

## NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1688/2005

zo 14. októbra 2005,

ktorým sa vykonáva nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokiaľ ide o osobitné záruky týkajúce sa salmonely v súvislosti so zásielkami istých druhov mäsa a vajec do Fínska a Švédska

(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. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu<sup>(1)</sup>, najmä na jeho článok 9,

keďže:

(1) Fínsko a Švédsko dostali v čase svojho pristúpenia k EÚ dodatočné záruky týkajúce sa salmonely v súvislosti s čerstvým mäsom z hovädzieho dobytku a osípaných, čerstvým mäsom z hydiny a s konzumnými vajcami. Tieto záruky sa neskôr smernicou Rady 94/65/ES<sup>(2)</sup> rozšírili aj na mleté mäso. Uvedené záruky sa uvádzajú v niektorých smerniciach v znení Aktu o pristúpení Rakúska, Fínska a Švédska a týkajú sa príslušných potravín uvedených v smernici Rady 64/433/EHS<sup>(3)</sup>, pokiaľ ide o čerstvé mäso, smernice Rady 71/118/EHS<sup>(4)</sup>, pokiaľ ide o čerstvé hydínové mäso, a smernice Rady 92/118/EHS<sup>(5)</sup>, pokiaľ ide o vajcia.

(2) Od 1. januára 2006 sa majú smernice 64/433/EHS, 71/118/EHS a 94/65/ES zrušiť smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2004/41/ES z 21. apríla 2004, ktorou sa zrušujú určité smernice týkajúce sa hygieny potravín a zdravotných podmienok výroby a uvádzania určitých produktov živočíšneho pôvodu určených pre 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<sup>(6)</sup>. Smernica 92/118/EHS sa má zmeniť a doplniť smernicou 2004/41/ES.

(3) V článku 4 smernice 2004/41/ES sa stanovuje, že až do prijatia potrebných ustanovení na základe nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004<sup>(7)</sup>, (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004<sup>(8)</sup> alebo smernice Rady 2002/99/ES<sup>(9)</sup> sa naďalej uplatňujú *mutatis mutandis* predpisy prijaté na základe smerníc 71/118/EHS a 94/65/ES a smerníc prijatých na základe prílohy II k smernici 92/118/EHS, s výnimkou rozhodnutia Rady 94/371/ES<sup>(10)</sup>.

(4) Od 1. januára platia nové predpisy týkajúce sa osobitných záruk na potraviny s ohľadom na salmonelu v znení nariadenia (ES) č. 853/2004.

(5) Z tohto dôvodu existuje potreba v súlade s novými ustanoveniami nariadenia (ES) č. 853/2004 aktualizovať a podľa potreby doplniť vykonávacie nariadenia ustanovené v rozhodnutí Komisie 95/168/ES z 8. mája 1995 ustanovujúcim dodatočné záruky na zásielky určitých druhov vajec určených na ľudskú spotrebu do Fínska a Švédska, pokiaľ ide o salmonelu<sup>(11)</sup>, v rozhodnutí Rady 95/409/ES z 22. júna 1995 ustanovujúcim pravidlá mikrobiologických skúšok vzorkovaním čerstvého hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa určeného pre Fínsko a Švédsko<sup>(12)</sup>, v rozhodnutí Rady 95/411/ES z 22. júna 1995 ustanovujúcim pravidlá mikrobiologických skúšok na určenie prítomnosti salmonely odberom vzoriek z čerstvého hydínového mäsa určeného pre Fínsko a Švédsko<sup>(13)</sup> a v rozhodnutí Komisie 2003/470/ES z 24. júna 2003 o povolení používania niektorých alternatívnych metód pri mikrobiologickom testovaní mäsa určeného pre Fínsko a Švédsko<sup>(14)</sup>. Okrem toho je vhodné sústrediť všetky ustanovenia do jedného nariadenia Komisie a zrušiť rozhodnutia 95/168/ES, 95/409/ES, 95/411/ES a 2003/470/ES.

(1) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 3. Korigendum uverejnené v Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 22.

(2) Ú. v. ES L 368, 31.12.1994, s. 10. Smernica zmenená nariadením (ES) č. 806/2003 (Ú. v. EÚ L 122, 16.5.2003, s. 1).

