) sa musí zisťovať v súlade s biologickou testovacou metódou alebo s akoukoľvek inou medzinárodne uznanou metódou. Biologické testovanie sa môže vykonávať, ak je to potrebné, v spojení s inou metódou zisťovania saxitoxínu a akýchkoľvek jeho analógov, pre ktoré sú k dispozícii normy.
2. Ak sú výsledky sporné, musí byť referenčnou metódou biologická metóda.

KAPITOLA II

METÓDA DETEKcie AMNEZICKÉHO JEDU MÄKKÝŠOV (ASP)

Celkový obsah amnezického jedu mäkkýšov (ASP) v jedlých častiach mäkkýšov (v celom tele alebo akejkolvek jedlej časti samostatne) sa musí zisťovať s použitím metódy vysokovýkonnej kvapalinovej chromatografie (HPLC) alebo akejkolvek inej uznávanej metódy.

Ak sú výsledky sporné, musí byť referenčnou metódou metóda HPLC.

KAPITOLA III

METÓDY DETEKcie LIPOFILNÝCH TOXÍNOV

A. Biologické metódy

1. Na detekciu morských toxínov, ako je uvedené v odseku 2 písm. c), d) a e) kapitoly V oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, možno použiť sériové postupy biologických testov na myšiach, odlišujúce sa podielom testovaného materiálu (hepatopankreas alebo celé telo) a rozpúšťadlami použitými na extrakciu a čistenie. Citlivosť a selektívnosť závisí od výberu rozpúšťadiel použitých na extrakciu a čistenie, čo je potrebné zohľadniť, ak sa prijíma rozhodnutie o metóde, ktorá sa má použiť s cieľom pokryť celé rozpätie toxínov.
2. Na detekciu kyseliny okadaikovej, dinofysistoxínov, pektenotoxínov a yesseotoxínov môže byť použitý jednoduchý biologický test na myšiach, ktorý zahŕňa extrakciu acetónom. Tento test môže byť v prípade potreby doplnený rozdeľovacími krokmi kvapalina/kvapalina použitím systému etylacetát/voda alebo dichlorometán/voda na odstránenie potenciálnych interferencií. Detekcia azaspirových kyselín v regulačných úrovniach prostredníctvom tohto postupu si vyžaduje použitie celého tela ako testovacieho materiálu.

(¹) Ú. v. ES L 358, 18.12.1986, s. 1.

3. Na každý test treba použiť tri myši. Za pozitívny výsledok prítomnosti jedného alebo viacerých toxínov uvedených v kapitole V ods. 2 písm. c) d) a e) oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v množstvách prekračujúcich ustanovené množstvá sa musí považovať úhyn dvoch z troch myší do 24 hodín po inokulácii extraktom rovnocenným 5g hepatopankreasu alebo 25 g celého tela.
4. Na detekciu kyseliny okadaikovej, dinofysistoxínov, pektenotoxínov a azaspirových kyselín sa môže použiť biologický test na myšiach s extrakciou acetónom, po ktorej nasleduje oddelenie tekutina/tekutina dietyléterom, ale nemožno ho použiť na detekciu yessotoxínov, pretože počas kroku oddeľovania môžu nastať straty týchto toxínov. Na každý test treba použiť tri myši. Za pozitívny výsledok na prítomnosť kyseliny okadaikovej, dinofysistoxínov, pektenotoxínov a azaspirových kyselín v množstve prekračujúcom množstvo ustanovené v písm. c) a e) bodu 2 kapitoly V oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa musí považovať úhyn dvoch z troch myší do 24 hodín od inokulácie extraktom rovnocenným 5 g hepatopankreasu alebo 25 g celého tela.
5. Na stanovenie kyseliny okadaikovej, dinofysistoxínov a azaspirových kyselín sa môže použiť biologický test na potkanoch. Na každý test treba použiť tri potkany. Za pozitívny výsledok prítomnosti kyseliny okadaikovej, dinofysistoxínov a azaspirových kyselín množstvách vyšších, ako sú ustanovené v písm. c) a e) bodu 2 kapitoly V oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa považuje hnačková odozva ktoréhokolvek z troch potkanov.

B. ALTERNATÍVNE METÓDY DETEKcie

1. Ako alternatívne alebo doplnkové testy k týmto biologickým testovacím metódam sa použije celý rad metód, ako je vysokovýkonná kvapalinová chromatografia (HPLC) s fluorimetrickou detekciou, kvapalinová chromatografia (LC), hmotnostná spektrometria (MS), imunologické testy a funkčné testy, ako je test na inhibíciu fosfatázy za predpokladu, že nimi, či už samotnými alebo kombinovanými, možno zistiť minimálne nasledujúce analógy, že nie sú menej účinné ako biologické metódy a že ich zavedenie poskytuje rovnocennú úroveň ochrany zdravia ľudí:
 - kyselina okadaiková a dinofysistoxíny: na detekciu prítomnosti DTX3 sa môže vyžadovať krok hydrolýzy,
 - pektenotoxíny: PTX1 a PTX2,
 - yessotoxíny: YTX, 45 OH YTX, homo YTX, a 45 OH homo YTX,
 - azaspirové kyseliny: AZA1, AZA2 a AZA3.
2. Ak sa objavia nové analógy s významom pre verejné zdravie, musia sa zahrnúť do analýz. Na to, aby bola možná chemická analýza, musia byť k dispozícii normy. Celková toxicita sa vypočíta s použitím konverzných faktorov založených na údajoch o toxicite dostupných pre každý toxín.
3. Výkonnostné charakteristiky týchto metód musia byť definované po schválení podľa medzinárodne schváleného protokolu.
4. Hneď ako budú ľahko dostupné referenčné materiály na detekciu toxínov predpísané v kapitole V oddielu VI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, nahradia sa biologické metódy alternatívnymi metódami detekcie, tieto metódy sa schvália a táto kapitola sa zodpovedajúcim spôsobom zmení a doplní.

