

Tento dokument slouží výhradně k informačním účelům a nemá žádný právní účinek. Orgány a instituce Evropské unie nenesou za jeho obsah žádnou odpovědnost. Závazná znění příslušných právních předpisů, včetně jejich právních východisek a odůvodnění, jsou zveřejněna v Úředním věstníku Evropské unie a jsou k dispozici v databázi EUR-Lex. Tato úřední znění jsou přímo dostupná přes odkazy uvedené v tomto dokumentu

► B **NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004**
ze dne 29. dubna 2004,
kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu
(Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55)

Ve znění:

		Úřední věstník		
		Č.	Strana	Datum
► <u>M1</u>	Nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 ze dne 5. prosince 2005	L 338	27	22.12.2005
► <u>M2</u>	Nařízení Komise (ES) č. 2076/2005 ze dne 5. prosince 2005	L 338	83	22.12.2005
► <u>M3</u>	Nařízení Komise (ES) č. 1662/2006 ze dne 6. listopadu 2006	L 320	1	18.11.2006
► <u>M4</u>	Nařízení Rady (ES) č. 1791/2006 ze dne 20. listopadu 2006	L 363	1	20.12.2006
► <u>M5</u>	Nařízení Komise (ES) č. 1243/2007 ze dne 24. října 2007	L 281	8	25.10.2007
► <u>M6</u>	Nařízení Komise (ES) č. 1020/2008 ze dne 17. října 2008	L 277	8	18.10.2008
► <u>M7</u>	Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 ze dne 11. března 2009	L 87	109	31.3.2009
► <u>M8</u>	Nařízení Komise (ES) č. 1161/2009 ze dne 30. listopadu 2009	L 314	8	1.12.2009
► <u>M9</u>	Nařízení Komise (EU) č. 558/2010 ze dne 24. června 2010	L 159	18	25.6.2010
► <u>M10</u>	Nařízení Komise (EU) č. 150/2011 ze dne 18. února 2011	L 46	14	19.2.2011
► <u>M11</u>	Nařízení Komise (EU) č. 1276/2011 ze dne 8. prosince 2011	L 327	39	9.12.2011
► <u>M12</u>	Nařízení Komise (EU) č. 16/2012 ze dne 11. ledna 2012	L 8	29	12.1.2012
► <u>M13</u>	Nařízení Rady (EU) č. 517/2013 ze dne 13. května 2013	L 158	1	10.6.2013
► <u>M14</u>	Nařízení Komise (EU) č. 786/2013 ze dne 16. srpna 2013	L 220	14	17.8.2013
► <u>M15</u>	Nařízení Komise (EU) č. 218/2014 ze dne 7. března 2014	L 69	95	8.3.2014
► <u>M16</u>	Nařízení Komise (EU) č. 633/2014 ze dne 13. června 2014	L 175	6	14.6.2014
► <u>M17</u>	Nařízení Komise (EU) č. 1137/2014 ze dne 27. října 2014	L 307	28	28.10.2014
► <u>M18</u>	Nařízení Komise (EU) 2016/355 ze dne 11. března 2016	L 67	22	12.3.2016
► <u>M19</u>	Nařízení Komise (EU) 2017/1981 ze dne 31. října 2017	L 285	10	1.11.2017

Opraveno:

- **C1** Oprava, Úř. věst. L 203, 26.7.2006, s. 19 (853/2004)
- **C2** Oprava, Úř. věst. L 160, 12.6.2013, s. 15 (853/2004)



**NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES)
č. 853/2004**

ze dne 29. dubna 2004,

**kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny
živočišného původu**

KAPITOLA I

OBEČNÁ USTANOVENÍ

Článek 1

Oblast působnosti

1. Toto nařízení stanoví zvláštní pravidla pro hygienu potravin živočišného původu vztahující se na provozovatele potravinářských podniků. Těmito pravidly se doplňují pravidla stanovená nařízením (ES) č. 852/2004. Vztahují se na nezpracované produkty i zpracované produkty živočišného původu.

2. Pokud není výslovně uvedeno jinak, nevztahuje se toto nařízení na potraviny obsahující jak produkty rostlinného původu, tak zpracované produkty živočišného původu. Zpracované produkty živočišného původu používané pro přípravu takových potravin však musí být získávány v souladu s požadavky tohoto nařízení a stejně tak s nimi musí být zacházeno.

3. Toto nařízení se nevztahuje na:

- a) prvovýrobu pro soukromé domácí použití;
- b) domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu;
- c) případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství výrobků z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli;
- d) případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství masa z drůbeže a zajícovců poražených na farmě konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který dodává toto maso přímo konečnému spotřebiteli jako čerstvé maso;
- e) myslivce (lovce), kteří dodávají malá množství volně žijící zvěře nebo malá množství masa volně žijící zvěře konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli.

4. Členské státy stanoví v rámci vnitrostátních právních předpisů pravidla pro činnosti a osoby uvedené v odst. 3 písm. c), d) a e). Taková vnitrostátní pravidla zajistí dosažení cílů tohoto nařízení.

5. a) Pokud není výslovně uvedeno jinak, nevztahuje se toto nařízení na maloobchod.

▼ B

- b) Toto nařízení se však vztahuje na činnosti maloobchodu prováděné za účelem dodávání potravin živočišného původu jinému zařízení, kromě případů, kdy:
- i) činnosti spočívají pouze ve skladování nebo přepravě, přičemž v takovém případě přesto platí zvláštní požadavky na teplotu stanovené v příloze III,
- nebo
- ii) kdy je potravina živočišného původu dodávána maloobchodním zařízením pouze jinému maloobchodnímu zařízení a podle vnitrostátních právních předpisů se jedná o okrajovou a omezenou činnost na místní úrovni.
- c) Členské státy mohou přijmout vnitrostátní opatření s cílem vztáhnout požadavky tohoto nařízení na maloobchodní zařízení na svém území, na něž by se podle písmen a) nebo b) nevztahovaly.
6. Toto nařízení je použitelné, aniž jsou dotčena:
- a) příslušná pravidla týkající se zdraví zvířat a veřejného zdraví, včetně přísnějších pravidel stanovených za účelem prevence, kontroly a eradikace určitých přenosných spongiformních encefalopatií;
 - b) požadavky na dobré životní podmínky zvířat
 - a
 - c) požadavky týkající se identifikace zvířat a sledovatelnosti produktů živočišného původu.

*Článek 2***Definice**

Pro účely tohoto nařízení platí následující definice:

1. definice uvedené v nařízení (ES) č. 178/2002;
2. definice uvedené v nařízení (ES) č. 852/2004;
3. definice uvedené v příloze I
 - a
4. všechny technické definice uvedené v přílohách II a III.

KAPITOLA II

POVINNOSTI PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ*Článek 3***Obecné povinnosti**

1. Provozovatelé potravinářských podniků musí splňovat příslušná ustanovení příloh II a III.

▼ B

2. ► **M7** Provozovatelé potravinářských podniků nepoužijí k odstranění povrchového znečištění produktů živočišného původu žádnou jinou látku než pitnou vodu, nebo povoluje-li to nařízení (ES) č. 852/2004 nebo toto nařízení, čistou vodu, pokud Komise použití dotyčné látky neschválila. Tato opatření, jež mají za účel změnit jiné než podstatné prvky tohoto nařízení jeho doplněním, se přijímají regulativním postupem s kontrolou podle čl. 12 odst. 3. ◀ Provozovatelé potravinářských podniků musí rovněž dodržovat všechny podmínky použití, které mohou být přijaty tímž postupem. Použití schválené látky nemá vliv na povinnost provozovatele potravinářského podniku dodržet požadavky tohoto nařízení.

*Článek 4***Registrace a schvalování zařízení**

1. Provozovatelé potravinářských podniků uvedou produkty živočišného původu na trh Společenství pouze tehdy, pokud byly připraveny a bylo s nimi manipulováno výhradně v zařízeních, která:

a) splňují příslušné požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, požadavky příloh II a III tohoto nařízení a jiné příslušné požadavky potravinového práva

a

b) která byla příslušným orgánem zaregistrována nebo, pokud je to požadováno podle odstavce 2, schválena.

2. Aniž je dotčen čl. 6 odst. 3 nařízení (ES) č. 852/2004, nesmí zařízení manipulující s produkty živočišného původu, pro něž jsou stanoveny požadavky v příloze III tohoto nařízení, vykonávat činnost, pokud je příslušný orgán neschválil v souladu s odstavcem 3 tohoto článku s výjimkou zařízení provádějících pouze:

a) prvovýrobu,

b) přepravní činnosti,

c) skladování produktů nevyžadujících kontrolované teplotní podmínky skladování,

nebo

d) maloobchodní činnosti, na něž se nevztahuje čl. 1 odst. 5 písm. b) tohoto nařízení.

3. Zařízení, které v souladu s odstavcem 2 podléhá schvalování, smí vykonávat činnost až poté, co v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizování úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě ⁽¹⁾, příslušný orgán:

a) po návštěvě zařízení zařízení schválí,

nebo

b) dočasně zařízení schválí.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2005, s. 206.

▼B

4. Provozovatelé potravinářských podniků s příslušnými orgány spolupracují v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004. Provozovatelé potravinářských podniků zejména zajistí, že zařízení ukončí činnost, pokud příslušný orgán zruší schválení nebo neprodlouží dočasné schválení nebo je nenahradí časově neomezeným schválením.

5. Tento článek nebrání tomu, aby zařízení uvádělo na trh potravinu v době ode dne použitelnosti tohoto nařízení do první následné kontroly příslušným orgánem, pokud zařízení

a) podléhá schválení v souladu s odstavcem 2 a uvedlo na trh produkty živočišného původu v souladu s právními předpisy Společenství bezprostředně přede dnem použitelnosti tohoto nařízení,

nebo

b) patří k druhu, u kterého nebylo přede dnem použitelnosti tohoto nařízení požadováno schvalování.

*Článek 5***Označení zdravotní nezávadnosti a identifikační označení**

1. Provozovatelé potravinářských podniků nesmí uvést na trh produkt živočišného původu, s nímž se manipuluje v zařízení, které podle čl. 4 odst. 2 podléhá schvalování, pokud produkt není opatřen:

a) označením zdravotní nezávadnosti podle nařízení (ES) č. 854/2004,

nebo

b) pokud uvedené nařízení nestanoví umístění označení zdravotní nezávadnosti, identifikačním označením umístěným v souladu s oddílem I přílohy II tohoto nařízení.

2. Provozovatelé potravinářských podniků mohou umístit identifikační označení na produkt živočišného původu pouze tehdy, pokud byl vyroben v souladu s tímto nařízením v zařízeních, která splňují požadavky článku 4.

3. Provozovatelé potravinářských podniků nesmějí odstranit označení zdravotní nezávadnosti umístěné v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004 z masa, pokud je nekrájejí nebo je nezpracovávají nebo s ním nepracují jiným způsobem.

*Článek 6***Produkty živočišného původu nepocházející ze Společenství**

1. Provozovatelé potravinářských podniků dovážející produkty živočišného původu ze třetích zemí zajistí, aby se dovoz uskutečnil pouze tehdy, pokud:

a) je odesílající třetí země uvedena v seznamu třetích zemí, z nichž je povolen dovoz dotyčného produktu, vypracovaném v souladu s článkem 11 nařízení (ES) č. 854/2004;

▼B

- b) i) zařízení, ze kterého byl produkt odeslán a v němž byl obdržen nebo připraven, je popřípadě uvedeno v seznamu zařízení, z nichž je dovoz dotyčného produktu povolen, vypracovaném v souladu s článkem 12 nařízení (ES) č. 854/2004,
- ii) ► **C1** v případě čerstvého masa, mletého masa, masných polotovarů, masných výrobků a strojně odděleného masa byl výrobek ◀ vyroben z masa získaného na jatkách a v bourárnách/porcovnách uvedených v seznamu vypracovaném a aktualizovaném v souladu s článkem 12 nařízení (ES) č. 854/2004 nebo ve schválených provozech Společenství
- a
- iii) v případě živých mlžů, ostnokožců, pláštěnců a mořských plžů je produkční oblast popřípadě uvedena v seznamu vypracovaném podle článku 13 uvedeného nařízení;
- c) produkt splňuje:
- i) požadavky tohoto nařízení, včetně požadavků článku 5 na označení zdravotní nezávadnosti a identifikační označení,
- ii) požadavky nařízení (ES) č. 852/2004
- a
- iii) podmínky pro dovoz stanovené v souladu s právními předpisy Společenství upravujícími dovozní kontroly produktů živočišného původu
- a
- d) jsou popřípadě splněny požadavky článku 14 nařízení (ES) č. 854/2004 týkající se osvědčení nebo dokladů.
2. Odchylně od odstavce 1 smí být dovoz produktů rybolovu uskutečněn také v souladu se zvláštními ustanoveními článku 15 nařízení (ES) č. 854/2004.
3. Provozovatelé potravinářských podniků dovážející produkty živočišného původu zajistí, aby:
- a) produkty byly při dovozu k dispozici ke kontrole podle směrnice 97/78/ES ⁽¹⁾;
- b) dovoz splňoval požadavky směrnice 2002/99/ES ⁽²⁾
- a
- c) činnosti podléhající jejich kontrole, které jsou vykonávány po dovozu, byly prováděny v souladu s požadavky přílohy III.