(3) Ú. v. ES L 121, 29.7.1964, s. 2012/64. Smernica naposledy zmenená a doplnená Aktom o pristúpení z roku 2003.

(4) Ú. v. ES L 55, 8.3.1971, s. 23. Smernica naposledy zmenená a doplnená Aktom o pristúpení z roku 2003.

(5) Ú. v. ES L 62, 15.3.1993, s. 49. Smernica naposledy zmenená a doplnená nariadením Komisie (ES) č. 445/2004 (Ú. v. EÚ L 72, 11.3.2004, s. 60).

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

(7) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1. Korigendum uverejnené v Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 3.

(8) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 206. Korigendum uverejnené v Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 83.

(9) Ú. v. ES L 18, 23.1.2003, s. 11.

(10) Ú. v. ES L 168, 2.7.1994, s. 34.

(11) Ú. v. ES L 109, 16.5.1995, s. 44. Rozhodnutie zmenené a doplnené rozhodnutím 97/278/ES (Ú. v. ES L 110, 26.4.1997, s. 77).

(12) Ú. v. ES L 243, 11.10.1995, s. 21. Rozhodnutie zmenené a doplnené rozhodnutím 98/227/ES (Ú. v. ES L 87, 21.3.1998, s. 14).

(13) Ú. v. ES L 243, 11.10.1995, s. 29. Rozhodnutie zmenené a doplnené rozhodnutím 98/227/ES.

(14) Ú. v. ES L 157, 26.6.2003, s. 66.

- (6) Prijatie vykonávacích nariadení je potrebné aj v prípade nových osobitných záruk uvedených v nariadení (ES) č. 853/2004 týkajúcich sa mletého hydínového mäsa.
- (7) Pravidlá súvisiace s mikrobiologickým testovaním odobraním vzoriek treba vypracovať so stanovením metódy odberu vzorky, počtu odobraných vzoriek a mikrobiologickej metódy testovania vzoriek.
- (8) V prípade mäsa z hovädzieho dobytku a ošípaných je v predpisoch týkajúcich sa metód odberu vzoriek vhodné rozlišovať medzi jatočnými telami a jatočnými polovicami na jednej strane a štvrtinami, kusmi a menšími kusmi na druhej strane. V prípade hydínového mäsa treba rozlišovať medzi celými telami na jednej strane a kusmi mäsa a vnútornosťami na druhej strane.
- (9) Je vhodné uplatňovať medzinárodné metódy odobrania a mikrobiologického testovania vzoriek ako referenčné metódy a pritom umožňovať využívanie niektorých alternatívnych metód, validovaných a certifikovaných v zmysle poskytovania rovnocenných záruk.
- (10) Je nevyhnutné aktualizovať a prípadne vytvoriť vzory obchodných a certifikačných dokladov prikladaných k zásielkam, v ktorých sa uvádza vyhlásenie alebo osvedčenie týkajúce sa splnenia záruk.
- (11) Podľa článku 8 ods. 2 písm. c) a d) nariadenia (ES) č. 853/2004 by sa osobitné záruky nemali uplatňovať na akékoľvek zásielky, na ktoré sa vzťahuje program považovaný za rovnocenný s programom realizovaným vo Fínsku a Švédsku, alebo na zásielky mäsa z hovädzieho dobytku alebo ošípaných a vajec určených na osobitnú úpravu.
- (12) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

##### Odber vzoriek mäsa z hovädzieho dobytku

Odber vzoriek mäsa z hovädzieho dobytku vrátane mletého mäsa, určeného pre Fínsko a Švédsko a podrobeného mikrobiologickému testovaniu, s výnimkou mäsových prípravkov a mechanicky separovaného mäsa, sa uskutoční v súlade s prílohou I.

#### Článok 2

##### Odber vzoriek mäsa z ošípaných

Odber vzoriek mäsa z ošípaných vrátane mletého mäsa, určeného pre Fínsko a Švédsko a podrobeného mikrobiologickému testovaniu, s výnimkou mäsových prípravkov a mechanicky separovaného mäsa, sa uskutoční v súlade s prílohou I.