PRÍLOHA IV

OBSAH VÁPNIKA V MECHANICKY SEPAROVANOM MÄSE

Obsah vápnika MSM, ako je stanovené v nariadení (ES) č. 853/2004,

1. nesmie prekročiť 0,1 % (= 100 mg/100 g alebo 1 000 ppm) v čerstvom produkte;
 2. musí byť stanovený štandardizovanou medzinárodnou metódou.
-

PRÍLOHA V

ZOZNAMY SCHVÁLENÝCH POTRAVINÁRSKÝCH PREVÁDZKARNÍ

KAPITOLA I

PRÍSTUP K ZOZNAMOM SCHVÁLENÝCH POTRAVINÁRSKÝCH PREVÁDZKARNÍ

S cieľom pomáhať členským štátom pri vyhotovovaní aktuálnych zoznamov schválených potravinárskych prevádzkarní dostupných ostatným členským štátom a verejnosti, Komisia vytvorí internetovú stránku, na ktorú každý členský štát poskytne odkaz na svoju národnú internetovú stránku.

KAPITOLA II

FORMÁT NÁRODNÝCH INTERNETOVÝCH STRÁNOK

A. Prehľad zoznamov

1. Každý členský štát poskytne Komisii adresu odkazu na jedinú národnú internetovú stránku obsahujúcu prehľad zoznamov schválených potravinárskych prevádzkarní pre výrobky živočíšneho pôvodu, ako je definované v bode 8.1 v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 853/2004.
2. Prehľad zoznamov uvedený v bode 1 pozostáva z jedného listu a je vyhotovený v jednom alebo vo viacerých úradných jazykoch Spoločenstva.

B. Operačná schéma

1. Internetovú stránku obsahujúcu prehľad zoznamov vypracúva príslušný orgán alebo tam, kde je to vhodné, jeden z príslušných orgánov uvedených v článku 4 nariadenia (ES) č. 882/2004.
2. Prehľad zoznamov obsahuje prepojenia na
 - a) ostatné internetové stránky nachádzajúce sa na tej istej internetovej stránke;
 - b) internetové stránky spravované inými príslušnými orgánmi, jednotkami alebo prípadne inými subjektmi, ak určité zoznamy schválených potravinárskych prevádzkarní nevedie príslušný orgán uvedený v bode 1.

KAPITOLA III

ČLENENIE A KÓDY ZOZNAMOV SCHVÁLENÝCH PREVÁDZKARNÍ

Na zabezpečenie širokej dostupnosti informácií týkajúcich sa schválených potravinárskych prevádzkarní a na zlepšenie čitateľnosti týchto zoznamov sa vytvorí členenie vrátane príslušných informácií a kódov.

KAPITOLA IV

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Úlohy a činnosti uvedené v kapitolách II a III sa musia vykonávať v súlade s technickými špecifikáciami uverejnenými Komisiou.

PRÍLOHA VI

**VZOROVÉ ZDRAVOTNÉ CERTIFIKÁTY PRE DOVOZY ŽABÍCH STEHIENOK, SLIMÁKOV, ŽELATÍNY
A KOLAGÉNU**

ODDIEL I

ŽABIE STEHIENKA A SLIMÁKY

Zdravotné certifikáty, ako sú uvedené v článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004 pre dovozy žabích stehienok a slimákov, musia byť v súlade so vzormi uvedenými v prílohe A, resp. v prílohe B dodatku I k tejto prílohe.

ODDIEL II

ŽELATÍNA

Bez toho, aby boli dotknuté iné osobitné právne predpisy Spoločenstva, aspoň, ale nie výlučne, právne predpisy týkajúce sa prenosných spongiformných encefalopatií a hormónov, zdravotné certifikáty, ako sú uvedené v článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004 pre dovozy želatíny a surovín na výrobu želatíny, musia byť v súlade so vzormi uvedenými v časti A, resp. v časti B dodatku II k tejto prílohe.

ODDIEL III

KOLAGÉN

Bez toho, aby tým boli dotknuté iné osobitné právne predpisy Spoločenstva, aspoň, ale nie výlučne, právne predpisy týkajúce sa prenosných spongiformných encefalopatií a hormónov, zdravotné certifikáty, ako sú uvedené v článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004 pre dovozy kolagénu a surovín na výrobu kolagénu, musia byť v súlade so vzormi uvedenými v časti A resp. v časti B dodatku III k tejto prílohe.

Dodatok I k prílohe VI

ČASŤ A

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU PRE DOVOZY CHLADENÝCH, ZMRAZENÝCH ALEBO PRIPRAVENÝCH ŽABIČH STEHIENOK URČENÝCH NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA

Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke	I.1. Odosielateľ		I.2.		I.2.a. Miestne referenčné číslo			
	<input type="checkbox"/> Meno							
	Adresa		I.3. Príslušný ústredný orgán					
	PSČ		I.4. Príslušný miestny orgán					
	I.5. Prijemca		I.6.					
	Meno							
	Adresa							
	PSČ							
	I.7. Krajina pôvodu		ISO kód	I.8. Región (oblasť) pôvodu	Kód	I.9. Krajina určenia	ISO kód	
	I.10. Región (oblasť) určenia		Kód					
	I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu		I.12. Miesto určenia					
	Podnik/plavidlo <input type="checkbox"/>		Podnik/plavidlo <input type="checkbox"/>		Colný sklad <input type="checkbox"/>			
Meno		Schvaľovacie číslo		Meno		Schvaľovacie číslo		
Adresa				Adresa				
Meno		Schvaľovacie číslo		PSČ				
Adresa								
Meno		Schvaľovacie číslo						
Adresa								
I.13.		I.14.		Predpokladaný dátum a čas doručenia				
I.15. Dopravný prostriedok		I.16.						
Lietadlo <input type="checkbox"/>		Lod' <input type="checkbox"/>	Železničný vagón <input type="checkbox"/>					
Auto <input type="checkbox"/>		Iné <input type="checkbox"/>						
Identifikácia:				I.17.				
Odkazy na doklady.								
I.18. Druh zvierat/produktov		I.19. Kód tovaru (KN kód)						
						I.20. Počet/Množstvo		
I.21. Teplota produktov		I.22. Počet balení						
Teplota prostredia <input type="checkbox"/>		Chladné <input type="checkbox"/>	Mrazené <input type="checkbox"/>					
I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby		I.24. Druh balenia						
I.25. Zvieratá potvrdené pre/proprodukty potvrdené pre								
Ľudská spotreba <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ		<input type="checkbox"/>				
		Konečný dovoz		<input type="checkbox"/>				
I.28. Identifikácia zvierat/výrobov								
		Číslo schválenia podniku/plavidiel						
Druh	Druh porcií/	Spracovateľská loď	Rozrábkareň/	Mraziarska loď	Množstvo	Čistá hmotnosť		
(Vedecký názov)	Typ úpravy		Výrobný podnik					