⁽¹⁾ Směrnice Rady 97/78/ES ze dne 18. prosince 1997, kterou se stanoví základní pravidla pro veterinární kontroly produktů ze třetích zemí dovážených do Společenství (Úř. věst. L 24, 30.1.1998, s. 9). Směrnice ve znění aktu o přistoupení z roku 2003.

⁽²⁾ Směrnice Rady 2002/99/ES ze dne 16. prosince 2002, kterou se stanoví veterinární předpisy pro produkci, zpracování, distribuci a dovoz produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě (Úř. věst. L 18, 23.1.2003, s. 11).

▼B

4. Provozovatelé potravinářských podniků dovážející potraviny obsahující jak produkty rostlinného původu, tak zpracované produkty živočišného původu, zajistí, aby zpracované produkty živočišného původu obsažené v takových potravinách splňovaly požadavky odstavců 1 až 3. Musí být schopni tuto skutečnost prokázat (např. příslušným dokladem nebo osvědčením, které nemusí mít formu stanovenou v odst. 1 písm. d)).

KAPITOLA III

OBCHOD*Článek 7***Doklady**

1. Pokud je to požadováno v souladu s přílohou II nebo III, zajistí provozovatelé potravinářských podniků, aby byla k zásilce produktů živočišného původu přiložena osvědčení nebo jiné doklady.

2. V souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2 mohou být:

a) stanoveny vzory dokladů

a

b) vydána ustanovení pro používání dokladů v elektronické formě.

*Článek 8***Zvláštní záruky**

1. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří hodlají uvést na trh ve Finsku nebo ve Švédsku následující potraviny živočišného původu, dodrží pravidla stanovená v odstavci 2, pokud jde o salmonelu:

▼C2

a) maso skotu a prasat, včetně mletého masa, avšak s výjimkou masných polotovarů a strojně odděleného masa;

b) masa z těchto druhů drůbeže: domácí drůbež, krůty, perličky, kachny a husy, včetně mletého masa, avšak s výjimkou masných polotovarů a strojně odděleného masa;

▼B

a

c) vejce.

2. a) V případě masa skotu a prasat a masa drůbeže se v odesílajícím zařízení odeberou vzorky zásilky a v souladu s právními předpisy Společenství se podrobí mikrobiologickému vyšetření, jehož výsledky musí být negativní.

b) V případě vajec musí balírny/třídírny doložit, že zásilky pocházejí z hejn nosnic, která byla v souladu s právními předpisy Společenství podrobena mikrobiologickému vyšetření, jehož výsledek byl negativní.

▼B

- c) U masa ze skotu a prasat nemusí být vyšetření podle písmene a) prováděno u zásilek určených pro zařízení za účelem pasteurizace, sterilizace nebo jiného zpracování s podobným účinkem. U vajec nemusí být vyšetření podle písmene b) prováděno u zásilek určených pro výrobu zpracovaných produktů procesem, který zaručuje zničení salmonely.
- d) Vyšetření podle písm. a) a b) nemusí být prováděna u potravin pocházejících ze zařízení podléhajících uznanému kontrolnímu programu, který byl ve shodě s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2 uznán za rovnocenný programu schválenému pro Švédsko a Finsko, pokud jde o dotyčné potraviny živočišného původu.
- e) U masa skotu a prasat a masa drůbeže se k potravinské příloze obchodní doklad nebo osvědčení odpovídající vzoru stanovenému právními předpisy Společenství, v němž musí být uvedeno, že:
- i) výsledky vyšetření provedených podle písmene a) jsou negativní,
- nebo
- ii) maso je určeno pro jeden z účelů uvedených v písmeni c),
- nebo
- iii) maso pochází ze zařízení uvedeného v písmeni d).
- f) U vajec musí být k zásilkám přiloženo osvědčení, v němž je uvedeno, že jsou výsledky vyšetření provedených podle písmene b) negativní nebo že jsou vejce určena k použití způsobem uvedeným v písmeni c).

▼M7

3. a) Komise může aktualizovat požadavky odstavců 1 a 2 s cílem zohlednit zejména změny v kontrolních programech členských států nebo přijetí mikrobiologických kritérií v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004. Tato opatření, jež mají za účel změnit jiné než podstatné prvky tohoto nařízení včetně jeho doplněním, se přijímají regulativním postupem s kontrolou podle čl. 12 odst. 3.
- b) Regulativním postupem podle čl. 12 odst. 2 mohou být pravidla, která jsou stanovena v odstavci 2 tohoto článku pro potraviny uvedené v odstavci 1 tohoto článku, částečně nebo plně rozšířena na jakýkoli členský stát nebo region členského státu, který má kontrolní program uznaný za rovnocenný programu schválenému pro Švédsko a Finsko, pokud jde o dotyčné potraviny živočišného původu.

▼ B

4. Pro účely tohoto článku se „kontrolním programem“ rozumí kontrolní program schválený v souladu s nařízením (ES) č. 2160/2003.

KAPITOLA IV

ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

▼ M7*Článek 9*

Přechodná opatření obecného významu, jež mají za účel změnit jiné než podstatné prvky tohoto nařízení, včetně jeho doplněním o nové jiné než podstatné prvky, zejména další upřesnění požadavků stanovených v tomto nařízení, se přijímají regulativním postupem s kontrolou podle čl. 12 odst. 3.

Jiná prováděcí nebo přechodná opatření je možné přijmout regulativním postupem podle čl. 12 odst. 2.

▼ B*Článek 10***Změny a přizpůsobení příloh II a III**

1. ► **M7** Komise může přizpůsobit nebo aktualizovat přílohy II a III, přičemž přihlíží: ◀

- a) k vypracování pokynů pro správnou praxi,
- b) ke zkušenostem získaným v rámci používání systémů založených na zásadách HACCP podle článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004,
- c) k technologickému vývoji a jeho praktickým důsledkům a k očekávaním spotřebitelů, pokud jde o složení potravin,
- d) k vědeckým posudkům, zejména k novému posouzení rizik,
- e) k mikrobiologickým a teplotním kritériím pro potraviny,
- f) ke změnám spotřebitelských zvyklostí.

▼ M7

Tato opatření, jež mají za účel změnit jiné než podstatné prvky tohoto nařízení včetně jeho doplněním, se přijímají regulativním postupem s kontrolou podle čl. 12 odst. 3.

2. Komise může udělit výjimky z příloh II a III, pokud nemají vliv na dosažení cílů tohoto nařízení. Tato opatření, jež mají za účel změnit jiné než podstatné prvky tohoto nařízení, se přijímají regulativním postupem s kontrolou podle čl. 12 odst. 3.

▼ B

3. Aniž jsou ohroženy cíle tohoto nařízení, mohou členské státy přijmout v souladu s odstavci 4 až 8 vnitrostátní opatření pro přizpůsobení požadavků uvedených v příloze III.

▼B

4. a) Cílem vnitrostátních opatření uvedených v odstavci 3 je:
- i) umožnit další používání tradičních metod v kterékoli fázi výroby, zpracování nebo distribuce potravin,
- nebo
- ii) vyjít vstříc potřebám potravinářských podniků v regionech ovlivněných zvláštními zeměpisnými omezeními.
- b) V ostatních případech se vztahují pouze na stavbu, uspořádání a vybavení zařízení.

5. Členský stát, který si přeje přijmout vnitrostátní opatření podle odstavce 3, o tom uvědomí Komisi a ostatní členské státy. V každém oznámení:

- a) uvede podrobný popis požadavků, které mají být podle dotyčného členského státu přizpůsobeny, a charakter přizpůsobení, o které usiluje,
- b) popíše dotyčné potraviny a zařízení,
- c) vysvětlí důvody pro přizpůsobení a případně předloží souhrn provedené analýzy rizika a všech opatření, která mají být přijata s cílem zajistit, aby přizpůsobení neohrozilo cíle tohoto nařízení,

a

- d) uvede jakékoli jiné příslušné informace.

6. Ostatní členské státy mají tři měsíce od obdržení oznámení uvedeného v odstavci 5 na to, aby zaslaly Komisi písemné připomínky. V případě přizpůsobení vyplývajícího z odst. 4 písm. b) může být tato lhůta na žádost kteréhokoli členského státu prodloužena na čtyři měsíce. Komise může, a pokud obdrží písemné připomínky od jednoho nebo více členských států, musí vést konzultace s členskými státy v rámci výboru uvedeného v čl. 12 odst. 1. Komise může v souladu s postupem podle čl. 12 odst. 2 rozhodnout, zda zamýšlená opatření mohou být provedena a pokud je to nezbytné, tak s jakými změnami. Komise popřípadě může v souladu s odstavci 1 nebo 2 tohoto článku navrhnout obecná opatření.

7. Členský stát může přijmout vnitrostátní opatření, kterými se mění požadavky přílohy III, pouze:

- a) v souladu s rozhodnutím přijatým v souladu s odstavcem 6,
- b) pokud do jednoho měsíce od uplynutí lhůty uvedené v odstavci 6 Komise neoznámila členským státům, že obdržela písemné připomínky nebo že zamýšlí navrhnout přijetí rozhodnutí v souladu s odstavcem 6,

nebo

- c) v souladu s odstavcem 8.

▼B

8. Členský stát smí z vlastního podnětu a při dodržení obecných ustanovení Smlouvy zachovat nebo stanovit vnitrostátní pravidla, jimiž:

a) zakazuje nebo omezuje na svém území uvádět na trh syrové mléko nebo syrovou smetanu určené k přímé lidské spotřebě,

nebo

b) povoluje se schválením příslušného orgánu používat syrové mléko, které nesplňuje kritéria na obsah mikroorganismů a somatických buněk stanovená v oddílu IX přílohy III k výrobě sýrů s dobou zrání alespoň 60 dnů a mléčné výrobky získané v souvislosti s výrobou takových sýrů, pokud to neohrozí dosažení cílů tohoto nařízení.

*Článek 11***Zvláštní rozhodnutí**

►**M7** Aniž je dotčena všeobecná působnost článku 9 a čl. 10 odst. 1, mohou být regulativním postupem podle čl. 12 odst. 2 stanovena prováděcí opatření a regulativním postupem s kontrolou podle čl. 12 odst. 3 přijaty změny přílohy II nebo III jakožto opatření, jež mají za účel změnit jiné než podstatné prvky tohoto nařízení, s cílem: ◀

1. stanovit pravidla pro přepravu masa, které je dosud teplé;

▼C1

2. upřesnit jaký obsah vápníku u strojně odděleného masa není významně vyšší než u mletého masa;

▼B

3. stanovit jiné druhy ošetření, které mohou být použity ve zpracovatelském zařízení pro živé mlže z produkčních oblastí třídy B nebo C, kteří nebyli vyčištěni nebo sádkováni;

4. přesně uvést uznané zkušební metody pro mořské biotoxiny;

5. stanovit ve spolupráci s příslušnou referenční laboratoří Společenství další zdravotní normy pro živé mlže, včetně:

a) mezních hodnot a analytických metod pro jiné mořské biotoxiny,

b) virologických vyšetřovacích metod a virologických norem

a

c) plánů a metod odběru vzorků a analytických tolerancí pro účely kontroly dodržování zdravotních norem;

6. stanovit zdravotní normy nebo kontroly, pokud existují vědecké důkazy o jejich nezbytnosti pro ochranu veřejného zdraví;

▼B

7. rozšířit ustanovení kapitoly IX oddílu VII přílohy III na jiné živé mlže než na druh *Pectinidae* (hřebenatkovití);
8. upřesnit kritéria, podle kterých lze stanovit, kdy podle epidemiologických údajů nepředstavuje rybolovný revír zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost parazitů, a podle kterých tedy může příslušný orgán povolit, aby provozovatelé potravinářských podniků nemuseli podle části D kapitoly III oddílu VIII přílohy III zmrazovat produkty rybolovu;
9. stanovit kritéria čerstvosti a limity pro histamin a těkavé dusíkaté látky v produktech rybolovu;
10. umožnit použití syrového mléka, které nesplňuje kritéria na obsah mikroorganismů a somatických buněk stanovená v oddílu IX přílohy III, k výrobě určitých mléčných výrobků;
11. stanovit, aniž je dotčena směrnice 96/23/ES ⁽¹⁾, maximální přípustnou hodnotu celkové kombinace reziduí antibiotik v syrovém mléce
 - a
12. schválit rovnocenné postupy pro výrobu želatiny nebo kolagenu.

*Článek 12***Postup výboru**

1. Komisi je nápomocen Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat.
2. Odkazuje-li se na tento odstavec, použijí se články 5 a 7 rozhodnutí 1999/468/ES s ohledem na ustanovení článku 8 uvedeného rozhodnutí.

Lhůta uvedená v čl. 5 odst. 6 rozhodnutí 1999/468/ES je tři měsíce.

▼M7

3. Odkazuje-li se na tento odstavec, použijí se čl. 5a odst. 1 až 4 a článek 7 rozhodnutí 1999/468/ES s ohledem na článek 8 zmíněného rozhodnutí.

▼B*Článek 13***Konzultace s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin**

Komise vede konzultace s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin o jakékoli záležitosti spadající do oblasti působnosti tohoto nařízení, která by mohla mít významný dopad na veřejné zdraví, a to zejména před navrhováním rozšíření oddílu III přílohy III na jiné zvířecí druhy.