#### Článok 3

##### Odber vzoriek hydínového mäsa

Odber vzoriek mäsa z domácej hydiny, moriek, perličiek, kačíc a husí vrátane mletého mäsa, určeného pre Fínsko a Švédsko a podrobeného mikrobiologickému testovaniu, s výnimkou mäsových prípravkov a mechanicky separovaného mäsa, sa uskutoční v súlade s prílohou II.

#### Článok 4

##### Odber vzoriek z krdľov pôvodu vajec

Odber vzoriek z krdľov pôvodu vajec určených pre Fínsko a Švédsko, podrobených mikrobiologickému testovaniu, sa uskutoční v súlade s prílohou III.

#### Článok 5

##### Mikrobiologická metóda vyšetrovania vzoriek

1. Mikrobiologické testovanie na prítomnosť salmonely v prípade vzoriek odobratých v súlade s článkom 1 až 4 sa uskutoční v súlade s najnovším vydaním:

a) normy EN/ISO 6579 <sup>(15)</sup> („EN/ISO 6579“); alebo

b) metódy č. 71 opísanej Severským výborom pre analýzu potravín (Nordic Committee on Food Analysis, NMKL) <sup>(16)</sup> („metóda č. 71“).

Ak dôjde k spochybneniu výsledkov mikrobiologického testovania jedného členského štátu iným členským štátom, za referenčnú metódu sa považuje najnovšie vydanie normy EN/ISO 6579.

2. V prípade vzoriek mäsa z hovädzieho dobytku a ošípaných a mäsa z hydiny možno na účely mikrobiologickej testovania na prítomnosť salmonely použiť tieto analytické metódy, ktoré sú validované na základe ich použitia na vzorkách mäsa v rámci validačných štúdií.

<sup>(15)</sup> EN/ISO 6579: Mikrobiológia potravín a živočíšnych krmív – Horizontálna metóda detekcie salmonely spp.

<sup>(16)</sup> Metóda NMKL č. 71: *Salmonela*: Detekcia v potravinách.

Metódy validované na základe najnovších vydaní normy EN/ISO 6579 alebo metódy č. 71, alebo v prípade patentovaných metód certifikované treťou stranou v súlade s protokolom uvedeným v norme EN/ISO 16140 („EN/ISO 16140“) alebo v súlade s inými medzinárodne prijatými protokolmi.

#### Článok 6

#### Dokumentácia

1. K zásielkam mäsa uvedeného v článkoch 1, 2 a 3 sa prikladá doklad podľa vzoru stanoveného v prílohe IV.

2. K zásielkam vajec uvedených v článku 4 sa prikladá certifikačný doklad podľa vzoru stanoveného v prílohe V.

#### Článok 7

Rozhodnutia 95/168/ES, 95/409/ES, 95/411/ES a 2003/470/ES sa zrušujú.

#### Článok 8

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

Bude sa uplatňovať sa od 1. januára 2006.

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

V Bruseli 14. októbra 2005

*Za Komisiu*  
Markos KYPRIANOU  
člen Komisie

## PRÍLOHA I

**Pravidlá uplatniteľné pri odbere vzoriek mäsa z hovädzieho dobytká a ošípaných alebo mletého mäsa takéhoto pôvodu určeného pre Fínsko a Švédsko**

## Oddiel A

## METÓDA ODBERU VZORIEK

**1. Telá, polovičky tiel a štvrtiny získané z bitútku pôvodu („technika sterov“)**

Je potrebné uplatňovať metódu nedeštruktívneho odberu vzoriek podľa normy ISO 17604 vrátane pravidiel skladovania a prepravy vzoriek.

V prípade tiel hovädzieho dobytká treba odberať vzorky na troch miestach (stehno, bok a krk). V prípade tiel ošípaných treba odberať vzorky na dvoch miestach (stehno a hrud). Je potrebné použiť metódu odberu abrazívnou špongiou. Oblasť odberu na vybranom mieste nesmie byť menšia ako 100 cm<sup>2</sup>. Pred testovaním je potrebné zhromaždiť vzorky získané z rôznych miest odberu na jatočnom tele.

Každá vzorka sa riadne označí a identifikuje.