KRAJINA

Žabie stehienka

Časť II: Certifikácia	II. Zdravotné informácie	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b. Miestne referenčné číslo
	<p>1. Zdravotné osvedčenie</p> <p>Ja, nižšie podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrdzujem, že vyššie opísané žabie stehienka boli vyprodukované v súlade s týmito požiadavkami, najmä že:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pochádzajú z prevádzkarne (prevádzkarní) uplatňujúcich program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004 <li style="padding-left: 20px;">a – pochádzajú zo žiab, ktoré boli vykvrnené, pripravené a prípadne chladené, zmrazené alebo spracované, zabalené a skladované hygienickým spôsobom, v súlade s požiadavkami prílohy III oddiel XI nariadenia (ES) č. 853/2004. 		
<p>Poznámky</p> <p>(1) Odkaz v rámečku I.28: Druh ošetrovania: chladené, zmrazené, spracované.</p> <p>(2) Odkaz v rámečku I.15: Registračné číslo (železničné vozne alebo kontajnery a nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). Tieto informácie musia byť v prípade vykládky alebo prekládky aktualizované.</p> <p>(3) Farba pečiatky a podpisu musí byť odlišná od farby ostatných údajov v certifikáte.</p>			
<p>Úradný veterinárny lekár alebo úradný inšpektor</p> <p>Meno (veľkými písmenami): Miestna veterinárna jednotka: Dátum: Pečiatka⁽³⁾</p> <p style="text-align: right;">Kvalifikácia a titul Č. príslušnej MVJ: Podpis⁽³⁾:</p>			

ČASŤ B

**VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU PRE DOVOZY LÚPANÝCH, VARENÝCH, PRIPRAVENÝCH ALEBO KONZERVOVANÝCH
SLIMÁKOV URČENÝCH NA ĽUDSKÚ SPOTREBU**

KRAJINA**Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ**

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke	I.1. Odosielateľ		I.2.		I.2.a. Miestne referenčné číslo						
	<input type="checkbox"/> Meno										
	Adresa		I.3. Príslušný ústredný orgán								
	PSČ		I.4. Príslušný miestny orgán								
	I.5. Prijemca		I.6.								
	Meno										
	Adresa										
	PSČ										
	I.7. Krajina pôvodu		ISO kód	I.8. Región (oblasť) pôvodu		Kód	I.9. Krajina určenia	ISO kód	I.10. Región (oblasť) určenia		Kód
	I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu						I.12. Miesto určenia				
<input type="checkbox"/> Podnik/plavidlo						<input type="checkbox"/> Podnik/plavidlo <input type="checkbox"/> Colný sklad					
Meno			Schvaľovacie číslo			Meno			Schvaľovacie číslo		
Adresa			Schvaľovacie číslo			Adresa			Schvaľovacie číslo		
Meno			Schvaľovacie číslo			PSČ					
Adresa											
I.13.						I.14. Predpokladaný dátum a čas doručenia					
I.15. Dopravný prostriedok						I.16.					
<input type="checkbox"/> Lietadlo		<input type="checkbox"/> Lod'		<input type="checkbox"/> Železničný vagón							
<input type="checkbox"/> Auto		<input type="checkbox"/> Iné				I.17.					
Identifikácia:											
Odkazy na doklady.											
I.18. Druh zvierat/produktov						I.19. Kód tovaru (KN kód)					
						I.20. Počet/Množstvo					
I.21. Teplota produktov						I.22. Počet balení					
<input type="checkbox"/> Teplota prostredia			<input type="checkbox"/> Chladné		<input type="checkbox"/> Mrazené						
I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby						I.24. Druh balenia					
I.25. Zvieratá potvrdené pre/produkty potvrdené pre											
<input type="checkbox"/> Ľudská spotreba											
I.26.						I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ					
						Konečný dovoz					
I.28. Identifikácia zvierat/výrobov											
						Číslo schválenia podniku/plavidiel					
Druh	Druh porcií/	Spracovateľ'ská lod'	Rozrábkareň/	Mraziarska lod'	Množstvo	Čistá hmotnosť					
(Vedecký názov)	Typ úpravy		Výrobný podnik								