⁽¹⁾ Směrnice Rady 96/23/ES ze dne 29. dubna 1996 o kontrolních opatřeních u některých látek a jejich reziduí v živých zvířatech a živočišných produktech (Úř. věst. L 125, 23.5.1996, s. 10). Směrnice ve znění nařízení (ES) č. 806/2003 (Úř. věst. L 122, 16.5.2003, s. 1).

*Článek 14***Zpráva Evropskému parlamentu a Radě**

1. Komise nejpozději do 20. května 2009 předloží Evropskému parlamentu a Radě zprávu, ve které podá přehled zkušeností získaných při používání tohoto nařízení.
2. Komise podle potřeby doplní zprávu vhodnými návrhy.

Článek 15

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

Použije se po 18 měsících ode dne, kdy vstoupí v platnost všechny následující právní předpisy:

- a) nařízení (ES) č. 852/2004;
- b) nařízení (ES) č. 854/2004

a

- c) směrnice 2004/41/ES.

Použije se však nejdříve od 1. ledna 2006.

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

▼ B*PŘÍLOHA I***DEFINICE**

Pro účely tohoto nařízení platí tyto definice:

1. MASO
 - 1.1 „Masem“ se rozumějí požitelné díly zvířat uvedených bodech 1.2 až 1.8 včetně krve.
 - 1.2 „Domácími kopytníky“ se rozumí domácí skot (včetně druhů rodů *Bubalus* a *Bison*), prasata, ovce a kozy a domácí lichokopytníci.
 - 1.3 „Drůbeží“ se rozumí domácí drůbež včetně ptáků, kteří nejsou považováni za domácí, ale jsou chováni jako domácí zvířata, s výjimkou běžců.
 - 1.4 „Zajícovci“ se rozumějí králíci, zajíci a hlodavci.
 - 1.5 „Volně žijící zvěř“ se rozumějí:
 - volně žijící kopytníci, zajícovci a jiní suchozemští savci, kteří jsou loveni k lidské spotřebě a jsou považováni za volně žijící zvěř podle použitelných právních předpisů daných členských států, včetně savců žijících na uzavřeném území v podobně svobodných podmínkách jako volně žijící zvěř,
 - a
 - volně žijící ptáci, kteří jsou loveni k lidské spotřebě.
 - 1.6 „Farmovou zvěř“ se rozumějí farmovní běžci a dále suchozemští farmovní savci, kteří nejsou uvedeni v bodě 1.2.
 - 1.7 „Drobnou volně žijící zvěř“ se rozumí volně v přírodě žijící pernatá zvěř a zajícovci.
 - 1.8 „Velkou volně žijící zvěř“ se rozumějí volně v přírodě žijící suchozemští savci, na které se nevztahuje definice drobné volně žijící zvěře.
 - 1.9 „Jatečně upraveným tělem“ se rozumí tělo zvířete po porážce a následném opracování.
 - 1.10 „Čerstvým masem“ se rozumí maso, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení, zmrazení nebo rychlého zmrazení.
 - 1.11 „Droby“ se rozumí čerstvé maso jiné než z jatečně upraveného těla, včetně vnitřností a krve.
 - 1.12 „Vnitřnostmi“ se rozumějí orgány dutiny hrudní, břišní a pánevní, včetně průdušnice a jícnu a v případě ptáků i volete.
 - 1.13 „Mletým masem“ se rozumí vykostěné maso, které bylo rozmělněno a obsahuje méně než 1 % soli.
 - 1.14 ► **CI** „Strojně odděleným masem“ nebo „SOM“ se rozumí produkt získaný strojním oddělováním z masa na kosti, které ◀ zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken.
 - 1.15 „Masními polotovary“ se rozumí čerstvé maso, včetně rozmělněného masa, ke kterému byly přidány potraviny, koření nebo přídavné látky anebo které bylo podrobeno ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa, a tím i k vymizení vlastností čerstvého masa.
 - 1.16 „Jatkami“ se rozumí zařízení, ve kterém se provádí porážení a následné opracování zvířat, jejichž maso je určeno k lidské spotřebě.

▼ **B**

- 1.17 „Bourárnou/porcovnou“ se rozumí zařízení, ve kterém se provádí vykosťení nebo bourání/porcování masa.
- 1.18 „Zařízením pro nakládání se zvěřinou“ se rozumí zařízení, v němž se ulovená zvěř a získaná zvěřina připravuje pro uvedení na trh.
2. ŽIVÍ MLŽI
- 2.1 „Mlži“ se rozumějí mlži třídy *Lamellibranchiata (Bivalvia)*, kteří získávají potravu filtrací vody.
- 2.2 „Mořskými biotoxiny“ se rozumějí jedovaté látky akumulované mlži zejména v důsledku toho, že se živí planktonem obsahujícím toxiny.
- 2.3 „Přípravou“ se rozumí uskladnění živých mlžů z produkčních oblastí třídy A, ze středisek pro čištění nebo expedičních středisek v nádržích nebo v jiném zařízení s čistou mořskou vodou nebo v přirozeném prostředí, které slouží k odstranění písku, bahna nebo slizu, aby se zachovaly nebo zlepšily jejich organoleptické vlastnosti a zajistila jejich dobrá vitalita před prvním nebo dalším balením.
- 2.4 „Producentem“ se rozumí jakákoli fyzická nebo právnická osoba, která jakýmkoli prostředky sbírá živé mlže v oblasti sběru za účelem manipulace s nimi a jejich uvádění na trh.
- 2.5 „Produkční oblastí“ se rozumějí místa v moři, lagunách nebo v ústí řek, kde se mlži buď vyskytují přirozeně, nebo na nichž jsou uměle chováni a z nichž jsou živí mlži sbíráni.
- 2.6 „Sádkovací oblastí“ se rozumějí místa v moři, lagunách nebo v ústí řek s jasně vymezenými hranicemi označenými bójemi, kůly nebo jinými pevnými prostředky, která jsou určena výhradně k přirozenému čištění živých mlžů.
- 2.7 „Expedičním střediskem“ se rozumí pozemní nebo plovoucí zařízení pro příjem, přípravu, mytí, čištění, třídění, první balení a další balení požitelných živých mlžů.
- 2.8 „Střediskem pro čištění“ se rozumí zařízení s nádržemi s přívodem čisté mořské vody, v nichž jsou živí mlži umístěni na dobu nezbytnou k takovému snížení kontaminace, aby byli vhodní k lidské spotřebě.
- 2.9 „Sádkováním“ se rozumí činnost, při níž jsou živí mlži přeneseni do míst v moři, v lagunách nebo v ústí řek na dobu nezbytnou k takovému snížení kontaminace, aby byli vhodní k lidské spotřebě. Toto nezahrnuje zvláštní proces přenesení živých mlžů do míst, která jsou vhodnější pro jejich další vývoj nebo růst.
3. PRODUKTY RYBOLOVU
- 3.1 „Produkty rybolovu“ se rozumějí všichni mořští nebo sladkovodní živočichové (kromě živých mlžů, živých ostnokožců, živých pláštěnců a živých mořských plžů a všech savců, plazů a žab), volně žijící nebo farmové chování, včetně všech požitelných forem, částí a produktů těchto živočichů.
- 3.2 „Zpracovatelským plavidlem“ se rozumí jakékoli plavidlo, na jehož palubě jsou produkty rybolovu podrobeny jednomu nebo více úkonům jako je filetování, porcování, odstraňování kůže, vyjmutí ze skořápek nebo krunýřů, mletí nebo zpracování, na něž navazuje první nebo další balení, případně chlazení nebo mrazení.
- 3.3 „Mrazírenským plavidlem“ se rozumí jakékoli plavidlo, na jehož palubě se provádí mrazení produktů rybolovu, kterému případně předcházela příprava, např. vykrvení, odstranění hlavy, vnitřností a ploutví, a na něž případně navazuje první nebo další balení.

▼ **B**

- 3.4 ► **C2** „Strojně odděleným produktem rybolovu“ se rozumí produkt získaný strojním oddělováním svaloviny z produktů rybolovu tak, že se ztratí nebo změní struktura svaloviny. ◀
- 3.5 „Čerstvými produkty rybolovu“ se rozumějí nezpracované produkty rybolovu, celé nebo upravené, včetně produktů balených vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jejichž uchování nebylo použito jiné ošetření než chlazení.
- 3.6 „Upravenými produkty rybolovu“ se rozumějí nezpracované produkty rybolovu, které byly podrobeny úkonům ovlivňujícím jejich anatomickou celistvost, jako je vyvržení, odstranění hlavy, porcování, filetování a sekání.
4. MLÉKO
- 4.1 „Syrovým mlékem“ se rozumí mléko produkované sekrecí mléčné žlázy hospodářských zvířat, které nebylo podrobeno ohřevu nad 40 °C a nebylo ani ošetřeno žádným způsobem s rovnocenným účinkem.
- 4.2 „Zemědělským podnikem určeným k produkci mléka“ se rozumí zařízení, v němž je chováno jedno nebo více hospodářských zvířat za účelem produkce mléka určeného pro uvedení na trh jako potraviny.
5. VEJCE
- 5.1 „Vejci“ se rozumějí vejce ve skořápce, která nejsou rozbitá, inkubovaná ani vařená a která jsou snesená farmovými ptáky, vhodná k přímé lidské spotřebě nebo pro přípravu vaječných výrobků.
- 5.2 „Tekutými vejci“ se rozumí nezpracovaný vaječný obsah po odstranění skořápky.
- 5.3 „Křapy“ se rozumějí vejce s porušenou skořápkou a neporušenými podskořápkovými blanami.
- 5.4 „Balírnou/třídírnou“ se rozumí zařízení, kde jsou vejce tříděna podle jakosti a hmotnosti.
6. ŽABÍ STEHÝNKA A HLEMÝŽDI
- 6.1 „Žabími stehýnkami“ se rozumějí zadní části těla druhů z rodu *Rana* (čeled' *Ranidae*) oddělené příčným řezem za předními končetinami, vykuchané a stažené.
- 6.2 „Hlemýždi“ se rozumějí suchozemští plži druhu *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* a druhů čeledi *Achatinidae*.
7. ZPRACOVANÉ VÝROBKY
- 7.1 „Masnými výrobky“ se rozumějí zpracované výrobky získané zpracováním masa nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků, takže z řezné plochy je zřejmé, že produkt pozbyl znaků charakteristických pro čerstvé maso.
- 7.2 „Mléčnými výrobky“ se rozumějí zpracované výrobky získané zpracováním syrového mléka nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků.
- 7.3 „Vaječnými výrobky“ se rozumějí zpracované výrobky získané zpracováním vajec, jejich různých složek nebo melanže nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků.
- 7.4 „Zpracovanými produkty rybolovu“ se rozumějí zpracované produkty získané zpracováním produktů rybolovu nebo dalším zpracováním takto zpracovaných produktů.

▼ B

- 7.5 „Taveným nebo škvařeným živočišným tukem“ se rozumí tuk získaný při tavení nebo škvaření masa včetně kostí, určený k lidské spotřebě.
- 7.6 „Škvarky“ se rozumějí zbytky po tavení nebo škvaření obsahující bílkoviny, po částečném oddělení tuku a vody.
- 7.7 „Želatinou“ se rozumí přírodní rozpustná bílkovina, želírující nebo neželírující, získaná částečnou hydrolyzou kolagenu vyráběného z kostí, kůží a kožek, šlach a vaziv zvířat.
- 7.8 „Kolagenem“ se rozumí bílkovinný výrobek z kostí, kůží, kožek a šlach zvířat, vyráběný v souladu s příslušnými požadavky tohoto nařízení.
- 7.9 „Opracovanými žaludky, močovými měchýři a střevy“ se rozumějí žaludky, močové měchýře a střeva, které byly po získání a vyčištění opracovány, např. solením, záhřevem nebo sušením.
8. JINÉ DEFINICE
- 8.1 „Produkty živočišného původu“ se rozumějí:
- potraviny živočišného původu, včetně medu a krve,
 - živí mlži, živí ostnokožci, živí pláštěnci a živí mořští plži určené k lidské spotřebě
 - a
 - jiní živočichové určené k tomu, aby byli připraveni k dodání jako živí konečnému spotřebiteli.
- 8.2 „Velkoobchodem“ se rozumí potravinářský podnik skládající se z několika oddělených jednotek se společným zařízením a odděleními, v němž jsou potraviny prodávány provozovatelům potravinářských podniků.

▼ B*PŘÍLOHA II***POŽADAVKY TÝKAJÍCÍ SE VÍCE PRODUKTŮ ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU****ODDÍL I: IDENTIFIKAČNÍ OZNAČENÍ**

Pokud to požaduje článek 5 nebo 6 a s výhradou ustanovení přílohy III musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit, aby byly produkty živočišného původu označeny identifikačním označením umístěným v souladu s následujícími ustanoveními.

A. UMÍSTĚNÍ IDENTIFIKAČNÍHO OZNAČENÍ**▼ M6**

1. Produkt musí být opatřen identifikačním označením před tím, než opustí výrobní zařízení.

▼ M3

2. Jestliže je však další balení a/nebo první balení produktu odstraněno nebo je produkt dále zpracováván v jiném zařízení, musí být na produkt umístěno nové označení. V takovýchto případech musí nové označení obsahovat číslo schválení zařízení, v němž se tyto postupy provádějí.