**2. Štvrtiny získané z inej prevádzkárne ako z bitútku pôvodu jatočného tela, kusy a menšie kusy („deštruktívna metóda“)**

Kúsky tkanív sa získavajú zabodnutím sterilného korkovrtu do povrchu mäsa alebo odrezaním plátku tkaniva s veľkosťou približne 25 cm<sup>2</sup> sterilnými nástrojmi. Je potrebné zabezpečiť aseptický presun vzoriek do nádoby určenej na uchovávanie vzoriek alebo plastového zriedovacieho vrečka, a následne ich homogenizovať [v peristaltickom stomacheri alebo rotačnom miešači (homogenizátore)]. Počas prepravy do laboratória je nevyhnutné vzorky mrazeného mäsa udržiavať v mrazenom stave. Vzorky chladeného mäsa sa nemrazia, ale uchovávajú sa v chlade. Podľa normy EN/ISO 6579 možno v rovnakej zásielke spolu uchovávať najviac 10 samostatných vzoriek.

Každá vzorka sa riadne označí a identifikuje.

**3. Mleté mäso („deštruktívna metóda“)**

Kusy mäsa je potrebné získať na základe odberu vzorky s hmotnosťou približne 25 g uskutočneného sterilnými nástrojmi. Je potrebné zabezpečiť aseptický presun vzoriek do nádoby určenej na uchovávanie vzoriek alebo plastového zriedovacieho vrečka, a následne ich homogenizovať (v peristaltickom stomacheri alebo rotačnom miešači (homogenizátore)]. Počas prepravy do laboratória je nevyhnutné vzorky mrazeného mäsa udržiavať v mrazenom stave. Vzorky chladeného mäsa sa nemrazia, ale uchovávajú sa v chlade. Podľa normy EN/ISO 6579 možno v rovnakej zásielke spolu uchovávať najviac 10 samostatných vzoriek.

Každá vzorka sa riadne označí a identifikuje.

## Oddiel B

## POČET ODOBERANÝCH VZORIEK

**1. Telá, polovičky tiel, polovičky tiel rozrezané na maximálne tri kusy a štvrtiny uvedené v oddiele A bod 1**

Počet jatočných tiel alebo polovičiek (kusov) v zásielke, z ktorých sa odoberú samostatné náhodné vzorky:

Zásielka (počet balených kusov)	Počet balených kusov, z ktorých sa odoberú vzorky
1–24	Počet rovnocenný s počtom balených kusov s maximom 20 ks
25–29	20
30–39	25
40–49	30
50–59	35
60–89	40
90–199	50
200–499	55
500 alebo viac	60

**2. Štvrtiny, kusy a menšie kusy uvedené v oddiele A bod 2 a mleté mäso uvedené v oddiele A bod 3**

Počet balených kusov v zásielke, z ktorých sa odoberajú samostatné náhodné vzorky:

Zásielka (počet balených kusov)	Počet balených kusov, z ktorých sa odoberú vzorky
1–24	Počet rovnocenný s počtom balených kusov s maximom 20 ks
25–29	20
30–39	25
40–49	30
50–59	35
60–89	40
90–199	50
200–499	55
500 alebo viac	60

V závislosti od hmotnosti balených kusov je možné znížiť počet balených kusov, z ktorých sa odoberajú vzorky, pomocou týchto koeficientov násobenia:

Hmotnosť balených kusov	> 20 kg	10–20 kg	< 10 kg
Koeficienty násobenia	× 1	× 3/4	× 1/2

## PRÍLOHA II

**Pravidlá uplatniteľné na hovädzie a bravčové mäso alebo mleté mäso určené pre Fínsko a Švédsko**

## Oddiel A

## METÓDA ODBERU VZORIEK

**1. Jatočné telá (zatiaľ neoddelené od kože krku)**

Náhodné vzorky treba v rámci celej zásielky rovnomerne rozložiť. Vzorky musia obsahovať približne 10 g kože krku, ktorá sa asepticky odstráni sterilným skalpelom a pinzetou. Vzorky sa až do uskutočnenia testovania uchovávajú v chlade. Podľa normy EN/ISO 6579 možno zhromaždiť najviac 10 samostatných vzoriek.

Vzorky sa riadne označia a identifikujú.