KRAJINA

Slimáky

Časť II: Certifikácia	II. Zdravotné informácie	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b. Miestne referenčné číslo
	<p>1. Zdravotné osvedčenie</p> <p>Ja, nižšie podpísaný vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrdzujem, že vyššie opísané slimáky boli vyprodukované v súlade s týmito požiadavkami, najmä že:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pochádzajú z prevádzkarne (prevádzkarní) uplatňujúcich program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004 <li style="padding-left: 20px;">a – manipulovalo sa s nimi a prípadne boli zbavené ulít, uvarené, pripravené, konzervované, zmrazené, zabalené a skladované hygienickým spôsobom, v súlade s požiadavkami prílohy III oddiel XI nariadenia (ES) č. 853/2004. 		
<p>Poznámky</p> <p>(1) Odkaz v rámečku I.28: Druh ošetrovania: chladené, zmrazené, zbavené ulít, uvarené, pripravené, konzervované.</p> <p>(2) Odkaz v rámečku I.15: Registračné číslo (železničné vozne alebo kontajnery a nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). Tieto informácie musia byť v prípade vykládky alebo prekládky aktualizované.</p> <p>(3) Farba pečiatky a podpisu musí byť odlišná od farby ostatných údajov v certifikáte.</p>			
<p>Úradný veterinárny lekár alebo úradný inšpektor</p> <p>Meno (veľkými písmenami): Miestna veterinárna jednotka: Dátum: Pečiatka ⁽³⁾</p> <p>Kvalifikácia a titul Č. príslušnej MVJ: Podpis ⁽³⁾:</p>			

Dodatok II k prílohe VI

ČASŤ A

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU PRE DOVOZY ŽELATÍNY URČENEJ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA

Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke	I.1. Odosielateľ		I.2.		I.2.a. Miestne referenčné číslo		
	<input type="checkbox"/> Meno						
	Adresa		I.3. Príslušný ústredný orgán				
	PSČ		I.4. Príslušný miestny orgán				
	I.5. Prijemca		I.6.				
	Meno						
	Adresa						
	PSČ						
	I.7. Krajina pôvodu		ISO kód	I.8. Región (oblasť) pôvodu		Kód	
	I.9. Krajina určenia		ISO kód	I.10. Región (oblasť) určenia		Kód	
I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu		I.12. Miesto určenia					
Podnik/plavidlo <input type="checkbox"/>		Podnik/plavidlo <input type="checkbox"/>		Colný sklad <input type="checkbox"/>			
Meno		Schval'ovacie číslo					
Adresa		Schval'ovacie číslo					
Adresa		Schval'ovacie číslo					
Meno		Schval'ovacie číslo					
Adresa		Schval'ovacie číslo					
Adresa		Schval'ovacie číslo					
I.13.		I.14.		Predpokladaný dátum a čas doručenia			
I.15. Dopravný prostriedok		I.16.					
Lietadlo <input type="checkbox"/>		Lod' <input type="checkbox"/>	Železničný vagón <input type="checkbox"/>				
Auto <input type="checkbox"/>		Iné <input type="checkbox"/>					
Identifikácia:				I.17.			
Odkazy na doklady.							
I.18. Druh zvierat/produktov		I.19. Kód tovaru (KN kód)					
				I.20. Počet/Množstvo			
I.21. Teplota produktov		I.22. Počet balení					
Teplota prostredia <input type="checkbox"/>		Chladné <input type="checkbox"/>	Mrazené <input type="checkbox"/>				
I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby		I.24. Druh balenia					
I.25. Zvieratá potvrdené pre/produkty potvrdené pre							
Ľudská spotreba <input type="checkbox"/>							
I.26.		I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ		<input type="checkbox"/>			
		Konečný dovoz		<input type="checkbox"/>			
I.28. Identifikácia zvierat/výrobov							
		Číslo schválenia podniku/plavidiel					
Druh	Druh porcií/	Spracovateľ'ská lod'	Rozrábkareň/	Mraziarska lod'	Množstvo	Čistá hmotnosť	
(Vedecký názov)	Typ úpravy		Výrobný podnik				

KRAJINA

Želatína určená na ľudskú spotrebu

Časť II: Certifikácia	II.	Zdravotné informácie	II.a.	Referenčné číslo certifikátu	II.b.	Miestne referenčné číslo
	1.	Zdravotné osvedčenie				
<p>Ja, nižšie podpísaný vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a potvrdzujem, že vyššie opísaná želatína bola vyrobená v súlade s týmito požiadavkami, najmä že:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pochádza z prevádzkarne (prevádzkarní) uplatňujúcich program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004, – bola vyrobená zo suroviny, ktorá spĺňa požiadavky kapitoly I a II oddielu XIV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, – bola vyrobená v súlade s podmienkami stanovenými v kapitole III oddielu XIV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, – spĺňa kritériá kapitoly IV oddielu XIV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny <p style="margin-left: 20px;">a</p> <ul style="list-style-type: none"> – ak pochádza z prežúvavcov, neobsahuje a nie je získaná: <ul style="list-style-type: none"> ani ⁽²⁾ <p>zo špecifikovaného rizikového materiálu definovaného v prílohe XI oddiele A k nariadeniu (ES) č. 999/2001 vyrobeného po 31. marci 2001, ani z mechanicky separovaného mäsa z kostí hovädzieho dobytku, oviec alebo kôz vyprodukovaného po 31. marci 2001. Po 31. marci 2001 hovädzí dobytok, ovce a kozy, z ktorých bol tento produkt získaný, neboli zabití po omráčení plynom vstreknutým do lebečnej dutiny, ani zabití rovnakou metódou, a ani zabití po omráčení prepichnutím centrálného nervového tkaniva pomocou predĺženého tyčového nástroja zavedeného do lebečnej dutiny,</p> <p>ani</p> <p>z hovädzích, ovčích alebo kozích materiálov iných, ako sú tie, ktoré boli získané zo zvierat narodených, trvale chovaných a zabitých v⁽³⁾⁽⁴⁾.</p>						
Poznámky						
(1) Odkaz v rámečku I.15: Registračné číslo (železničné vozne alebo kontajnery a nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). Tieto informácie musia byť v prípade vykládky alebo prekládky aktualizované.						
(2) Prípadne vyškrtnite jednu z možností.						
(3) Vložte názov krajiny.						
(4) Ako sa uvádza v bode 15 písm. b) prílohy XI k zmenenému a doplnenému nariadeniu (ES) č. 999/2001.						
(5) Farba pečiatky a podpisu musí byť odlišná od farby ostatných údajov v certifikáte.						
<p>Úradný veterinárny lekár alebo úradný inšpektor</p> <p>Meno (veľkými písmenami): Miestna veterinárna jednotka: Dátum: Pečiatka ⁽⁵⁾</p> <p style="text-align: right;">Kvalifikácia a titul Č. príslušnej MVJ: Podpis ⁽⁵⁾:</p>						