▼ M6

3. Identifikační označení pro balení vajec není nezbytné, pokud jsou balení opatřena kódem balírny/třídírny v souladu s přílohou XIV částí A nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾.

▼ B

4. Provozovatelé potravinářských podniků musí v souladu s článkem 18 nařízení (ES) č. 178/2002 zavést systémy a postupy pro identifikaci potravinářských podniků, od nichž odebrali produkty živočišného původu a jimž takové produkty dodali.

B. FORMA IDENTIFIKAČNÍHO OZNAČENÍ

5. Značka musí být čitelná, nesmazatelná a znaky musí být snadno rozluštitelné. Pro příslušné orgány musí být snadno viditelná.
6. Na značce musí být uveden název země, ve které se zařízení nachází, a to buď plným názvem, nebo dvěma písmeny kódu v souladu s příslušnou normou ISO.

▼ M13

V případě členských států se však jedná o kódy BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE a UK.

▼ M2

▼ B

7. Na označení musí být uvedeno číslo schválení zařízení. Pokud zařízení vyrábí jak potraviny, na které se vztahuje toto nařízení, tak potraviny, na něž se nevztahuje, může provozovatel potravinářského podniku používat totéž označení pro obě skupiny potravin.

▼ M6

8. ► **M13** Pokud označení umísťuje zařízení nacházející se ve Společenství, musí být označení oválné a musí obsahovat zkratky CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ nebo WE. ◀

Uvedené zkratky nesmí být obsaženy v označeních umístěných na produktech dovezených do Společenství ze zařízení, která se nacházejí mimo Společenství.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1.

▼B**C. ZPŮSOB OZNAČENÍ**

9. Podle způsobu obchodní úpravy různých produktů živočišného původu může být označení umístěno přímo na produkt, na první obal nebo na další obal, nebo může být natištěno na štítek, který je umístěn na produkt nebo na první obal nebo další obal. Označením může být také neodstranitelný přívěsek z odolného materiálu.
10. V případě dalšího obalu obsahujícího porcované maso nebo droby musí být označení umístěno na štítek dalšího obalu nebo natištěno na další obal takovým způsobem, aby došlo při jeho otevření ke zničení označení. Není to však nezbytné v případě, kdy se otevřením zničí další obal. Pokud první obal poskytuje tutéž ochranu jako další obal, může být štítek umístěn na prvním obalu.
11. U produktů živočišného původu, které jsou umístěny v přepravních kontejnerech nebo sestávají z velkých balení a jsou určeny pro další manipulaci, zpracování, první balení nebo další balení v jiném zařízení, může být označení umístěno na vnější povrch kontejneru nebo obalu.
12. U kapalných, granulovaných nebo práškových produktů živočišného původu přepravovaných jako nebalené a u produktů rybolovu přepravovaných jako nebalené není identifikační označení nezbytné, pokud přiložené doklady obsahují informace uvedené v bodech 6, 7 a popřípadě v bodě 8.
13. Pokud jsou produkty živočišného původu vkládány do dalšího obalu pro přímé dodání konečnému spotřebiteli, postačuje umístit označení pouze na vnější stranu tohoto obalu.
14. Pokud se označení umísťuje přímo na produkty živočišného původu, musí být použité barvivo povoleno v souladu s pravidly Společenství o používání barviv v potravinách.

ODDÍL II: CÍLE POSTUPŮ ZALOŽENÝCH NA ZÁSADÁCH HACCP

1. Provozovatelé potravinářských podniků provozující jatky se musí ujistit, že postupy, které zavedli v souladu s obecnými požadavky článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004, splňují požadavky, které jsou podle analýzy rizika nezbytné, a zvláštní požadavky uvedené v bodě 2.
2. Postupy musí zaručovat, že každé zvíře, popřípadě každá šarže zvířat přijatá do prostor jatek:
 - a) je řádně identifikována,
 - b) je opatřena příslušnými informacemi podle oddílu III od hospodářství, ze kterého pochází,
 - c) nepochází z hospodářství nebo oblastí, v nichž platí z hygienických důvodů zákaz přemístování zvířat nebo jiná omezení, pokud to nepovolí příslušný orgán,
 - d) je čistá,
 - e) je zdravá, nakolik to může potravinářský podnik posoudit,
 - a
 - f) je v okamžiku, kdy je přepravena na jatky, v uspokojivém stavu z hlediska dobrých životních podmínek zvířat.
3. Není-li některý z požadavků uvedených v bodě 2 splněn, musí to provozovatel potravinářského podniku oznámit úřednímu veterinárnímu lékaři a přijmout vhodná opatření.

▼ B

ODDÍL III: INFORMACE O POTRAVINOVÉM ŘETĚZCI

Pokud jde o jakákoli zvířata, kromě volně žijící zvěře, která byla odeslána nebo mají být odeslána na jatky, musí provozovatelé potravinářských podniků provozující jatky v případě potřeby požadovat, obdržet a zkontrolovat informace o potravinovém řetězci uvedené v tomto oddílu a musí podle nich jednat.

▼ M6

1. Provozovatelé jatek nesmějí přijmout do prostor jatek zvířata, pokud si nevyžádali a neobdrželi informace příslušné z hlediska potravinového řetězce, které jsou obsaženy v záznamech vedených podle nařízení (ES) č. 852/2004 v hospodářství, ze kterého zvířata pocházejí.

▼ B

2. Provozovatelé jatek musí obdržet tyto informace nejpozději 24 hodin před přepravením zvířat na jatky s výjimkou případů uvedených v bodě 7.

▼ M6

3. Informace příslušné z hlediska potravinového řetězce podle bodu 1 zahrnují zejména:

▼ M15

- a) nálezový status hospodářství nebo regionu, ze kterého zvířata pocházejí, a zda je hospodářství úředně uznáno jako hospodářství používající řízené podmínky ustájení ve vztahu k trichinelám v souladu s přílohou IV kapitolou I bodem A nařízení Komise (ES) č. 2075/2005 ⁽¹⁾,

▼ B

- b) nálezový status zvířat,
- c) podané veterinární léčivé přípravky nebo jiné ošetření v určeném období s nenulovou ochrannou lhůtou, společně s datem jejich podání a s délkou ochranných lhůt,
- d) výskyt nálezů, které mohou mít vliv na bezpečnost masa,
- e) výsledky analýz vzorků odebraných u zvířat nebo jiných vzorků odebraných pro účely diagnózy chorob, které mohou mít vliv na bezpečnost masa, včetně vzorků odebraných v rámci monitorování a kontroly zoonóz a reziduí, pokud jsou významné pro ochranu lidského zdraví,
- f) příslušné zprávy o dřívějších prohlídkách před porážkou a po porážce zvířat pocházejících z téhož hospodářství, včetně zejména zpráv od úředního veterinárního lékaře,
- g) údaje o výrobě, pokud mohou vypovídat o výskytu nálezů,
 - a
- h) jméno a adresu soukromého veterinárního lékaře, který obvykle navštěvuje hospodářství, ze kterého zvířata pocházejí.

4. a) Provozovatel jatek však nemusí obdržet:
 - i) informace uvedené v bodě 3 písm. a), b), f) a h), pokud mu již jsou známy (např. v rámci stálé dohody nebo z programu zabezpečování jakosti),

nebo
 - ii) informace podle bodu 3 písm. a), b), f) a g), pokud výrobce prohlásí, že nemá žádné příslušné informace, které je třeba sdělit.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 60.

▼ B

- b) Informace nemusí být sděleny doslovně tak, jak jsou uvedeny v záznamech hospodářství, ze kterého zvířata pocházejí. Mohou být sděleny elektronickou výměnou údajů nebo ve formě standardního prohlášení podepsaného výrobcem.
5. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří se rozhodli přijmout zvířata do prostor jatek poté, co zhodnotili příslušné informace o potravinovém řetězci, musí dát tyto informace neprodleně k dispozici úřednímu veterinárnímu lékaři a to, s výjimkou okolností uvedených v bodě 7, nejpozději do 24 hodin před přepravením zvířete nebo šarže. Provozovatel potravinářského podniku musí před prohlídkou před porážkou dotyčného zvířete sdělit úřednímu veterinárnímu lékaři všechny informace, které vzbuzují obavy z hlediska zdraví.
6. Pokud je na jatky přepraveno zvíře bez informací o potravinovém řetězci, musí to provozovatel neprodleně ohlásit úřednímu veterinárnímu lékaři. Zvíře nesmí být poraženo, dokud to nepovolí úřední veterinární lékař.

▼ M8

7. Pokud to příslušný orgán povolí a pokud to neohrozí cíle tohoto nařízení, mohou být informace o potravinovém řetězci doručeny méně než 24 hodin před přepravením zvířat jakéhokoli druhu, kterých se informace týkají, na jatky nebo až při přepravě těchto zvířat na jatky.

Každá informace o potravinovém řetězci, jejíž znalost může vést k vážnému narušení činnosti jatek, se však poskytne provozovateli potravinářského podniku provozujícímu jatky v dostatečném předstihu před přepravením zvířat na jatky, aby si tento provozovatel potravinářského podniku mohl odpovídajícím způsobem naplánovat činnost jatek.

Provozovatel potravinářského podniku provozující jatky musí zhodnotit příslušné informace a musí předat přijaté informace o potravinovém řetězci úřednímu veterinárnímu lékaři. Zvíře nesmí být poraženo nebo následně přepraveno, dokud to nepovolí úřední veterinární lékař.

▼ B

8. Provozovatelé potravinářských podniků musí zkontrolovat doklady doprovázející domácí lichokopytníky s cílem ujistit se, že zvíře je určeno na porážku k lidské spotřebě. Pokud přijmou zvířata k porážce, musí předat doklady úřednímu veterinárnímu lékaři.

▼ M12

ODDÍL IV: POŽADAVKY POUŽITELNÉ NA ZMRAZENÉ POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

1. Pro účely tohoto oddílu se „datem výroby“ rozumí:
- datum porážky v případě jatečně upravených těl, jejich půlek a čtvrtí;
 - datum usmrcení v případě těl volně žijící zvěře;
 - datum sběru nebo lovu v případě produktů rybolovu;
 - případně datum zpracování, porcování, mletí nebo přípravy v případě všech ostatních potravin živočišného původu.
2. Dokud nenastane fáze, kdy jsou potraviny označeny v souladu se směrnicí 2000/13/ES nebo použity k dalšímu zpracování, musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit, aby byly v případě zmrazených potravin živočišného původu určených k lidské spotřebě zpřístupněny provozovateli potravinářského podniku, kterému jsou potraviny dodávány, a na vyžádání i příslušnému orgánu tyto informace:
- datum výroby a

▼ **M12**

b) datum zmrazení, pokud je jiné než datum výroby.

Pokud jsou potraviny vyrobeny z šarže surovin s různými daty výroby a zmrazení, musí být k dispozici nejstarší datum výroby a/nebo případně zmrazení.

3. Vhodnou formu, jejímž prostřednictvím musí být tyto informace zpřístupněny, si může zvolit dodavatel zmrazených potravin, pokud jsou informace požadované podle odstavce 2 jasně a jednoznačně přístupné provozovateli podniku, kterému jsou potraviny dodávány, a může si je vyhledat.



PŘÍLOHA III

ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY

ODDÍL I: MASO DOMÁCÍCH KOPYTNÍKŮ

KAPITOLA I: PŘEPRAVA ŽIVÝCH ZVÍŘAT NA JATKY

Provozovatelé potravinářských podniků přepravující živá zvířata na jatky musí zajistit, aby byly splněny následující požadavky:

1. Během svážení a přepravy musí být se zvířaty zacházeno šetrně, aby zbytečně netrpěla.
2. Zvířata, která vykazují příznaky choroby nebo která pocházejí ze stáda, o němž je známo, že je kontaminováno původci chorob, mohou být přepravena na jatky pouze pokud to povolí příslušný orgán.

KAPITOLA II: POŽADAVKY NA JATKY

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby konstrukce, uspořádání a vybavení jatek, ve kterých se poráží domácí kopytníci, splňovaly následující požadavky.