**2. Jatočné telá bez kože krku, častí tela a vnútorností („deštruktívna metóda“)**

Kúsiky tkanív s veľkosťou približne 25 cm<sup>2</sup> sa získavajú zaboďnutím sterilného korkovrtu do povrchu mäsa alebo odrezaním plátku tkaniva sterilnými nástrojmi. Vzorky sa až do uskutočnenia testovania uchovávajú v chlade. Podľa normy EN/ISO 6579 možno zhromaždiť najviac 10 vzoriek.

Vzorky sa riadne označia a identifikujú.

**3. Mleté mäso („deštruktívna metóda“)**

Kusy mäsa je potrebné získať na základe odberu vzorky s hmotnosťou približne 25 g uskutočneného sterilnými nástrojmi. Vzorky sa až do uskutočnenia testovania uchovávajú v chlade. Podľa normy EN/ISO 6579 možno zhromaždiť najviac 10 vzoriek.

Vzorky sa riadne označia a identifikujú.

## Oddiel B

## POČET ODOBERANÝCH VZORIEK

Počet balených kusov v zásielke, z ktorých sa odoberajú samostatné náhodné vzorky:

Zásielka (počet balených kusov)	Počet balených kusov, z ktorých sa odoberú vzorky
1–24	Počet rovnocenný s počtom balených kusov s maximom 20 ks
25–29	20
30–39	25
40–49	30
50–59	35
60–89	40
90–199	50
200–499	55
500 alebo viac	60

Počet vzoriek možno znížiť v závislosti od hmotnosti balených kusov pomocou týchto koeficientov násobenia:

Hmotnosť balených kusov	> 20 kg	10–20 kg	< 10 kg
Koeficienty násobenia	× 1	× $\frac{3}{4}$	× $\frac{1}{2}$

## PRÍLOHA III

**Pravidlá odberu vzoriek uplatniteľné na kŕdle v prípade zásielok vajec určených do Fínska a Švédska**

## Oddiel A

## METÓDA ODBERU VZORIEK

V rámci odberu vzoriek sa využíva trusový materiál zbieraný podľa týchto metód:

## 1. V prípade sliepok z chovov využívajúcich bidlá alebo voľný výbeh:

1.1. Každá kompozitná vzorka trusu musí obsahovať samostatné vzorky čerstvého trusu s hmotnosťou každej vzorky najmenej 1 gram. Kompozitné vzorky sa odoberajú náhodne na niekoľkých miestach príslušnej budovy na chov sliepok alebo na mieste, kde majú sliepky voľný prístup aspoň k jednej budove v danom chove, pričom tieto vzorky treba odoberať v každej skupine budov v danom hospodárstve slúžiacich na chov sliepok.

1.2. Návleky na nohy (t. j. návleky na obuv alebo tzv. „gázové ponožky“): povrch návlekov na nohy je potrebné zvlhčiť príslušným regeneračným roztokom (napríklad 0,8 % chlorid sodný a 0,1 % peptón v sterilnej deionizovanej vode) alebo sterilnou vodou, prípadne akýmkoľvek iným roztokom schváleným príslušným úradom. Je potrebné vyhnúť sa použitiu vody z hospodárstva obsahujúcej antimikrobiálne alebo pridané dezinfekčné látky. Odber vzoriek sa realizuje chôdzou, a to tak, že sa reprezentatívne vzorky odoberú zo všetkých častí budovy, vrátane častí s podstielkou a roštami, ak je možné po nich bezpečne prejsť. Po ukončení odberu je potrebné návleky opatrne sňať, aby sa zozbieraný materiál neuvolnil. Na účely analýzy sa využijú vzorky z dvoch párov návlekov na nohy.

## 2. V prípade nosíc chovaných v kletkových chovoch sa tieto vzorky odoberajú z trusu usadeného na škrabkách alebo povrchového trusu v jamách.

## Oddiel B

## POČET ODOBERANÝCH VZORIEK

Počet vzoriek v závislosti od metódy odberu vzorky použitej podľa oddielu A:

- V prípade metódy uvedenej v bode 1.1: v chovnej budove alebo skupine chovných budov je potrebné odobrať 60 vzoriek trusu.
- V prípade metódy uvedenej v bode 1.2: je potrebné použiť 2 páry návlekov na nohy.
- V prípade metódy uvedenej v bode 2: je potrebné odobrať 60 vzoriek trusu alebo aspoň 60 gramov prirodzene zmiešaného trusu.

