

## NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 558/2010

ze dne 24. června 2010

## o změně přílohy III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

pro živé mlže, živé ostnokožce, živé pláštěnce a živé mořské plže, pokud jde o mikrobiologickou klasifikaci produkčních oblastí.

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

(6) V článku 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004<sup>(2)</sup> se stanoví, že členské státy zajistí, aby produkce a uvádění živých mlžů, živých ostnokožců, živých pláštěnců a živých mořských plžů na trh podléhaly úředním kontrolám uvedeným v příloze II daného nařízení.

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 10 odst. 1 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(7) Příloha II uvedeného nařízení stanoví, že produkční oblasti se klasifikují podle úrovně fekálního znečištění. U živočichů, kteří získávají potravu filtrací vody, jako například mlži, se mohou nahromadit mikroorganismy představující riziko pro veřejné zdraví.

(1) Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu. Mimo jiné je v něm stanoveno, že provozovatelé potravinářských podniků mohou uvést produkty živočišného původu na trh pouze tehdy, pokud byly připraveny a bylo s nimi manipulováno výhradně v zařízeních, která splňují příslušné požadavky uvedené v příloze III daného nařízení.

(8) Mořští plži obecně nejsou živočichy, kteří získávají potravu filtrací vody. Riziko nahromadění mikroorganismů v souvislosti s fekálním znečištěním lze tudíž považovat na málo pravděpodobné. Vedle toho nebyly hlášeny žádné epizootologické informace dokazující spojitost mezi ustanoveními o klasifikaci produkčních oblastí a riziky pro veřejné zdraví souvisejícími s mořskými plži, kteří nezískávají potravu filtrací vody. Z tohoto důvodu by tito mořští plži měli být vyňati z ustanovení o klasifikaci produkčních oblastí uvedených v příloze III oddílu VII kapitole II nařízení (ES) č. 853/2004.

(2) V příloze III oddílu I kapitole VII nařízení (ES) č. 853/2004 se stanoví, že s cílem umožnit výrobu zvláštních produktů může být maso domácích kopytníků přepravováno před tím, než dosáhne teploty požadované v souladu s uvedeným nařízením, pokud tak příslušný orgán schválí, s výhradou určitých podmínek.

(9) Příloha III oddíl VII kapitola VI nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví pouze, že jednotlivá spotřebitelská balení živých mlžů musí být uzavřena a musí zůstat uzavřena po celou dobu od odeslání z expedičního střediska až do doby nabídky k prodeji konečnému spotřebiteli. Na ostatní balení živých mlžů se tedy uvedený požadavek nevztahuje. V zájmu veřejného zdraví je vhodné pozměnit uvedený požadavek tak, aby všechna balení musela zůstat uzavřena až do doby nabídky konečnému spotřebiteli.

(3) Z uznávaných znalostí v oblasti vhodných mikrobiologických a teplotních kritérií je patrné, že podobné ustanovení by bylo přínosem i pro výrobu jater *foie gras* s cílem umožnit používání tradičních výrobních metod.

(4) Zmrazení provedené ihned po porážce a chlazení minimalizují vznik bakterií, a tudíž i kontaminaci mikrobiologickými organismy po rozmrazení. Maso získané z drůbeže a zajícův určené ke zmrazení by mělo být po porážce a zchlazení bezodkladně zmrazeno, jak je obdobně uvedeno v již zavedených ustanoveních pro maso domácích kopytníků. Je tudíž vhodné odpovídajícím způsobem změnit přílohu III oddíl II kapitola V nařízení (ES) č. 853/2004.

(10) Příloha III oddíl VII kapitola IX nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní požadavky pro hřebenatkovité sbírané mimo klasifikované produkční oblasti. Tyto požadavky by se rovněž měly vztahovat na živé mořské plže, kteří nezískávají potravu filtrací vody. Bod 4 uvedené kapitoly stanoví zvláštní pravidla pro balení hřebenatkovitých. Je vhodné, aby se požadavky na balení živých mlžů při přepravě z expedičního střediska do maloobchodního prodeje vztahovaly i na hřebenatkovité a mořské plže, kteří nezískávají potravu filtrací vody, sbírané mimo klasifikované produkční oblasti.