ČASŤ B

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU NA DOVOZY SUROVÍN PRE VÝROBU ŽELATÍNY URČENEJ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA

Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke	I.1. Odosielateľ		I.2.		I.2.a. Miestne referenčné číslo		
	<input type="checkbox"/> Meno						
	Adresa		I.3. Príslušný ústredný orgán				
	PSČ		I.4. Príslušný miestny orgán				
	I.5. Prijemca		I.6.				
	Meno						
	Adresa						
	PSČ						
	I.7. Krajina pôvodu		ISO kód	I.8. Región (oblasť) pôvodu		Kód	
	I.9. Krajina určenia		ISO kód	I.10. Región (oblasť) určenia		Kód	
I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu			I.12. Miesto určenia				
Podnik/plavidlo <input type="checkbox"/>			Podnik/plavidlo <input type="checkbox"/> Colný sklad <input type="checkbox"/>				
Meno		Schval'ovacie číslo		Meno		Schval'ovacie číslot	
Adresa		Schval'ovacie číslo		Adresa			
Meno		Schval'ovacie číslo		PSČ			
Adresa		Schval'ovacie číslo					
Adresa							
I.13.			I.14. Predpokladaný dátum a čas doručenia				
I.15. Dopravný prostriedok			I.16.				
Lietadlo <input type="checkbox"/>		Lod' <input type="checkbox"/>	Železničný vagón <input type="checkbox"/>				
Auto <input type="checkbox"/>		Iné <input type="checkbox"/>					
Identifikácia:			I.17.				
Odkazy na doklady.							
I.18. Druh zvierat/produktov				I.19. Kód tovaru (KN kód)			
				I.20. Počet/Množstvo			
I.21. Teplota produktov				I.22. Počet balení			
Teplota prostredia <input type="checkbox"/>		Chladné <input type="checkbox"/>	Mrazené <input type="checkbox"/>				
I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby				I.24. Druh balenia			
I.25. Zvieratá potvrdené pre/produkty potvrdené pre							
Ľudská spotreba <input type="checkbox"/>							
I.26.			I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ		<input type="text"/>		
			Konečný dovoz		<input type="text"/>		
I.28. Identifikácia zvierat/výrobov							
Číslo schválenia podniku/plavidiel							
Druh (Vedecký názov)	Druh porcií/ Typ úpravy	Bitúnok/ Spracovateľ'ská loď	Rozrábkareň/ Výrobný podnik	Mraziarska loď	Množstvo	Čistá hmotnosť	

KRAJINA

Suroviny určené na výrobu želatíny určenej na ľudskú spotrebu

Časť II: Certifikácia	II.	Zdravotné informácie	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b. Miestne referenčné číslo
	1.	<p>Zdravotné osvedčenie</p> <p>Ja, nižšie podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 potvrdzujem, že vyššie opísaná surovina bola vyrobená v súlade s týmito požiadavkami, najmä že:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyššie opísané kosti, kože a kožky prežúvavcov z farmových chovov, bravčová koža, koža hydiny a šlachy a väzivá pochádzajú zo zvierat, ktoré boli zabitú na bitúnku a ktorých telá boli uznané za vhodné na ľudskú spotrebu na základe prehliadky ante mortem a post mortem ⁽²⁾ <p>a/alebo</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyššie opísané kože a kožky z voľne žijúcej zveri boli získané zo zabitých zvierat, ktorých telá boli uznané za vhodné na ľudskú spotrebu na základe prehliadky post mortem ⁽²⁾; <p>a/alebo</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyššie opísané kože a kosti rýb pochádzajú zo závodov na výrobu rybných výrobkov určených na ľudskú spotrebu schválených na vývoz ⁽²⁾, – ak pochádza z prežúvavcov, surovina neobsahuje a nie je získaná: <p>ani ⁽²⁾</p> <p>zo špecifikovaného rizikového materiálu definovaného v prílohe XI oddiele A k nariadeniu (ES) č. 999/2001 vyrobeného po 31. marci 2001, ani z mechanicky separovaného mäsa z kostí hovädzieho dobytku, oviec alebo kôz vyprodukovaného po 31. marci 2001. Po 31. marci 2001 hovädzí dobytok, ovce a kozy, z ktorých bol tento produkt získaný, neboli zabitú po omráčení plynom vstreknutým do lebečnej dutiny a ani zabitú rovnakou metódou a ani zabitú po omráčení prepichnutím centrálného nervového tkaniva pomocou predĺženého tyčového nástroja zavedeného do lebečnej dutiny,</p> <p>ani</p> <p>z hovädzích, ovčích alebo kozích materiálov iných ako sú tie, ktoré boli získané zo zvierat narodených, trvale chovaných a zabitých v⁽³⁾⁽⁴⁾.</p> <p>Poznámky</p> <p>(1) Odkaz v rámci I.15: Registračné číslo (železničné vozne alebo kontajnery a nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). Tieto informácie musia byť v prípade vykládky alebo prekládky aktualizované.</p> <p>(2) Nehodí sa škrtnúť.</p> <p>(3) Vložte názov krajiny.</p> <p>(4) Ako sa uvádza v bode 15 písm. b) prílohy XI k zmenenému a doplnenému nariadeniu (ES) č. 999/2001.</p> <p>(5) Farba pečiatky a podpisu musí byť odlišná od farby ostatných údajov v certifikáte.</p>		
<p>Úradný veterinárny lekár alebo úradný inšpektor</p> <p>Meno (veľkými písmenami): Miestna veterinárna jednotka: Dátum: Pečiatka ⁽⁵⁾</p> <p>Kvalifikácia a titul Č. príslušnej MVJ: Podpis ⁽⁵⁾:</p>				