## Oddiel C

## FREKVENCIA ODBERU VZORIEK

Počas dvoch týždňov pred začatím znášky vajec a potom aspoň raz za obdobie 25 týždňov je potrebné vykonávať odber vzoriek u príslušného kŕdla.

## PRÍLOHA IV

## Poznámky

- a) Obchodné doklady sa vypracujú podľa grafického usporiadania vzoru uvedeného v prílohe. Súčasťou uvedeného dokladu sú číslami označené a príslušne zoradené osvedčenia vyžadované pri preprave mäsa z hovädzieho dobytká alebo ošpaných, prípadne mäsa z hydiny, vrátane mletého mäsa.
- b) Doklad sa vyhotoví v jednom z úradných jazykov členského štátu EÚ určenia. Môže však byť vyhotovený aj v iných jazykoch EÚ, ak je k nemu pripojený aj úradný preklad, alebo ak s tým súhlasí príslušný úrad členského štátu EÚ určenia.
- c) Obchodný doklad sa musí vyhotoviť aspoň trojmo (v jednom origináli a dvoch kópiách). Originál musí sprevádzať zásielku na jej konečné miesto určenia. Prijemca si ho musí ponechať. Jednu z kópií si musí ponechať výrobca a druhú prepravca.
- d) Originál každého obchodného dokladu pozostáva z jedného obojstranného listu alebo v prípade potreby uviesť viac informácií má tento doklad taký formát, aby všetky potrebné strany boli súčasťou jedného nedeliteľného celku.
- e) Ak sú k tomuto dokladu z dôvodu identifikácie častí zásielky pripojené dodatočné strany, je potrebné považovať ich za súčasť originálu dokladu na základe doplnenia podpisu zodpovednej osoby na každú z týchto strán.
- f) V prípade, že tento doklad vrátane dodatočných strán uvedených v bode e) obsahuje viac ako jednu stranu, v spodnej časti každej strany je potrebné uviesť číslo – (číslo strany) – (z celkového počtu strán) – a v hornej časti strany uviesť kódové číslo dokladu určené zodpovednou osobou.
- g) Originál dokladu vyplní a podpíše zodpovedná osoba.
- h) Farba podpisu zodpovednej osoby sa musí líšiť od farby tlače.

Vzor obchodného dokladu pre zásielky mäsa z hovädzieho dobytku alebo ošípaných a hydinového mäsa vrátane mletého mäsa do Fínska a Švédska