(5) Pravidla stanovená v příloze III oddílu VII kapitole II nařízení (ES) č. 853/2004 zahrnují zvláštní požadavky

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 206.

- (11) Příloha III oddíl VIII kapitola III bod A nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví požadavky pro manipulaci s čerstvými produkty rybolovu. Definice čerstvých produktů rybolovu v bodu 3.5 přílohy I uvedeného nařízení nezahrnuje rozmražené nezpracované produkty rybolovu a čerstvé produkty rybolovu, do nichž byly za účelem uchování přidány potravinářské přídatné látky v souladu s příslušnými právními předpisy. Z důvodu soudržnosti právních předpisů Unie by měly pro uvedené produkty platit stejné požadavky jako pro čerstvé produkty rybolovu.
- (12) Příloha III oddíl VIII kapitola VII bod 2 a oddíl VIII kapitola VIII bod 1 písm. b) nařízení (ES) č. 853/2004 odkazuje na odchylku od obecného požadavku, aby zmrazené produkty rybolovu byly udržovány při teplotě nepřesahující  $-18^{\circ}\text{C}$ , platnou pro celé zmrazené ryby v nálevu určené k výrobě konzerv. Pro zmrazené ryby v nálevu musí být dosaženo teploty nepřesahující  $-9^{\circ}\text{C}$ .
- (13) Jsou-li celé zmrazené ryby v nálevu, určené k výrobě konzerv, vyjmuty z nálevu použitého pro zmrazení, není nutné, aby teplota byla dále snížena jinými prostředky na hodnotu nepřesahující  $-18^{\circ}\text{C}$  v souladu s běžným postupem aplikovaným při používání nálevu ke zmrazení celých ryb určených k výrobě konzerv.
- (14) Příloha III oddíl XIV kapitola I bod 1 a oddíl XV kapitola I bod 1 nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví požadavky na suroviny používané při výrobě potravinářské želatiny a potravinářského kolagenu.
- (15) V lednu 2005 zveřejnil Evropský úřad pro bezpečnost potravin vědecké stanovisko k bezpečnosti kolagenu a metodě zpracování použité při výrobě kolagenu<sup>(1)</sup>.
- Podle tohoto stanoviska by používání kostí k výrobě kolagenu nemělo být považováno za riziko pro veřejné zdraví. Je proto vhodné stanovit požadavky na zpracování v souladu se stanoviskem úřadu EFSA a uvést, že kosti používané jako suroviny musí být jiné než kosti klasifikované jako specifikovaný rizikový materiál podle definice v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 ze dne 22. května 2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií<sup>(2)</sup>. Příloha III oddíl XV kapitola I bod 1 by měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (16) Z důvodu soudržnosti právních předpisů Unie by měla být příloha III oddíl XIV kapitola I bod 1 a kapitola III bod 1 nařízení (ES) č. 853/2004 týkající se surovin pro výrobu želatiny odpovídajícím způsobem změněna.
- (17) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

#### Článek 1

Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

#### Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 24. června 2010.

Za Komisi

José Manuel BARROSO

předseda

<sup>(1)</sup> Stanovisko vědecké komise pro biologická nebezpečí (BIOHAZ) k bezpečnosti kolagenu a metodě zpracování použité při výrobě kolagenu, přijaté 26. ledna 2005.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 147, 31.5.2001, s. 1.