1. a) Jatky musí mít vhodné a hygienické stáje, a pokud to klimatické podmínky dovolí, předporážkové ustájení, které lze snadno čistit a dezinfikovat. Tato zařízení musí mít vybavení pro napájení a v případě potřeby i krmení zvířat. Odvádění odpadní vody nesmí ohrozit bezpečnost potravin.
- b) Jatky musí být také vybaveny oddělenými zamykatelnými zařízeními, nebo pokud to klimatické podmínky dovolí, ohradami pro nemocná zvířata nebo zvířata podezřelá z choroby vybavená samostatnou kanalizací umístěnou tak, aby nedošlo ke kontaminaci jiných zvířat, pokud příslušný orgán nemá za to, že taková zařízení nejsou nezbytná.
- c) Stáje musí být tak veliké, aby byly zajištěny dobré životní podmínky zvířat. Jejich uspořádání musí usnadňovat prohlídky před porážkou včetně identifikace zvířat a skupin zvířat.
2. Za účelem vyloučení kontaminace masa musí:
 - a) mít dostatečný počet prostor vhodných pro provádění činností;
 - b) mít samostatný prostor pro vyprazdňování a čištění žaludku a střev, pokud příslušný orgán neschválí v jednotlivých případech pro konkrétní jatky časové oddělení těchto činností;
 - c) zajišťovat prostorové nebo časové oddělení těchto činností:
 - i) omrácení a vykrvení,
 - ii) u prasat napařování, odštětínování, dočišťování a opalování,
 - iii) vykolení a další zpracování,
 - iv) manipulace s čistými střevy a dršťkami,
 - v) příprava a čištění jiných drobů, zejména stažení kůže hlav, pokud se neprovádí na porážkové lince,
 - vi) balení drobů
 - a
 - vii) expedice masa;

▼B

- d) být zařízeny tak, aby nedocházelo ke styku masa s podlahou, stěnami a vybavením;
- a
- e) mít porážkové linky, které (jsou-li používány) jsou konstruovány tak, aby umožňovaly plynulý postup porážky a znemožňovaly křížovou kontaminaci mezi jednotlivými částmi porážkové linky. Pokud je v týchž prostorech provozováno více porážkových linek, musí být dostatečně odděleny, aby nedošlo ke křížové kontaminaci.
3. Musí mít zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativní systém s podobným účinkem.
 4. Zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebaleným masem myjí ruce, musí být vybavené tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace.
 5. Musí existovat uzamykatelná zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa a samostatná uzamykatelná zařízení pro skladování masa prohlášeného za nevhodné k lidské spotřebě.
 6. Musí existovat samostatný prostor s vhodným zařízením pro čištění, mytí a dezinfekci prostředků, v nichž se přepravují hospodářská zvířata. Jatky však nemusí mít taková místa a zařízení, pokud to povolí příslušný orgán a pokud jsou úředně schválená místa a zařízení v blízkosti.
 7. Musí mít uzamykatelná zařízení vyhrazená pro porážku nemocných zvířat nebo zvířat s podezřením na chorobu. Tento požadavek není podmínkou, pokud se taková porážka provádí v jiném zařízení schváleném k tomuto účelu příslušným orgánem, nebo po ukončení normální porážky.
 8. Pokud se na jatkách skladuje hnůj a trávící ústrojí, musí k tomuto účelu existovat zvláštní část zařízení nebo místo.
 9. Musí mít odpovídajícím způsobem vybavené uzamykatelné zařízení nebo podle potřeby prostory vyhrazené pro veterinární službu.

KAPITOLA III: POŽADAVKY NA BOURÁRNÝ/PORCOVNÝ

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby bourárny/porcovny manipulující s masem domácích kopytníků:

1. byly konstruovány tak, aby nedošlo ke kontaminaci masa, zejména
 - a) umožněním plynulého postupu činností,
 - nebo
 - b) zajištěním oddělení různých výrobních šarží;
2. měly prostory pro oddělené skladování baleného a nebaleného masa, pokud nejsou skladovány v různých časech nebo nejsou skladovány takovým způsobem, že materiál obalu a způsob skladování nemohou být zdrojem kontaminace masa;
3. měly provozní prostory na bourání/porcování vybavené tak, aby byly splněny požadavky kapitoly V;
4. měly zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebaleným masem myjí ruce, vybavené tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace;
- a
5. měly zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativní systém s podobným účinkem.

▼B

KAPITOLA IV: HYGIENA PORÁŽKY

Provozovatelé potravinářských podniků provozující jatky, na nichž se poráží domácí kopytci, musí zajistit dodržení následujících požadavků.

1. Po přepravení na jatky musí být zvířata porážena bez zbytečného odkladu. Pokud to však vyžadují požadavky na dobré životní podmínky zvířat, musí být zvířatům před porážkou poskytnuta doba na odpočinek.
2. a) Maso jiných zvířat než uvedených v písm. b) a c) nesmí být použito k lidské spotřebě, pokud byla usmrcena jinak než porážkou na jatkách.
b) Na jatky smějí být přepravena pouze živá zvířata určená na porážku, s výjimkou:
 - i) zvířat, která byla nuceně porážena mimo jatky v souladu s kapitolou VI;
 - ii) zvířat poražených v místě chovu v souladu s oddílem III
 - a
 - iii) volně žijící zvířata v souladu s oddílem IV kapitolou II.c) Maso zvířat, která byla po úrazu na jatkách nuceně porážena, může být použito k lidské spotřebě, pokud při prohlídce nejsou nalezena jiná vážná poranění než způsobená úrazem.
3. Zvířata, popřípadě každá šarže zvířat, zasláná na jatky musí být identifikována tak, aby bylo možné zpětně zjistit jejich původ.
4. Zvířata musí být čistá.
5. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny veterinárních lékařů jmenovaných příslušným orgánem podle nařízení (ES) č. 854/2004, aby zajistili, že u každého zvířete určeného k porážce se za odpovídajících podmínek provede prohlídka před porážkou.
6. Zvířata přepravená do porážkových prostor musí být porážena bez zbytečného odkladu.
7. Omráčení, vykrvení, stažení, vykolení a další zpracování musí být provedena bez zbytečného odkladu a způsobem, který vylučuje kontaminaci masa. Zejména:
 - a) průdušnice a jícn musí zůstat při vykrvení nedotčeny, s výjimkou porážky podle náboženského zvyku;
 - b) během stahování kůže a odstraňování rouna
 - i) nesmí dojít ke styku mezi vnějším povrchem kůže a jatečně upraveným tělem
 - a
 - ii) pracovníci a zařízení přicházející do styku s vnějším povrchem kůže nebo s rounem se nesmějí dotýkat masa;
 - c) musí být přijata opatření k tomu, aby nedošlo k výtoku obsahu trávicího ústrojí při vykolení a po něm a musí být zajištěno, aby vykolení bylo provedeno co nejdříve po omráčení;
 - a
 - d) odstranění vemene nesmí vést ke kontaminaci jatečně upraveného těla mlékem nebo mlezivem.

▼ M3

8. Jatečně upravená těla a jiné části těla určené k lidské spotřebě musí být staženy z kůže, s výjimkou prasat, hlav ovcí, koz a telat, mulce a pysků skotu a končetin skotu, ovcí a koz. S hlavami, včetně mulce a pysků, a končetinami se musí manipulovat takovým způsobem, aby nedošlo ke kontaminaci.

▼ B

9. Pokud se kůže prasat nestahuje, musí být ihned odstraněny štětiny. Riziko kontaminace masa vodou z napařování musí být minimalizováno. Pro tuto činnost mohou být použity pouze schválené přísady. Prasata musí být poté důkladně opláchnuta pitnou vodou.
10. Jatečně upravená těla nesmí být viditelně kontaminována fekáliemi. Každá viditelná kontaminace musí být neprodleně odstraněna vyfúknutím nebo jiným způsobem s rovnocenným účinkem.
11. Jatečně upravená těla a droby nesmějí přijít do styku s podlahou, stěnami nebo pracovní plošinou.
12. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušných orgánů, aby zajistili, že se u každého poraženého zvířete provede prohlídka po porážce podle nařízení (ES) č. 854/2004 za odpovídajících podmínek.
13. Do ukončení prohlídky po porážce musí části poraženého zvířete, které podléhají takové prohlídce:
- a) zůstat identifikovatelné, aby mohly být přiřazeny danému jatečně upravenému tělu,
- a
- b) nesmí přijít do styku s žádným jiným jatečně upraveným tělem, droby nebo vnitřnostmi, včetně těch, u nichž již byla provedena prohlídka po porážce.
- Penis může být odstraněn ihned, pokud nevykazuje patologické léze.
14. Obě ledviny musí být vyloupnuty z vnitřního tuku. U skotu, prasat a lichokopytníků musí být také odstraněna perirenální pouzdra.
15. Pokud se krev nebo jiné droby více zvířat shromažďují do téhož kontejneru před ukončením prohlídky po porážce, musí být prohlášeny za nevhodné k lidské spotřebě, pokud je za nevhodné k lidské spotřebě prohlášeno jatečně upravené tělo jednoho nebo více těchto zvířat.
16. Po prohlídce po porážce:

▼ M3

- a) u skotu, prasat a lichokopytníků se hygienicky odstraní mandle;

▼ B

- b) se z čisté části zařízení co nejdříve odstraní části nevhodné k lidské spotřebě;
 - c) pozastavené maso nebo maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě a nepoživatelné vedlejší produkty nesmějí přijít do styku s masem prohlášeným za vhodné k lidské spotřebě
- a
- d) vnitřností nebo částí vnitřností, které zůstaly v jatečně upraveném těle, kromě ledvin, musí být co nejdříve odstraněny, pokud příslušný orgán nepovolí jinou možnost.
17. Po porážce a prohlídce po porážce musí být maso skladováno v souladu s předpisy uvedenými v kapitole VII.

▼ M17

18. Pokud jsou určeny pro další zpracování:
- a) žaludky musí být spařeny nebo vyčištěny, avšak u žaludků mladých přežvýkavců určených pro produkci syřidla stačí, když jsou vyprázdněny;
 - b) střeva musí být vyprázdněna a vyčištěna;
 - c) hlavy a končetiny musí být staženy nebo spařeny a zbaveny štětín, avšak na základě povolení příslušného orgánu mohou být viditelně čisté končetiny přepraveny do schváleného zařízení, které dále zpracovává končetiny pro účely výroby potravin, kde budou končetiny staženy nebo spařeny a zbaveny štětín.

▼ B

19. Pokud jsou zařízení schválena pro porážku různých druhů zvířat nebo pro manipulaci s jatečně upravenými těly farmové zvěře nebo volně žijící zvěře, musí být přijata opatření zabraňující křížové kontaminaci buď časovým, nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy zvířat. K dispozici musí být oddělená zařízení pro příjem a skladování nestažených jatečně upravených těl farmové zvěře poražené v hospodářství a volně žijící zvěře.
20. Pokud na jatkách nejsou uzamykatelná zařízení vyhrazená pro poražená nemocná zvířata nebo zvířata podezřelá z choroby, musí být zařízení použité pro porážku takových zvířat před zahájením porážky jiných zvířat vyčištěno, umyto a dezinfikováno za úředního dohledu.

KAPITOLA V: HYGIENA BOURÁNÍ/PORCOVÁNÍ A VYKOSTŮVÁNÍ

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby bourání/porcování a vykostování masa domácích kopytníků probíhalo v souladu s následujícími požadavky.

1. Na jatkách smějí být jatečně upravená těla domácích kopytníků dělena pouze na půle nebo čtvrti a jatečné půle na nejvýše tři velkoobchodní porce. Další dělení a vykostování musí probíhat v bourárně/porcovně.
2. Práce s masem musí být organizována tak, aby se vyloučila nebo minimalizovala kontaminace. K tomuto účelu musí provozovatelé potravinářských podniků zejména zajistit, aby:
 - a) maso určené k bourání/porcování bylo do dílen přinášeno postupně podle potřeby;
 - b) během bourání/porcování, vykostování, ořezávání, krájení na plátky nebo kostky, prvního balení a dalšího balení byla udržována teplota masa nejvýše 3 °C u drobů a 7 °C u ostatního masa, a to pomocí okolní teploty nejvýše 12 °C nebo jiným systémem s rovnocenným účinkem;

a
 - c) v prostorách schválených pro bourání/porcování masa různých druhů zvířat byla přijata opatření s cílem zabránit křížové kontaminaci, a to podle potřeby časovým nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy.
3. Maso však může být v souladu s kapitolou VII bodu 3 vykostováno a bouráno/porcováno před dosažením teploty uvedené v bodě 2 písm. b).
4. Maso může být vykostováno a bouráno/porcováno před dosažením teploty uvedené v bodě 2 písm. b) také v případě, kdy se bourárna/porcovna nachází v tomtéž místě jako prostory jatek. V takovém případě musí být maso přepraveno do bourárny/porcovny buď přímo z prostor jatek, nebo po odvěšení v chladicích či mrazicích prostorách. Jakmile je rozbouráno/rozporcováno a popřípadě zabaleno, musí být zchlazeno na teplotu uvedenou v bodě 2 písm. b).

▼ M19

5. Jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na nejvýše tři velkoobchodní porce mohou být vykostovány a bourány/porcovány před dosažením teploty uvedené v bodě 2 písm. b), pokud byly přepravovány podle odchylky stanovené v bodě 3 písm. b) kapitoly VII oddílu I. V takovém případě musí být maso během vykostování nebo bourání/porcování vystaveno teplotám vzduchu, které zajistí nepřetržitý pokles teploty masa. Jakmile je maso rozbouráno/rozporcováno a popřípadě zabaleno, musí být zchlazeno na teplotu uvedenou v bodě 2 písm. b), pokud již nemá nižší než uvedenou teplotu.