<p>1. <b>Odosielateľ</b> (úplný názov odosielacieho zariadenia a jeho adresa, prípadne aj číslo schválenia odosielacieho zariadenia)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><b>Referenčné číslo dokladu</b> <sup>(1)</sup>: .....</p> <p><b>Celkový počet strán tohto dokladu</b>: .....</p> <p><b>Dátum prevzatia produktu zo zariadenia</b>:</p> <p>.....</p>
<p>2. <b>Príjemca</b> (úplný názov príjemcu a jeho adresa, prípadne aj číslo schválenia zariadenia prijímacieho produkt)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>3. <b>Miesto nakládky</b> (úplný názov v prípade, že nie je totožný s názvom uvedeným v bode 1)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>4. <b>Prepravca, prostriedok prepravy, množstvo a identifikácia zásielky</b></p> <p>4.1. Prepravca (úplný názov a adresa):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.2. Nákladné auto, železničný vagón, loď alebo lietadlo <sup>(2)</sup></p> <p>4.3. Registračné číslo (čísla), názov lode a číslo letu:</p> <p>.....</p>	<p>4.5. Spôsob balenia:</p> <p>.....</p> <p>4.6. Počet balení na kategóriu výrobkov:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.7. Čistá hmotnosť (kg): .....</p> <p>4.8. Číslo kontajnera (podľa potreby):</p> <p>.....</p>
<p>5. <b>Opis produktov</b></p> <p>5.1. Druh výrobkov <sup>(3)</sup>: .....</p> <p>5.2. Stav výrobkov <sup>(4)</sup>: .....</p>	
<p>6. <b>Vyhlasenie odosielateľa</b></p> <p>Ja, podpísaný, vyhlasujem, že:</p> <p>Výsledky kontrol uvedených v nariadení Komisie [...] boli negatívne a k tomuto dokladu je priložené vyjadrenie laboratória týkajúce sa rozborov vykonaných v prípade danej zásielky alebo výsledkov takýchto analýz <sup>(2)</sup>.</p> <p>Mäso z hovädzieho dobytku a ošípaných vrátane mletého mäsa takéhoto pôvodu je určené pre zariadenie na účely pasterizácie, sterilizácie alebo inej úpravy s podobným účinkom <sup>(2)</sup>.</p> <p>Toto mäso vrátane mletého mäsa pochádza zo zariadenia podliehajúceho programu kontroly považovaného za rovnocenný s programom schváleným pre Švédsko a Fínsko <sup>(2)</sup>.</p>	
<p><b>Podpis</b></p> <p>V ..... dňa .....</p> <p style="text-align: center;">(miesto) (dátum)</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">(podpis zodpovednej osoby/odosielateľa) <sup>(5)</sup></p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">(meno paličkovým písmom)</p>	
<p><b>Poznámky</b></p> <p><sup>(1)</sup> Referenčné číslo vydané zodpovednou osobou na účely spätného sledovania.</p> <p><sup>(2)</sup> Nehodiace sa prečiarknite.</p> <p><sup>(3)</sup> Opíšte druh výrobku (napríklad mäso z hovädzieho dobytku, mäso z ošípaných, mäso z hydiny, mleté mäso).</p> <p><sup>(4)</sup> Opíšte stav výrobku: chladené alebo mrazené.</p> <p><sup>(5)</sup> Farba podpisu sa musí líšiť od farby tlače.</p>	

*PRÍLOHA V*

**Vzor certifikátu týkajúceho sa zásielky vajec určených na ľudskú spotrebu do Fínska a Švédska**

## EURÓPSKE SPOLOČENSTVO

## Certifikát pre obchod vo vnútri Spoločenstva

Časť I: Podrobnosti týkajúce sa predloženej zásielky	I.1. Odosielateľ <input type="checkbox"/> Meno		I.2. Referenčné číslo certifikátu	I.2.a. Miestne referenčné číslo				
	Adresa PSČ		I.3. Príslušný ústredný orgán					
			I.4. Príslušný miestny orgán					
	I.5. Prijemca Meno Adresa PSČ		I.6. Číslo(a) súvisiacich originálnych certifikátov * Číslo(a) sprievodných dokladov *					
			I.7. Sprostredkovateľ * Meno Schvaľovacie číslo					
	I.8. Krajina pôvodu	ISO kód	I.9. Región (oblasť) pôvodu	Kód	I.10. Krajina určenia	ISO kód	I.11. Región (oblasť) určenia	Kód
	I.12. Miesto pôvodu/Miesto zberu * Chov <input type="checkbox"/> * Zberné stredisko <input type="checkbox"/> * Priestory sprostredkovateľa <input type="checkbox"/> * Schválený orgán <input type="checkbox"/> * Stredisko pre spermum <input type="checkbox"/> * Schválené vodné hospodárstvo <input type="checkbox"/> * Tím pre embryá <input type="checkbox"/> * Iné <input type="checkbox"/> Prevádzkareň <input type="checkbox"/>		Schvaľovacie číslo		I.13. Miesto určenia * Chov <input type="checkbox"/> * Zberné stredisko <input type="checkbox"/> * Priestory sprostredkovateľa <input type="checkbox"/> * Schválený orgán <input type="checkbox"/> * Stredisko pre spermum <input type="checkbox"/> * Schválené vodné hospodárstvo <input type="checkbox"/> * Tím pre embryá <input type="checkbox"/> * Iné <input type="checkbox"/> Prevádzkareň <input type="checkbox"/>		Schvaľovacie číslo	
	Meno Adresa PSČ				Meno Adresa PSČ			
	I.14. Miesto naloženia * PSČ		I.15. Dátum a čas odjazdu *					
	I.16. Dopravný prostriedok Lietadlo <input type="checkbox"/> Loď <input type="checkbox"/> Železničný vagon <input type="checkbox"/> Auto <input type="checkbox"/> Iné <input type="checkbox"/> Identifikácia:		I.17. Prepravca * Meno Adresa PSČ				Schvaľovacie číslo Členský štát	
	I.18. Druh zvierat/produktov		I.19. Kód tovaru (CN kód)				I.20. Počet/Množstvo	
	I.21. Teplota produktov Teplota prostredia <input type="checkbox"/> Chladné <input type="checkbox"/> Mrazené <input type="checkbox"/>						I.22. Počet balení	
	I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby						I.24. Druh balenia	
I.25. Zvieratá potvrdené pre/produkty potvrdené pre * Chov <input type="checkbox"/> * Výkrm <input type="checkbox"/> * Zabitie <input type="checkbox"/> * Presun dobytky na pastvu <input type="checkbox"/> * Schválenú organizáciu <input type="checkbox"/> * Umelá reprodukcia <input type="checkbox"/> * Registrované koňovité <input type="checkbox"/> * Zazverenie <input type="checkbox"/> * Spoločenské zvieratá <input type="checkbox"/> Ludská spotreba <input type="checkbox"/> * Krmivá pre zvieratá <input type="checkbox"/> * Farmaceutické účely <input type="checkbox"/> * Technické účely <input type="checkbox"/> * Iné <input type="checkbox"/>								
I.26. Tranzit cez tretie krajiny <input type="checkbox"/> Tretia krajina Výstupný prechod Vstupný prechod		ISO kód Kód Číslo HIS:		I.27. Tranzit cez členské štáty <input type="checkbox"/> Členský štát Členský štát Členský štát		ISO kód ISO kód ISO kód		
I.28. Vývoz <input type="checkbox"/> Tretia krajina Výstupný prechod		ISO kód Kód		I.29. Odhadovaný čas cesty				
I.30. Plán cesty * Áno <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/>								
I.31. Identifikácia zvierat/produktov Druh (Vedecký názov)		Kategória		Spracovateľský závod		Množstvo Čistá hmotnosť		
		Číslo schválenia zaradenia/plavidla						