Dodatok III k prílohe VI

ČASŤ A:

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU PRE DOVOZY KOLAGÉNU URČENÉHO NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA		Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ					
Časť I: Údaje o odoslanej zásielke	I.1. Odosielateľ		I.2.		I.2.a. Miestne referenčné číslo		
	<input type="checkbox"/> Meno						
	Adresa		I.3. Príslušný ústredný orgán				
	PSČ		I.4. Príslušný miestny orgán				
	I.5. Prijemca		I.6.				
	Meno						
	Adresa						
	PSČ						
	I.7. Krajina pôvodu		ISO kód	I.8. Región (oblasť) pôvodu		Kód	
	I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu		I.9. Krajina určenia		ISO kód	I.10. Región (oblasť) určenia	
Podnik/plavidlo <input type="checkbox"/>							
Meno		Schval'ovacie číslo					
Adresa		Schval'ovacie číslo					
Adresa		Schval'ovacie číslo					
Meno		Schval'ovacie číslo					
Adresa							
I.13.		I.12. Miesto určenia				I.14. Predpokladaný dátum a čas doručenia	
Lietadlo <input type="checkbox"/>		Lod' <input type="checkbox"/>	Železničný vagón <input type="checkbox"/>				
Auto <input type="checkbox"/>		Iné <input type="checkbox"/>					
Identifikácia:							
Odkazy na doklady.							
I.15. Dopravný prostriedok		I.18. Druh zvierat/produktov		I.19. Kód tovaru (KN kód)			
						I.20. Počet/Množstvo	
I.21. Teplota produktov		I.22. Počet balení					
Teplota prostredia <input type="checkbox"/>		Chladné <input type="checkbox"/>	Mrazené <input type="checkbox"/>				
I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby		I.24. Druh balenia					
I.25. Zvieratá potvrdené pre/produkty potvrdené pre							
Ľudská spotreba <input type="checkbox"/>							
I.26.		I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ					
		Konečný dovoz					
I.28. Identifikácia zvierat/výrobkov							
		Číslo schválenia podniku/plavidiel					
Druh	Druh porcií/	Spracovateľ'ská lod'	Rozrábkareň/	Mraziarska lod'	Množstvo	Čistá hmotnosť	
(Vedecký názov)	Typ úpravy		Výrobný podnik				

KRAJINA

Kolagén určený na ľudskú spotrebu

Časť II: Certifikácia	II. Zdravotné informácie	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b. Miestne referenčné číslo
	<p>1. Zdravotné osvedčenie</p> <p>Ja, nižšie podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004, a potvrdzujem, že vyššie opísaný kolagén bol vyrobený v súlade s týmito požiadavkami, najmä že:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pochádza z prevádzkarne (prevádzkarní), uplatňujúcich program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004, – bol vyrobený zo suroviny, ktorá spĺňa požiadavky kapitoly I a II oddielu XV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, – bol vyrobený v súlade s podmienkami uvedenými v kapitole III oddiele XV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, <p>a</p> <ul style="list-style-type: none"> – spĺňa kritériá kapitoly IV oddielu XV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny. 		
<p>Poznámky</p> <p>(1) Odkaz v rámci I.15: Registračné číslo (železničné vozne alebo kontajnery a nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (lod). Tieto informácie musia byť v prípade vykládky alebo prekládky aktualizované</p> <p>(2) Farba pečiatky a podpisu musí byť odlišná od farby ostatných údajov v certifikáte.</p>			
<p>Úradný veterinárny lekár alebo úradný inšpektor</p> <p>Meno (veľkými písmenami): Miestna veterinárna jednotka: Dátum: Pečiatka ⁽²⁾</p> <p>Kvalifikácia a titul Č. príslušnej MVJ: Podpis ⁽²⁾:</p>			

ČASŤ B

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU NA DOVOZY SUROVÍN NA VÝROBU KOLAGÉNU URČENÉHO NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA

Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke	I.1. Odosielateľ		I.2.		I.2.a. Miestne referenčné číslo						
	<input type="checkbox"/> Meno										
	Adresa		I.3. Príslušný ústredný orgán								
	PSČ		I.4. Príslušný miestny orgán								
	I.5. Prijemca		I.6.								
	Meno										
	Adresa										
	PSČ										
	I.7. Krajina pôvodu		ISO kód	I.8. Región (oblasť) pôvodu		Kód	I.9. Krajina určenia	ISO kód	I.10. Región (oblasť) určenia		Kód
	I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu		I.12. Miesto určenia								
Podnik/plavidlo <input type="checkbox"/>		Podnik/plavidlo <input type="checkbox"/>		Colný sklad <input type="checkbox"/>							
Meno		Schval'ovacie číslo		Meno		Schval'ovacie číslo					
Adresa		Schval'ovacie číslo		Adresa		Schval'ovacie číslo					
Meno		Schval'ovacie číslo		PSČ							
Adresa		Schval'ovacie číslo									
Adresa											
I.13.		I.14.		Predpokladaný dátum a čas doručenia							
I.15. Dopravný prostriedok		I.16.									
Lietadlo <input type="checkbox"/>		Lod' <input type="checkbox"/>	Železničný vagón <input type="checkbox"/>								
Auto <input type="checkbox"/>		Iné <input type="checkbox"/>									
Identifikácia:				I.17.							
Odkazy na doklady.											
I.18. Druh zvierat/produktov		I.19. Kód tovaru (KN kód)									
						I.20. Počet/Množstvo					
I.21. Teplota produktov		I.22. Počet balení									
Teplota prostredia <input type="checkbox"/>		Chladné <input type="checkbox"/>	Mrazené <input type="checkbox"/>								
I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby		I.24. Druh balenia									
I.25. Zvieratá potvrdené pre/produkty potvrdené pre											
Ľudská spotreba <input type="checkbox"/>											
I.26.		I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ		<input type="text"/>							
		Konečný dovoz		<input type="text"/>							
I.28. Identifikácia zvierat/výrobov											
		Číslo schválenia podniku/plavidiel									
Druh (Vedecký názov)	Druh porcií/ Typ úpravy	Bitúnok/ Spracovateľ'ská loď	Rozrábkareň/ Výrobný podnik	Mraziarska loď	Množstvo	Čistá hmotnosť					