## PŘÍLOHA

Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 se mění takto:

1) Oddíl II kapitola V body 3 a 4 se nahrazují tímto:

- „3. Jakmile je maso rozbouráno/rozporcováno a popřípadě zabaleno, musí být zchlazeno na teplotu nepřesahující 4 °C.
4. Teplota masa nesmí před přepravou přesáhnout 4 °C a tato teplota musí být zachována v průběhu přepravy. Pokud to však příslušný orgán povolí, mohou být játra určená k výrobě jater *foie gras* přepravena o teplotě přesahující 4 °C za předpokladu, že:
  - a) taková přeprava je v souladu s požadavky, které příslušný orgán stanoví pro přepravu z jednoho zařízení do jiného, a
  - b) maso opouští jatky nebo bourárnu/porcovnu okamžitě a přeprava netrvá déle než dvě hodiny.
5. Maso získané z drůbeže a zajícovců určené ke zmrazení musí být bezodkladně zmrazeno.
6. Nebalené maso musí být skladováno a přepravováno odděleně od baleného masa, pokud není skladováno nebo přepravováno v různém čase nebo takovým způsobem, že materiál obalu a způsob skladování nebo přepravy nemohou být zdrojem kontaminace masa.“

2) Oddíl VII se mění takto:

a) V úvodní části uvedeného oddílu se bod 1 nahrazuje tímto zněním:

„1. Tento oddíl se vztahuje na živé mlže. S výjimkou ustanovení o čištění se vztahuje také na živé ostnokožce, živé plástěnce a živé mořské plže. Ustanovení o klasifikaci produkčních oblastí obsažená v kapitole II části A uvedeného oddílu se nevztahují na mořské plže, kteří nezískávají potravu filtrací vody.“

b) V kapitole VI se bod 2 nahrazuje tímto:

„2. Všechna balení živých mlžů odesílaná z expedičních středisek či určená k zaslání do jiného expedičního střediska musí být uzavřena. Balení živých mlžů určená pro přímý maloobchodní prodej musí zůstat uzavřena až do doby nabídky k prodeji konečnému spotřebiteli.“

c) Kapitola IX se nahrazuje tímto zněním:

**„KAPITOLA IX: ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA HŘEBENATKOVITÉ A MOŘSKÉ PLŽE, KTEŘÍ NEZÍSKÁVAJÍ POTRAVU FILTRACÍ VODY, SBÍRANÉ MIMO KLASIFIKOVANÉ PRODUKČNÍ OBLASTI**

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří sbírají hřebenatkovité a mořské plže, jež nezískávají potravu filtrací vody, mimo klasifikované produkční oblasti nebo s takovými živočichy manipulují, musí splňovat následující požadavky:

- 1) Hřebenatkovití a mořští plži, kteří nezískávají potravu filtrací vody, nesmějí být uváděni na trh, pokud jejich sběr a manipulace s nimi nejsou v souladu s kapitolou II částí B a pokud nesplňují normy stanovené v kapitole V, což se prokáže systémem vlastních kontrol.
- 2) Pokud vedle toho údaje z úředních monitorovacích programů umožňují, aby příslušný orgán – případně ve spolupráci s provozovateli potravinářských podniků – klasifikoval rybolovné revíry, vztahují se ustanovení kapitoly II části A analogicky na hřebenatkovité.
- 3) Hřebenatkovití a mořští plži, kteří nezískávají potravu filtrací vody, mohou být uváděni na trh k lidské spotřebě pouze prostřednictvím dražby, expedičního střediska nebo zpracovatelského zařízení. Provozovatelé potravinářských podniků, v jejichž zařízeních se manipuluje s hřebenatkovitými a/nebo uvedenými mořskými plži, musí tuto skutečnost oznámit příslušnému orgánu, a pokud jde o expediční střediska, musí splnit požadavky kapitol III a IV.
- 4) Provozovatelé potravinářských podniků, kteří manipulují s hřebenatkovitými a živými mořskými plži, kteří nezískávají potravu filtrací vody, musí splňovat:
  - a) požadavky na doklady stanovené v kapitole I bodech 3 až 7, pokud se použijí. V takovém případě musí být v dokladu o registraci jasně uvedeno, kde se nachází oblast, ve které byli hřebenatkovití a/nebo živí mořští plži sbíráni, nebo
  - b) požadavky kapitoly VI bodu 2 týkající se uzavírání všech balení živých hřebenatkovitých a živých mořských plžů odesílaných k maloobchodnímu prodeji a požadavky kapitoly VII týkající se identifikačního označení a štítkování.“