▼ B

KAPITOLA VI: NUCENÁ PORÁŽKA MIMO JATKY

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby maso z domácích kopytníků, kteří byli nuceně poraženi mimo jatky, mohlo být použito k lidské spotřebě, pouze pokud splňuje následující požadavky:

1. Jinak zdravé zvíře utrpělo zranění, které z důvodu respektování dobrých životních podmínek zvířat brání jeho přepravě na jatky.
2. Veterinární lékař musí provést prohlídku zvířete před porázkou.
3. Poražené a vykvené zvíře musí být přepraveno na jatky hygienicky a bez zbytečného odkladu. Na místě smí být za dozoru veterinárního lékaře odstraněny žaludek a střeva; další úprava nesmí být provedena. Všechny odstraněné vnitřnosti musí být s poraženým zvířetem přepraveny na jatky a musí být shledáno, že patří dotyčnému zvířeti.
4. Pokud mezi porázkou a přepravou na jatky uběhnou více než 2 hodiny, musí být zvíře zchlazeno. Pokud to klimatické podmínky dovolují, není aktivní zchlazení nezbytné.
5. K poraženému zvířeti musí být při dodání na jatky přiloženo prohlášení provozovatele potravinářského podniku, který zvíře choval, v němž musí být uvedena identifikace zvířete, všechny podané veterinární léčivé přípravky a provedená ošetření zvířete, data podání léčivých přípravků a ochranné lhůty.
6. K poraženému zvířeti musí být při dodání na jatky přiloženo prohlášení vydané veterinárním lékařem, v němž prohlašuje, že výsledek prohlídky před porázkou je příznivý, uvádí datum, čas a důvody nucené porážky a povahu všech ošetření provedených veterinárním lékařem.
7. Poražené zvíře musí být vhodné k lidské spotřebě na základě prohlídky po porážce provedené v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004 na jatkách, včetně všech dalších doplňujících testů požadovaných v případě nucené porážky.
8. Provozovatelé potravinářských podniků musí dodržet všechny pokyny týkající se použití masa, které vydá úřední veterinární lékař po prohlídce po porážce.

▼ M15**▼ B**

KAPITOLA VII: SKLADOVÁNÍ A PŘEPRAVA

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby skladování a přeprava masa domácích kopytníků probíhalo v souladu s následujícími požadavky.

1. a) Pokud není zvláštními předpisy stanoveno jinak, musí na jatkách ihned po prohlídce po porážce následovat zchlazení podle zchlazovací křivky zajišťující nepřetržitý pokles teploty, aby bylo ve všech částech masa dosaženo nejvyšší teploty u drobů 3 °C a u ostatního masa 7 °C. V průběhu chlazení však může být maso v souladu s kapitolou V bodem 4 bouráno/porcováno a vykostováno.
- b) Během procesu chlazení musí být zajištěno dostatečné větrání, aby nedocházelo ke kondenzaci na povrchu masa.

▼ B

2. Teplota masa musí dosáhnout hodnoty uvedené v bodě 1 a tato teplota musí být zachována v průběhu skladování.

▼ M19

3. Teplota masa musí před přepravou dosáhnout hodnoty uvedené v bodě 1 a tato teplota musí být v průběhu přepravy zachována.

Použijí se však následující písmena a) a b):

- a) přeprava masa pro výrobu zvláštních produktů může proběhnout před tím, než je dosaženo teploty uvedené v bodě 1, pokud to povolí příslušný orgán, za předpokladu, že:
 - i) taková přeprava probíhá v souladu s požadavky, které příslušné orgány původu a určení stanoví pro přepravu z jednoho zařízení do jiného;
 - ii) maso opouští jatky nebo bourárnu/porcovnu, která se nachází v tomtéž místě jako prostory jatek, okamžitě a přeprava netrvá déle než dvě hodiny;
 - a
 - iii) taková přeprava je odůvodněna technologickými důvody;
- b) přeprava jatečně upravených těl, půlí jatečně upravených těl, čtvrtí jatečně upravených těl nebo půlí jatečně upravených těl rozporcovaných na tři velkoobchodní porce ovcí a koz, skotu a prasat může být zahájena před tím, než je dosaženo teploty uvedené v bodě 1, za předpokladu, že jsou splněny všechny tyto podmínky:
 - i) teplota je monitorována a zaznamenávána v rámci postupů založených na zásadách HACCP;
 - ii) provozovatelé potravinářských podniků, kteří odesílají a přepravují jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce, obdrželi od příslušného orgánu v místě odeslání zdokumentované povolení k použití této odchylky;
 - iii) vozidlo přepravující jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce je vybaveno nástrojem, který monitoruje a zaznamenává teploty vzduchu, jimž jsou jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce vystaveny, tak, aby příslušné orgány byly schopny ověřit dodržování podmínek týkajících se času a teploty stanovených v bodě viii);
 - iv) vozidlo přepravující jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce sváží maso pro jednu přepravu pouze z jedné jatek;
 - v) jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce, na něž se vztahuje tato odchylka, musí mít při zahájení přepravy teplotu v jádře 15 °C, pokud mají být přepravovány ve stejném oddíle jako jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce, které splňují požadavek na teplotu uvedený v bodě 1 (tj. 7 stupňů);
 - vi) k zásilce je přiloženo prohlášení provozovatele potravinářského podniku; v tomto prohlášení musí být uvedena doba chlazení před nakládkou, doba, kdy byla zahájena nakládka jatečně upravených těl, půlí jatečně upravených těl, čtvrtí jatečně upravených těl nebo půlí jatečně upravených těl rozporcovaných na tři velkoobchodní porce, teplota povrchu v uvedené době, maximální teplota vzduchu při přepravě, které mohou být jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtí jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce vystaveny, maximální povolená doba přepravy, datum povolení a název příslušného orgánu, který odchylku poskytl;

▼ M19

vii) provozovatel potravinářského podniku určení musí uvědomit příslušné orgány před tím, než poprvé obdrží jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce, u nichž nebylo před přepravou dosaženo teploty stanovené v bodě 1;

viii) takové maso se přepravuje v souladu s těmito parametry:

— v případě maximálně šestihodinové doby přepravy ⁽¹⁾:

Druh	Teplota povrchu ⁽²⁾	Maximální doba pro zchlazení na teplotu povrchu ⁽³⁾	Maximální teplota vzduchu při přepravě ⁽⁴⁾	Maximální průměrný denní počet kolonií aerobních mikroorganismů u jatečně upraveného těla ⁽⁵⁾
Ovce a kozy	7 °C	8 hodin	6 °C	\log_{10} 3,5 cfu/cm ²
Skot		20 hodin		\log_{10} 3,5 cfu/cm ²
Prasata		16 hodin		\log_{10} 4 cfu/cm ²

— v případě maximálně třicetihodinové doby přepravy ⁽¹⁾:

Druh	Teplota povrchu ⁽²⁾	Maximální doba pro zchlazení na teplotu povrchu ⁽³⁾	Teplota v jádře ⁽⁶⁾	Maximální teplota vzduchu při přepravě ⁽⁴⁾	Maximální průměrný denní počet kolonií aerobních mikroorganismů u jatečně upraveného těla ⁽⁵⁾
Prasata	7 °C	16 hodin	15 °C	6 °C	\log_{10} 4 cfu/cm ²

— v případě maximálně šedesátihodinové doby přepravy ⁽¹⁾:

Druh	Teplota povrchu ⁽²⁾	Maximální doba pro zchlazení na teplotu povrchu ⁽³⁾	Teplota v jádře ⁽⁶⁾	Maximální teplota vzduchu při přepravě ⁽⁴⁾	Maximální průměrný denní počet kolonií aerobních mikroorganismů u jatečně upraveného těla ⁽⁵⁾
Ovce a kozy	4 °C	12 hodin	15 °C	3 °C	\log_{10} 3 cfu/cm ²
Skot		24 hodin			

⁽¹⁾ Maximální přípustná doba od zahájení nakládky masa do vozidla až do uskutečnění poslední dodávky. Nakládku masa do vozidla lze odložit na dobu po uplynutí maximální přípustné doby pro zchlazení masa na jeho specifickou teplotu povrchu. Pokud k tomu dojde, musí být maximální přípustná doba přepravy zkrácena o stejnou dobu, o jakou byla odložena nakládká. Příslušný orgán členského státu určení může omezit počet míst dodání.

⁽²⁾ Maximální přípustná teplota povrchu při nakládce a poté opatření v jšší části jatečně upravených těl, půli jatečně upravených těl, čtvrti jatečně upravených těl nebo půli jatečně upravených těl rozporcovaných na tři velkoobchodní porce.

⁽³⁾ Maximální přípustná doba od okamžiku usmrcení do dosažení maximální přípustné teploty povrchu při nakládce.

⁽⁴⁾ Maximální teplota vzduchu, které smí být maso vystaveno od okamžiku zahájení nakládky a po celou dobu trvání přepravy.

⁽⁵⁾ Maximální průměrný denní počet kolonií aerobních mikroorganismů u jatečně upraveného těla na jatcích za použití klouzavého období 10 týdnů, přípustný u jatečně upravených těl dotčených druhů, jenž provozovatel uspokojivě prokáže příslušnému orgánu v souladu s postupy odběru vzorků a vyšetření stanovenými v bodech 2.1.1 a 2.1.2 kapitoly 2 a v bodě 3.2 kapitoly 3 přílohy I nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1).

⁽⁶⁾ Maximální přípustná teplota v jádře masa v době nakládky a poté.

▼B

4. Maso určené ke zmrazení musí být zmrazeno bez zbytečného odkladu, přičemž se před zmrazením podle potřeby zohlední doba zrání.
5. Nebalené maso musí být skladováno a přepravováno odděleně od baleného masa, pokud nejsou skladována nebo přepravována v různém čase nebo takovým způsobem, že materiál obalu a způsob skladování nebo přepravy nemohou být zdrojem kontaminace masa.

ODDÍL II: MASO DRŮBEŽE A ZAJÍCOVCŮ

KAPITOLA I: PŘEPRAVA ŽIVÝCH ZVÍŘAT NA JATKY

Provozovatelé potravinářských podniků přepravující živá zvířata na jatky musí zajistit, aby byly splněny následující požadavky.

1. Během svážení a přepravy musí být se zvířaty zacházeno šetrně, aby zbytečně netrpěla.
2. Zvířata, která vykazují příznaky choroby nebo která pocházejí ze skupiny, o níž je známo, že je kontaminována původci choroby, mohou být přepravena na jatky, pouze pokud to povolí příslušný orgán.
3. Klece a popřípadě přepravní kontejnery pro přepravu zvířat na jatky musí být vyrobeny z korozivzdorného materiálu a musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné. Ihned po vyprázdnění a podle potřeby před opětovným použitím musí být veškeré vybavení používané pro shromažďování a přepravu živých zvířat vyčištěno, umyto a vydezinfikováno.

KAPITOLA II: POŽADAVKY NA JATKY

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby konstrukce, uspořádání a vybavení jatek, ve kterých se poráží drůbež a zajícovci, splňovaly následující požadavky.

1. Musí mít místnost nebo krytý prostor pro příjem zvířat a jejich prohlídku před porážkou.
2. Za účelem vyloučení kontaminace masa musí jatky:
 - a) mít dostatečný počet prostor vhodných pro provádění jednotlivých činností;
 - b) mít samostatný prostor pro vykuchání a další úpravu včetně kořenění celých těl poražené drůbeže, pokud příslušný orgán neschválí v jednotlivých případech pro konkrétní jatky časové oddělení těchto činností;
 - c) zajišťovat prostorové nebo časové oddělení těchto činností:
 - i) omráčení a vykvrvení,
 - ii) škrubání nebo stahování a paření
 - a
 - iii) expedice masa;
 - d) být zařízena tak, aby nedocházelo ke styku masa s podlahou, stěnami a vybavením;
 - a

▼ B

- e) mít porážkové linky, které (jsou-li používány) jsou konstruovány tak, aby umožňovaly plynulý postup porážky a znemožňovaly křížovou kontaminaci mezi jednotlivými částmi porážkové linky. Pokud je v týchž prostorách provozováno více porážkových linek, musí být dostatečně odděleny, aby nedošlo ke křížové kontaminaci.
3. Musí mít zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativní systém s podobným účinkem.
4. Zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebaleným masem myjí ruce, musí být vybavené tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace.
5. Musí existovat uzamykatelná zařízení pro skladování pozastaveného masa a samostatná uzamykatelná zařízení pro skladování masa prohlášeného za nevhodné k lidské spotřebě.
6. Musí existovat samostatné místo s vhodným zařízením pro čištění, mytí a dezinfekci:
- a) přepravních zařízení, např. klecí,
- a
- b) přepravních prostředků.
- Tato místa a zařízení nejsou pro účely písmene b) povinná, pokud se v blízkosti nachází úředně schválená místa a zařízení.
7. Musí mít odpovídajícím způsobem vybavené uzamykatelné zařízení nebo v případě potřeby prostory vyhrazené pro veterinární službu.

KAPITOLA III: POŽADAVKY NA BOURÁRNÝ/PORCOVNÝ

1. Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby bourárny/porcovny manipulující s masem drůbeže a zajícůvů:
- a) byly konstruovány tak, aby nedošlo ke kontaminaci masa, zejména
- i) umožněním plynulého postupu činností,
- nebo
- ii) zajištěním oddělení různých výrobních šarží;
- b) měly prostory pro oddělené skladování baleného a nebaleného masa, pokud nejsou skladovány v různých časech nebo nejsou skladovány takovým způsobem, že materiál obalu a způsob skladování nemohou být zdrojem kontaminace masa;
- c) měly provozní prostory na bourání/porcování vybavené tak, aby byly splněny požadavky kapitoly V;

▼ B

- d) měly zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebaleným masem myjí ruce, vybavené tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace;
 - a
 - e) měly zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativní systém s podobným účinkem.
2. Pokud se v bourárně/porcovně provádějí následující činnosti:
- a) vykuchání hus a kachen chovaných pro výrobu jater „foie gras“, které byly omráčeny, vykrceny a oškubány na vykrmovací farmě,
 - nebo
 - b) vykuchání drůbeže určené k pozdějšímu vykuchání,
- musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit pro tyto účely samostatné prostory.