KRAJINA

Suroviny na výrobu kolagénu určeného na ľudskú spotrebu

Časť II: Certifikácia	II.	Zdravotné informácie	II.a.	Referenčné číslo certifikátu	II.b.	Miestne referenčné číslo
	1.	Zdravotné osvedčenie				
<p>Ja, nižšie podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 potvrdzujem, že vyššie opísaná surovina bola vyrobená v súlade s týmito požiadavkami, najmä že:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyššie opísané kože a kožky prežúvavcov z farmových chovov/bravčovej kože, kosti a črevá/kože z hydiny a kosti/šľachy a väzivá pochádzajú zo zvierat, ktoré boli zabitú na bitúnku, a ktorých mŕtve telá boli uznané za vhodné na ľudskú spotrebu na základe prehliadky <i>ante mortem</i> a <i>post mortem</i> ⁽²⁾, <p>a/alebo</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyššie opísané kože a kožky z voľne žijúcej zveri boli získané zo zabitých zvierat, ktorých mŕtve telá boli uznané za vhodné na ľudskú spotrebu na základe prehliadky <i>post mortem</i> ⁽²⁾, <p>a/alebo</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyššie opísané kože a kosti rýb pochádzajú zo závodov na výrobu rybných výrobkov určených na ľudskú spotrebu schválených na vývoz ⁽²⁾. 						
Poznámky						
(1) Odkaz v rámci I.15: Registračné číslo (železničné vozne alebo kontajnery a nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (lod). Tieto informácie musia byť v prípade vykládky alebo prekládky aktualizované.						
(2) Nehodí sa škrtnúť.						
(3) Farba pečiatky a podpisu musí byť odlišná od farby ostatných údajov v certifikáte.						
<p>Úradný veterinárny lekár alebo úradný inšpektor</p> <p>Meno (veľkými písmenami): Miestna veterinárna jednotka: Dátum: Pečiatka ⁽³⁾</p> <p>Kvalifikácia a titul Č. príslušnej MVJ: Podpis ⁽³⁾:</p>						

PRÍLOHA VII

ZMENY A DOPLNENIA K NARIADENIU (ES) č. 853/2004

Prílohy II a III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa menia a dopĺňajú takto:

1. Príloha II oddiel I časť B sa mení a dopĺňa takto:

a) V bode 6 sa druhý pododsek nahrádza takto:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE a UK.“

b) Bod 8 sa nahrádza takto:

„8. Ak sa uplatňuje v prevádzkarni nachádzajúcej sa v Spoločenstve, značka musí mať oválny tvar a musí obsahovať skratku CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB alebo WE.“

2. Príloha III sa mení a dopĺňa takto:

a) V oddiele I kapitola IV sa bod 8 nahrádza takto:

„8. Okrem ošipaných, hláv oviec, kôz a teliat a končatín hovädzieho dobytku, oviec a kôz musia byť telá a iné časti tela určené na ľudskú spotrebu úplne stiahnuté z kože. S hlavami a končatinami sa musí manipulovať takým spôsobom, aby sa zamedzilo kontaminácii.“

b) Do prílohy II sa vkladá táto kapitola VII:

„KAPITOLA VII: LÁTKY NA RETENCIU VODY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby hydínové mäso, ktoré bolo ošetrené špecificky tak, aby sa podporila retencia vody, nebolo umiestnené na trh ako čerstvé mäso, ale ako mäsové prípravky alebo aby bolo použité na výrobu spracovaných výrobkov.“

c) V oddiele VIII kapitoly V časti E sa bod 1 sa nahrádza takto:

„1. Produkty rybolovu získané z jedovatých rýb týchto čeladi sa nesmú uvádzať na trh: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*. Čerstvé, pripravené alebo spracované produkty rybolovu patriace do čelade *Gempylidae*, najmä *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, môžu byť uvedené na trh len v balenej forme v priamom alebo druhom obale a musia byť vhodne označené tak, aby spotrebiteľovi poskytli informácie o metódach prípravy alebo varenia a o riziku spojenom s prítomnosťou látok s nepriaznivými gastrointestinálnymi účinkami. Na etikete musí byť okrem bežného názvu uvedený aj vedecký názov.“

d) Oddiel IX sa mení a dopĺňa takto:

i) V kapitole I podkapitole II časti B odseku 1 sa písm. e) nahrádza takto:

„e) sa prípravky na ponáranie alebo sprejovanie strukov používali iba po povolení alebo registrácii v súlade s postupmi ustanovenými v smernici Európskeho parlamentu a Rady 98/8/ES zo 16. februára 1998, týkajúcejmi sa uvádzania biocídnych výrobkov na trh (*).“

(*) Ú. v. ES L 123, 24.4.1998, s. 1.