## 3) Oddíl VIII se mění takto:

## a) V úvodní části uvedeného oddílu se bod 1 nahrazuje tímto zněním:

„1. Tento oddíl se nevztahuje na mlže, ostnokožce, pláštěnce a mořské plže, pokud jsou při uvádění na trh stále živí. S výjimkou kapitol I a II se tento oddíl na tyto živočichy vztahuje, pokud nejsou uváděni na trh živí a v takovém případě musí být získáváni v souladu s oddílem VII.

Tento oddíl se vztahuje na rozmrazené nezpracované produkty rybolovu a čerstvé produkty rybolovu, do nichž byly přidány potravinářské přídatné látky v souladu s příslušnými právními předpisy Unie.“

## b) V kapitole VII se bod 2 nahrazuje tímto zněním:

„2. Zmrazené produkty rybolovu musí být udržovány při teplotě nepřesahující  $-18\text{ °C}$  ve všech částech produktu; celé ryby původně zmrazené v nálevu určené k výrobě konzerv však mohou být udržovány při teplotě nepřekračující  $-9\text{ °C}$ .“

## c) V kapitole VIII se odst. 1 písm. b) nahrazuje tímto:

„b) zmrazené produkty rybolovu, s výjimkou celých ryb původně zmrazených v nálevu a určených k výrobě konzerv, musí být během přepravy uchovávány při stálé teplotě nepřekračující  $-18\text{ °C}$  ve všech částech produktu, s případným krátkodobým výkyvem nejvýše o  $3\text{ °C}$  nahoru.“

## 4) V oddílu XIV kapitole I se bod 1 písm. a) nahrazuje tímto:

„a) kosti jiné než kosti klasifikované jako specifikovaný rizikový materiál podle definice v čl. 3 odst. 1 písm. g) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 (\*);

(\*) Úř. věst. L 147, 31.5.2001, s. 1.“

## 5) Oddíl XV se mění takto:

## a) V kapitole I se bod 1 nahrazuje tímto:

„1. Pro výrobu potravinářského kolagenu mohou být použity následující suroviny:

- a) kosti jiné než kosti klasifikované jako specifikovaný rizikový materiál podle definice v čl. 3 odst. 1 písm. g) nařízení (ES) č. 999/2001;
- b) kůže a kožky farmových přežvýkavců;
- c) kůže prasat;
- d) kůže drůbeže;
- e) šlachy a vaziva;
- f) kůže a kožky volně žijící zvěře a
- g) kůže a kosti ryb.“

## b) V kapitole III se bod 1 nahrazuje tímto:

„1. Postup výroby kolagenu musí zajišťovat, aby:

- a) všechny kostní materiál od přežvýkavců narozených, chovaných nebo poražených v zemích nebo regionech, které podle článku 5 nařízení (ES) č. 999/2001 vykazují kontrolované nebo neurčené riziko BSE, byl podroben procesu, při němž se veškerý kostní materiál jemně rozemele a zbaví se pomocí horké vody tuku a nejméně dva dny se zpracovává zředěnou kyselinou chlorovodíkovou (o minimální koncentraci 4 % a  $\text{pH} < 1,5$ ); po této úpravě musí následovat úprava pH kyselinou nebo zásadou, po níž se provede jedno nebo několikráté propláchnutí, filtrace a extruze; nebo jakýkoliv schválený rovnocenný postup;
- b) surovina jiná, než na kterou odkazuje písmeno a), je zpracovávána postupem, který zahrnuje praní, úpravu pH kyselinou nebo zásadou, následně jedno nebo několikráté propláchnutí, filtraci a extruzi, nebo schválený rovnocenný postup; extruze nemusí být prováděna při výrobě nízkomolekulárního kolagenu ze surovin pocházejících z přežvýkavců.“