\* Nevypĺňať

## EURÓPSKE SPOLOČENSTVO

## Vajcia na ľudskú spotrebu, odosielané do Fínska a Švédska

Časť II: Certifikát	II. Informácie týkajúce sa zdravotnej neškodnosti	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b. Miestne referenčné číslo
	<p><b>Potvrdenie</b></p> <p>Ja, podpísaný, osvedčujem, že:</p> <p>i) Uvedené vajcia pochádzajú z kŕdla, ktorý bol s negatívnymi výsledkami podrobený kontrolám stanoveným v nariadení Komisie [...] <sup>(4)</sup>.</p> <p>ii) Tieto vajcia sú určené na ďalšie spracovanie postupom zaručujúcim vylúčenie salmonely <sup>(4)</sup>.</p>		
<p><b>Poznámky</b></p> <p><sup>(1)</sup> Referenčné číslo tabulkového políčka I.16: podľa vhodnosti uviesť registračné číslo (čísla) železničného vagóna alebo nákladného auta a názov lode. Číslo letu lietadla, ak je známe.</p> <p><sup>(2)</sup> Referenčné číslo tabulkového políčka I.23: v prípade prepravy v kontajneroch alebo krabicach treba uviesť ich celkový počet, čísla registrácie a v prípade zapečatenia aj čísla plomb.</p> <p><sup>(3)</sup> Referenčné číslo tabulkového políčka I.31: v prípade „kategórie“ uveďte triedu A alebo B podľa zrevidovaného nariadenia Rady (EHS) č. 197/90.</p> <p><sup>(4)</sup> Nehodiace sa prečiarknite.</p> <p><sup>(5)</sup> Farba podpisu a pečiatky sa musí líšiť od farby tlače.</p>			
<p>Úradný veterinárny lekár alebo úradný inšpektor</p> <p>Meno (paličkovým písmom):</p> <p>Miestne veterinárne pracovisko (MVP):</p> <p>Dátum:</p> <p>Pečiatka <sup>(5)</sup>:</p> <p>Odborná kvalifikácia a titul:</p> <p>Č. príslušného MVP:</p> <p>Podpis <sup>(5)</sup>:</p>			