- ii) V kapitole II podkapitole II sa bod 1 nahrádza takto:
- „1. Ak sa surové mlieko alebo mliečne výrobky tepelne ošetrujú, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby toto ošetrovanie spĺňalo požiadavky ustanovené v kapitole XI prílohy II k nariadeniu (ES) č. 852/2004. V prípade používania nasledujúcich procesov musia najmä zabezpečiť, aby tieto spĺňali uvedené špecifikácie:
- a) Pasterizácia sa dosiahne ošetrovaním zahŕňajúcim
- vysokú teplotu na krátky čas (najmenej 72 °C na 15 sekúnd);
 - nízkú teplotu na dlhý čas (najmenej 63 °C na 30 minút) alebo
 - akúkoľvek inú kombináciu podmienok času/teploty s cieľom dosiahnuť rovnocenný účinok,
- tak, aby výrobky vykazovali – tam, kde to pripadá do úvahy – negatívnu reakciu na alkalický fosfatázový test bezprostredne po takomto ošetrovaní.
- b) Ošetrovanie ultravysokou teplotou (UHT) sa dosiahne ošetrovaním
- zahŕňajúcim trvalé prúdenie tepla pri vysokej teplote na krátky čas (najmenej 135 °C v kombinácii s vhodnou dobou výdrže) tak, aby sa v ošetrovanom výrobku nenachádzali žiadne životaschopné mikroorganizmy alebo spóry schopné rastu v ošetrovanom výrobku, ak sa výrobok uchováva v aseptickom uzatvorenom kontajneri pri teplote okolitého prostredia, a
 - dostatočným na zabezpečenie toho, aby výrobky zostali mikrobiologicky stabilné po inkubácii po dobu 15 dní pri teplote 30 °C v uzatvorených kontajneroch alebo po dobu 7 dní pri teplote 55 °C v uzatvorených kontajneroch alebo po akomkoľvek inom spôsobe, ktorým sa preukáže, že bolo uplatnené vhodné tepelné ošetrovanie.“
- e) V oddiele X sa kapitola II mení a dopĺňa takto:
- i) V časti III sa bod 5 nahrádza takto:
- „5. Po vytlačení sa musí každá súčasť tekutých vajíčok čo najskôr spracovať tak, aby sa eliminovali mikrobiologické nebezpečenstvá alebo aby sa znížili na prijateľnú úroveň. Dávka, ktorá nebola dostatočne spracovaná, sa môže okamžite opätovne spracovať v rovnakej prevádzkarni, ak sa po tomto spracovaní stane vhodnou na ľudskú spotrebu. Ak sa zistí, že dávka nie je vhodná na ľudskú spotrebu, musí sa denaturovať tak, aby sa zaistilo, že nebude použitá na ľudskú spotrebu.“
- ii) V časti V sa bod 2 nahrádza takto:
- „2. V prípade tekutých vajíčok musia byť na etikete uvedenej v bode 1 uvedené aj slová: nepasterizované tekuté vajcia – určené na ošetrovanie v mieste určenia a vyznačený dátum a hodina vytlačenia.“
- f) Do oddielu XIV sa vkladá táto kapitola V:

„KAPITOLA V: OZNAČOVANIE

Priame obaly a druhé obaly obsahujúce želatínu musia byť označené slovami želatína vhodná na ľudskú spotrebu a musí byť na nich vyznačený dátum prípravy.“

PRÍLOHA VIII

ZMENY A DOPLNENIA NARIADENIA (ES) č. 854/2004

Prílohy I, II a III k nariadeniu (ES) č. 854/2004 sa menia a dopĺňajú takto:

1. V prílohe I oddielu I kapitole III sa bod 3 mení a dopĺňa takto:

a) v písm. a) sa druhý pododsek nahrádza takto:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE a UK.“

b) písm. c) sa nahrádza takto:

„c) ak sa aplikuje na bitútku v rámci Spoločenstva, na značke musí byť uvedená skratka CE, EC, EF, EG, EK, ES, EÜ, EK, EB alebo WE.“

2. V prílohe II kapitole II časti A sa body 4 a 5 nahrádzajú takto:

„4. Príslušný orgán môže klasifikovať ako oblasti triedy B tie oblasti, z ktorých sa môžu živé lastúrniky zberať a uvádzať na trh na ľudskú spotrebu iba po ošetrení v purifikačnom stredisku alebo po opakovanom sádkovaní tak, aby spĺňali zdravotné normy uvedené v odseku 3. Živé lastúrniky z týchto oblastí nesmú prekročiť hodnotu 4 600 *E. coli* na 100 g mäsa a intravalvulárnej tekutiny. Referenčnou metódou pre túto analýzu je päťskúmavkový test najpravdepodobnejšieho počtu (MPN) s tromi riedeniami špecifikovaný v norme ISO 16649-3. Alternatívne metódy sa môžu použiť vtedy, ak sú validované voči tejto referenčnej metóde v súlade s kritériami uvedenými v EN/ISO 16140.“

5. Príslušný orgán môže klasifikovať ako oblasti triedy C tie oblasti, z ktorých sa môžu živé lastúrniky zberať a uvádzať na trh na ľudskú spotrebu iba po ošetrení v purifikačnom stredisku alebo po opakovanom sádkovaní tak, aby spĺňali zdravotné normy uvedené v odseku 3. Živé lastúrniky z týchto oblastí nesmú prekročiť hodnotu 46 000 *E. coli* na 100 g mäsa a intravalvulárnej tekutiny. Referenčnou metódou pre túto analýzu je päťskúmavkový test najpravdepodobnejšieho počtu (MPN) s tromi riedeniami špecifikovaný v norme ISO 16649-3. Alternatívne metódy sa môžu použiť vtedy, ak sú validované voči tejto referenčnej metóde v súlade s kritériami uvedenými v EN/ISO 16140.“

3. V prílohe III kapitole II časti G sa bod 1 nahrádza takto:

„1. Produkty rybolovu získané z jedovatých rýb týchto čeládí sa nesmú uvádzať na trh: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*. Čerstvé, pripravené alebo spracované produkty rybolovu patriace do čeláde *Gempylidae*, najmä *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, môžu byť uvedené na trh iba v balenej forme v priamom alebo v druhom obale a musia byť vhodne označené tak, aby spotrebiteľovi poskytli informácie o metódach prípravy alebo varenia a o riziku spojenom s prítomnosťou látok s nepriaznivými gastrointestinálnymi účinkami. Na etikete musí byť okrem bežného názvu uvedený aj vedecký názov.“