KAPITOLA IV: HYGIENA PORÁŽKY

Provozovatelé potravinářských podniků provozující jatky, na nichž se poráží drůbež a zajícovci, musí zajistit dodržení následujících požadavků.

1. a) Maso jiných zvířat než uvedených v písmeni b) nesmí být použito k lidské spotřebě, pokud nebyla porážena na jatkách.
- b) Na jatky smějí být přepravena pouze živá zvířata určená na porážku, s výjimkou:
 - i) drůbeže určené k pozdějšímu vykuchání, hus a kachen chovaných pro výrobu jater „foie gras“ a ptáků, kteří nejsou považováni za domácí, ale jsou chováni na farmách jako domácí zvířata, pokud jsou tato zvířata porážena na farmě v souladu s kapitolou VI;
 - ii) farmové zvěře poražené v místě chovu v souladu s oddílem III
 - a
 - iii) drobné volně žijící zvěře podle oddílu IV kapitoly III.
2. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušného orgánu, aby zajistili, že prohlídka před porážkou bude provedena za vhodných podmínek.
3. Pokud jsou zařízení schválena pro porážku různých druhů zvířat nebo pro manipulaci s farmovými běžci a s drobnou volně žijící zvěří, musí být přijata předběžná opatření zabráňující křížové kontaminaci, a to buď časovým, nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy zvířat. Musí být k dispozici oddělená zařízení pro příjem a skladování jatečně upravených těl farmových běžců poražených na farmě a drobné volně žijící zvěře.
4. Zvířata přepravená do porážkových prostor musí být porážena bez zbytečného odkladu.
5. Omráčení, vykrcení, stažení, oškubání, vykolení a další zpracování musí být provedena bez zbytečného odkladu a způsobem, který vylučuje kontaminaci masa. Zejména musí být přijata opatření k tomu, aby nedošlo k úniku obsahu trávicího ústrojí při vykolení.
6. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušného orgánu, aby zajistili, že prohlídka po porážce bude provedena za vhodných podmínek, a zejména aby umožnili řádnou prohlídku poražených zvířat.

▼B

7. Po prohlídce po porážce:
 - a) se z čisté části zařízení co nejdříve odstraní části nevhodné k lidské spotřebě;
 - b) pozastavené maso nebo maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě a nepoživatelné vedlejší produkty nesmějí přijít do styku s masem prohlášeným za vhodné k lidské spotřebě
 - a
 - c) vnitřnosti nebo části vnitřností, které zůstaly v jatečně upraveném těle, kromě ledvin, musí být pokud možno co nejdříve odstraněny, pokud příslušný orgán nepovolí jinou možnost.
8. Po prohlídce a vykolení musí být poražená zvířata očištěna a co nejdříve zchlazena na teplotu 4 °C a nižší, pokud se maso nebourá/neporcuje za tepla.
9. Pokud jsou jatečně upravená těla chlazena ponorem, platí následující ustanovení:
 - a) při zohlednění parametrů, jimiž je např. hmotnost jatečně upraveného těla, teplota vody, objem a směr proudění vody a doba chlazení, musí být přijata veškerá předběžná opatření, aby nedošlo ke kontaminaci jatečně upravených těl;
 - b) zařízení musí být zcela vyprázdněno, vyčištěno a vydezinfikováno, kdykoli je to nezbytné, nejméně však jednou denně.
10. Nemocná zvířata nebo zvířata podezřelá z choroby a zvířata poražená v rámci eradikace nákazy nebo programu boje proti nákaze nesmějí být v zařízení porážena, pokud to nepovolí příslušný orgán. V takovém případě musí být porážka provedena za úředního dohledu a musí být přijaty kroky k zabránění kontaminaci; prostory musí být před opětovným použitím vyčištěny a vydezinfikovány.

KAPITOLA V: HYGIENA PŘI BOURÁNÍ/PORCOVÁNÍ A VYKOSTŮVÁNÍ A PO NICH

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby bourání/porcování a vykostování masa drůbeže a zajíců probíhalo v souladu s následujícími požadavky.

1. Práce s masem musí být organizována tak, aby se vyloučila nebo minimalizovala kontaminace. K tomuto účelu musí provozovatelé potravinářských podniků zejména zajistit, aby:
 - a) maso určené k bourání/porcování bylo do dílen přinášeno postupně podle potřeby,
 - b) během bourání/porcování, vykostování, ořezávání, krájení na plátky nebo kostky, prvního balení a dalšího balení byla udržována teplota masa nejvýše 4 °C, a to pomocí okolní teploty 12 °C nebo jiným systémem s rovnocenným účinkem,
 - a
 - c) v prostorách schválených pro bourání/porcování masa různých druhů zvířat byla přijata předběžná opatření s cílem zabránit křížové kontaminaci, a to podle potřeby časovým nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy.
2. Maso však může být vykostováno a bouráno/porcováno před dosažením teploty uvedené v bodě 1 písm. b) v případě, kdy se bourárna/porcovna nachází v tomtéž místě jako prostory jatek, za předpokladu, že je maso přepravováno do bourárny/porcovány:
 - a) přímo z prostor jatek,
 - nebo
 - b) po umístění v chladárně nebo mrazárně.

▼ M9

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 určena 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.

▼ B**KAPITOLA VI: PORÁŽKA NA FARMĚ**

Provozovatelé potravinářských podniků mohou porážet drůbež podle kapitoly IV bodu 1 písm. b) bodu i) na farmě pouze s povolením příslušného orgánu a v souladu s následujícími požadavky.

1. Na farmě musí být prováděny pravidelné veterinární prohlídky.
2. Provozovatel potravinářského podniku musí v předstihu oznámit příslušnému orgánu datum a čas porážky.
3. Hospodářství musí mít k dispozici zařízení pro shromáždění dotyčných ptáků/drůbeže, aby mohla být provedena prohlídka skupiny před porážkou.
4. Hospodářství musí mít prostory vhodné k hygienické porážce a další manipulaci s ptáky/drůbeží.
5. Musí být dodrženy požadavky na dobré životní podmínky zvířat.
6. K poražené drůbeži musí být při dodání na jatky přiloženo prohlášení provozovatele potravinářského podniku, který zvíře choval, v němž musí být uvedeny všechny podané veterinární léčivé přípravky a provedená ošetření zvířete, data podání léčivých přípravků a ochranné lhůty a datum a čas porážky.
7. K poraženému zvířeti musí být při dodání na jatky přiloženo osvědčení vydané úředním veterinárním lékařem nebo schváleným veterinárním lékařem v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004.
8. V případě drůbeže chované pro výrobu jater *foie gras* musí být nevykuchaní ptáci přepraveni ihned a pokud možno ve zchlazeném stavu na jatky nebo do bourárny/porcovny. Musí být vykucháni do 24 hodin od porážky za dozoru příslušného orgánu.
9. Drůbež určená k pozdějšímu vykolení, která byla porážena na farmě, smí být skladována při teplotě do 4 °C až 15 dnů. Musí být vykolena na jatkách nebo v bourárně/porcovně nacházejících se v tomtéž členském státě jako farma, ze které pochází.

▼ **M1**

KAPITOLA VII: PROSTŘEDKY ZADRŽUJÍCÍ VODU

Provozovatelé potravinářských podniků zajistí, aby se drůbeží maso, které bylo ošetřeno zvláštním způsobem, kterým se podpoří zadržování vody, neuvádělo na trh jako čerstvé maso, ale jako masné polotovary, nebo se použilo k výrobě zpracovaných výrobků.

▼ **B**

ODDÍL III: MASO FARMOVÉ ZVĚŘE

1. Ustanovení v oddílu I se vztahují na výrobu masa ze sudoprstých farmových savců (*Cervidae* a *Suidae*) a jeho uvádění na trh, pokud příslušný orgán nepovažuje tato ustanovení za nevhodná.
2. Ustanovení v oddílu II se vztahují na výrobu masa z běžců a jeho uvádění na trh. Pokud však příslušný orgán považuje za vhodná ustanovení v oddílu I, platí ustanovení v oddílu I. Musí být k dispozici vhodné prostory přizpůsobené velikosti zvířat.
3. Aniž jsou dotčeny body 1 a 2, provozovatelé potravinářských podniků mohou s povolením příslušného orgánu porážet farmové běžce a kopytníky podle bodu 1 v místě původu, pokud:
 - a) zvířata nelze přepravovat, aby nebyla ohrožena obsluha nebo aby byly chráněny dobré životní podmínky zvířat;
 - b) stádo pravidelně podstupuje veterinární prohlídku;
 - c) vlastník zvířat předložil žádost;
 - d) je příslušnému orgánu v předstihu oznámeno datum a čas porážky zvířat;
 - e) hospodářství disponuje postupy pro shromáždění zvířat, aby mohla být provedena prohlídka skupiny před porážkou;
 - f) hospodářství má zařízení vhodné pro porážku, vykrcení a škubání, pokud mají být běžci škubáni;
 - g) jsou dodrženy požadavky na dobré životní podmínky zvířat;
 - h) jsou poražená a vykrcená zvířata přepravena na jatky hygienicky a bez zbytečného odkladu. Pokud přeprava trvá více než dvě hodiny, musí být zvířata v případě potřeby zchlazena. Vykojení lze provádět na místě za dozoru veterinárního lékaře;
 - i) k poraženým zvířatům musí být při dodání na jatky přiloženo prohlášení provozovatele potravinářského podniku, který zvířata choval, v němž musí být uvedena jejich identifikace a všechny podané veterinární léčivé přípravky a provedená ošetření, data podání a ochranné lhůty;
 - a
 - j) při přepravě do schváleného zařízení musí být k poraženým zvířatům přiloženo osvědčení vydané a podepsané úředním nebo schváleným veterinárním lékařem, které potvrzuje příznivý výsledek prohlídky před porážkou, správně provedenou porážku a vykrcení a datum a čas porážky.

▼ **M10**

- 3a. Odchylně od bodu 3 písm. j) může příslušný orgán povolit, aby správně provedenou porážku a vykrcení a datum a čas porážky bylo uvedeno pouze v prohlášení provozovatele potravinářského podniku podle bodu 3 písm. i), za předpokladu, že:
 - a) hospodářství se nachází v členském státě nebo oblasti ve smyslu definice podle čl. 2 odst. 2 písm. p) směrnice 64/432/EHS, který/ktará nepodléhá žádným omezením z důvodů zdraví zvířat nebo lidí podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů;

▼ M10

- b) provozovatel potravinářského podniku prokázal odpovídající způsobilost k porážce zvířat bez zbytečné bolesti, úzkosti nebo utrpení, v souladu s čl. 7 odst. 2 nařízení 1099/2009, a aniž by byl dotčen článek 12 uvedeného nařízení.

▼ B

4. Provozovatelé potravinářských podniků mohou na farmě za výjimečných podmínek porážet v souladu s bodem 3 také bizony.

ODDÍL IV: MASO VOLNĚ ŽIJÍCÍ ZVĚŘE

KAPITOLA I: ŠKOLENÍ MYSLIVCŮ (LOVCŮ) VE ZDRAVOTNÍCH A HYGIENICKÝCH OTÁZKÁCH

1. Osoby lovící volně žijící zvěř s cílem uvádět ji na trh k lidské spotřebě musí mít dostatečné znalosti z patologie volně žijící zvěře, ze zpracování volně žijící zvěře a masa po lovu a z manipulace s ním, aby mohly provést prvotní vyšetření zvěře na místě.
2. Postačuje však, aby znalosti uvedené v bodě 1 měla alespoň jedna osoba mysliveckého (loveckého) týmu. Odkaz na proškolenou osobu v tomto oddílu je odkazem na takovou osobu.
3. Proškolenou osobou by mohl být také ošetřovatel nebo správce zvěře, pokud je členem myslivecké (lovecké) skupiny nebo pokud se nachází v bezprostřední blízkosti místa, kde se lov koná. V posledním uvedeném případě musí myslivec (lovec) ukázat zvěřinu ošetřovateli nebo správci zvěře a oznámit mu jakékoli neobvyklé chování, které pozoroval před usmrcením.
4. Příslušný orgán se musí přesvědčit o tom, že jsou myslivci (lovci) dostatečně proškoleni, aby mohli působit jako proškolené osoby. Školení musí zahrnovat alespoň tyto oblasti:
 - a) běžná anatomie, fyziologie a chování volně žijící zvěře;
 - b) neobvyklé chování a patologické změny volně žijící zvěře v důsledku choroby, znečištění životního prostředí nebo jiných faktorů, které mohou mít vliv na lidské zdraví po konzumaci;
 - c) hygienická pravidla a řádné techniky manipulace s volně žijící zvěří, její přepravu, vykolení atd. po usmrcení;
 - a
 - d) právní a správní předpisy týkající se zvířat a veřejného zdraví a hygienických podmínek upravujících uvádění volně žijící zvěře na trh.
5. Příslušný orgán by měl podporovat myslivecké (lovecké) organizace v tom, aby nabízely takové školení.

KAPITOLA II: MANIPULACE S VELKOU VOLNĚ ŽIJÍCÍ ZVĚŘÍ

1. Po usmrcení musí být velké volně žijící zvěři co nejdříve odstraněny žaludek a střeva a v případě potřeby musí být vykrvena.
2. Proškolená osoba musí provést vyšetření těla a veškerých vyjmutých vnitřností s cílem nalézt znaky, které by mohly znamenat, že maso představuje zdravotní riziko. Prohlídka musí být provedena co nejdříve po usmrcení.
3. Maso velké volně žijící zvěře smí být uvedeno na trh pouze pokud je tělo přepraveno do zařízení zpracovávajícího zvěřinu co nejdříve po vyšetření podle bodu 2. Vnitřností musí být přiloženy, jak je uvedeno v bodě 4. Z vnitřností musí být zřetelné, že patří danému zvířeti.

▼ M10

4. a) Pokud při vyšetření podle bodu 2 nebyly nalezeny žádné neobvyklé znaky, nebylo pozorováno žádné neobvyklé chování před usmrcením a není podezření na znečištění životního prostředí, musí proškolená osoba přiložit k tělu zvířete číslované prohlášení, ve kterém tyto skutečnosti uvádí. V tomto prohlášení musí být rovněž uvedeno datum, čas a místo usmrcení.

Prohlášení nemusí být přiloženo k tělu zvířete a může se vztahovat na více než jedno tělo, za předpokladu, že každé tělo je odpovídajícím způsobem označeno a prohlášení obsahuje identifikační číslo každého těla zvířete, na které se vztahuje, spolu s příslušným datem, časem a místem usmrcení. Všechna těla zvířat, na která se vztahuje jedno prohlášení, mohou být zaslána pouze do jediného zařízení zpracovávajícího zvěřinu.

Hlava a vnitřnosti nemusí doprovázet tělo do zařízení zpracovávajícího zvěřinu, kromě druhů vnímavých k trichinelóze (prasata, lichokopytníci a další), jejichž hlava (kromě klů) a bránice musí být k tělu přiloženy.

Příslušný orgán však může povolit zaslání hlav zvířat vnímavých k nákaze trichinelózou do technického zařízení pro výrobu loveckých trofejí, které bylo schváleno v souladu s článkem 18 nařízení (ES) č. 1774/2002. Toto technické zařízení musí být uvedeno ve zmíněném prohlášení proškolené osoby. Kopie tohoto prohlášení se zašle do uvedeného technického zařízení. Je-li výsledek vyšetření na trichinelózu pozitivní, provede příslušný orgán úřední kontrolu, aby zajistil řádné nakládání s hlavou v technickém zařízení.

Myslivci (lovci) však musí splnit též jakékoli další požadavky stanovené v členském státě, v němž se lov koná, zejména musí v souladu se směrnicí 96/23/ES umožnit kontrolu určitých reziduí a látek.

▼ B

- b) Za jiných okolností musí hlava (kromě klů, paroží a rohů) a veškeré vnitřnosti kromě žaludku a střev tělo doprovázet. Proškolená osoba, která provedla vyšetření, musí oznámit příslušnému orgánu neobvyklé znaky, neobvyklé chování nebo podezření na znečištění životního prostředí, které jí znemožnilo vydat prohlášení v souladu s písmenem a).
- c) Pokud není v daném případě k dispozici žádná proškolená osoba pro provedení vyšetření podle bodu 2, musí tělo doprovázet hlava (kromě klů, paroží a rohů) a veškeré vnitřnosti kromě žaludku a střev.
5. Po usmrcení musí být v přiměřené době zahájeno chlazení, aby bylo ve všech částech masa dosaženo teploty nepřekračující 7 °C. Pokud to klimatické podmínky dovolují, není aktivní zchlazení nezbytné.
6. Během přepravy do zařízení zpracovávajícího zvěřinu nesmí být těla navršena.
7. Velká volně žijící zvěř musí být po přepravě do zařízení zpracovávajícího zvěřinu předložena k prohlídce příslušnému orgánu.

▼ M16

8. Vedle toho nestažená velká volně žijící zvěř:
- a) smí být stažena a uvedena na trh pouze tehdy, pokud:
- i) je před stažením skladována odděleně a je s ní nakládáno odděleně od ostatních potravin a není zmrazena;
- ii) po stažení je u ní v zařízení pro nakládání se zvěřinou provedena konečná prohlídka v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004;

▼ M16

- b) smí být poslána do zařízení pro nakládání se zvěřinou v jiném členském státě pouze tehdy, pokud ji během přepravy do tohoto zařízení pro nakládání se zvěřinou doprovází osvědčení odpovídající vzoru uvedenému v příloze prováděcího nařízení Komise (EU) č. 636/2014 ⁽¹⁾ vydaného a podepsaného úředním veterinárním lékařem, které potvrzuje, že jsou dodrženy požadavky stanovené v bodě 4, pokud jde o přítomnost prohlášení, je-li zapotřebí, a doprovod příslušných částí těla.

V případě, že se zařízení pro nakládání se zvěřinou, které je v blízkosti oblasti lovu, nachází v jiném členském státě, nemusí být přeprava do tohoto zařízení pro nakládání se zvěřinou doprovázena osvědčením, nýbrž prohlášením proškolené osoby podle bodu 2 v souladu s čl. 3 odst. 1 směrnice 89/662/EHS, přičemž se zohlední nálezový status členské země původu.

▼ B

9. Na bourání/porcování a vykost'ování velké volně žijící zvěře se vztahují pravidla stanovená v oddílu I kapitole V.

KAPITOLA III: MANIPULACE S DROBNOU VOLNĚ ŽIJÍCÍ ZVĚŘÍ

1. Proškolená osoba musí provést vyšetření s cílem nalézt znaky, které by mohly znamenat, že maso představuje zdravotní riziko. Prohlídka musí být provedena co nejdříve po usmrcení.
2. Pokud jsou při prohlídce nalezeny neobvyklé znaky nebo je před usmrcením pozorováno neobvyklé chování či existuje podezření na znečištění životního prostředí, musí to proškolená osoba oznámit příslušnému orgánu.
3. Maso drobné volně žijící zvěře smí být uvedeno na trh pouze tehdy, pokud je po vyšetření podle bodu 1 tělo co nejdříve přepraveno do zařízení zpracovávajícího zvěřinu.
4. Po usmrcení musí být v přiměřené době zahájeno chlazení, aby bylo ve všech částech masa dosaženo teploty nepřekračující 4 °C. Pokud to klimatické podmínky dovolují, není aktivní zchlazení nezbytné.
5. Vykolení musí být provedeno nebo dokončeno bez zbytečného odkladu po dodání do zařízení zpracovávajícího zvěřinu, pokud příslušný orgán nepovolí jinou možnost.
6. Drobná volně žijící zvěř musí být po přepravě do zařízení zpracovávajícího zvěřinu předložena k prohlídce příslušnému orgánu.
7. Na bourání/porcování a vykost'ování drobné volně žijící zvěře se vztahují pravidla stanovená v oddílu II kapitole V.

ODDÍL V: ► C1 MLETÉ MASO, MASNÉ POLOTOVARY A STROJNĚ ODDĚLENÉ MASO (SOM) ◀**KAPITOLA I: POŽADAVKY NA VÝROBNÍ ZAŘÍZENÍ**

Provozovatelé potravinářských podniků provozující zařízení vyrábějící mleté maso, masné polotovary nebo ► C1 SOM ◀ musí zajistit, aby zařízení:

1. byla konstruována tak, aby nevzniklo riziko kontaminace masa a výrobků, zejména
 - a) umožněním plynulého postupu činností,
 - nebo
 - b) zajištěním oddělení různých výrobních šarží;
2. měly prostory pro oddělené skladování baleného a nebaleného masa a výrobků, pokud nejsou skladovány v různých časech nebo nejsou skladovány takovým způsobem, že materiál obalu a způsob skladování nemohou být zdrojem kontaminace masa nebo výrobků;
3. měly provozní prostory vybaveny tak, aby byly splněny požadavky na teplotu stanovené v kapitole III;

⁽¹⁾ Úř. věst. L 175, 14.6.2014, s. 16.

▼B

4. měly zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebaleným masem a výrobky myjí ruce, vybavené tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace;
 - a
5. měly zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativní systém s podobným účinkem.

KAPITOLA II: POŽADAVKY NA SUROVINY

Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějící mleté maso, masné polotovary nebo ►C1 SOM ◄ musí zajistit, aby používané suroviny splňovaly následující požadavky.

1. Suroviny používané k přípravě mletého masa musí splňovat následující požadavky:
 - a) musí splňovat požadavky na čerstvé maso;
 - b) musí pocházet z kosterního svalstva, včetně přilehlé tukové tkáně;
 - c) nesmí pocházet
 - i) z odřezků nebo ořezu (jiných než odřezky celých svalů),
 - ii) z ►C1 SOM ◄,
 - iii) z masa obsahujícího úlomky kostí nebo kůži,

nebo
 - iv) z masa hlavy, s výjimkou žvýkacích svalů, a nesvalové části *linea alba*, oblastí zápěstí a zánartí a odřezků seškrabaných z kostí a svalů bránice (pokud nejsou odstraněny serózní blány).
2. Následující suroviny mohou být použity pro přípravu masných polotovarů:
 - a) čerstvé maso;
 - b) maso splňující požadavky bodu 1
 - a
 - c) pokud masný polotovar zřetelně není určen ke konzumaci bez předchozí tepelné úpravy,
 - i) maso získané mletím nebo zdrobněním masa splňujícího požadavky bodu 1 kromě bodu 1 písm. c) bodu i)
 - a
 - ii) ►C1 SOM ◄ splňující požadavky kapitoly III bodu 3 písm. d).
3. Suroviny používané k přípravě ►C1 SOM ◄ musí splňovat následující požadavky:
 - a) musí splňovat požadavky na čerstvé maso;
 - b) následující materiál nesmí být použit pro výrobu ►C1 SOM ◄:
 - i) u drůbeže běháky, kůže z krku a hlava
 - a
 - ii) u ostatních zvířat kosti hlavy, končetiny, ocas, stehenní kost, holenní kost, lýtková kost, kost pažní, kost vřetenní a kost loketní.

KAPITOLA III: HYGIENA PŘED VÝROBOU A PO VÝROBĚ

Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějící mleté maso, masné polotovary nebo ►C1 SOM ◄ musí zajistit dodržení následujících požadavků.

1. Práce s masem musí být organizována tak, aby se vyloučila nebo minimalizovala kontaminace. K tomuto účelu musí provozovatelé potravinářských podniků zejména zajistit, aby použité maso:
 - a) mělo teplotu nejvýše 4 °C u drůbeže, 3 °C u drobů a 7 °C u ostatního masa
 - a
 - b) bylo přepravováno do přípravný postupně podle potřeby.

▼ B

2. Na výrobu mletého masa a masných polotovarů se vztahují následující požadavky.
- a) Pokud příslušný orgán neschválí vykostění bezprostředně před mletím, musí být zmrazené nebo hluboce zmrazené maso použité pro přípravu mletého masa nebo masných polotovarů před zmrazením vykostěno. Může být skladováno pouze omezenou dobu.
 - b) Pokud se připravuje z chlazeného masa, musí být mleté maso připraveno:
 - i) u drůbeže nejpozději do 3 dnů od porážky,
 - ii) u jiných zvířat než drůbeže nejpozději do 6 dnů od porážky,

nebo

 - iii) nejpozději do 15 dnů od porážky zvířat v případě vykostěného, vakuově baleného hovězího a telecího masa.
 - c) Ihned po vyrobení musí být mleté maso a masné polotovary zabaleny do prvního obalu nebo do dalšího obalu a musí být:
 - i) zchlazeny na vnitřní teplotu nepřekračující 2 °C u mletého masa a 4 °C u masných polotovarů,

nebo

 - ii) zmrazeny na vnitřní teplotu nepřekračující –18 °C.

Tyto teplotní podmínky musí být během skladování a přepravy zachovány.
3. Následující požadavky se vztahují na výrobu a používání ►C1 SOM ◄, které je vyrobeno technikami, které nemění strukturu kostí použitých pro výrobu ►C1 SOM ◄, a u něhož není obsah vápníku významně vyšší než obsah vápníku v mletém maso.
- a) Surovina k vykostění pocházející z přílehlých jatek nesmí být starší než 7 dnů, v ostatních případech nesmí být starší než 5 dnů. Celá těla poražená drůbeže však nesmějí být starší než 3 dny.

▼ C2

- b) Strojní oddělení musí být provedeno ihned po vykostění.

▼ B

- c) Pokud se ►C1 SOM ◄ ihned po získání nepoužije, musí být zabaleno do prvního obalu nebo do dalšího obalu a poté zchlazeno na teplotu nepřekračující 2 °C nebo zmrazeno na vnitřní teplotu nepřekračující –18 °C. Tyto požadavky na teplotu musí být během skladování a přepravy dodrženy.
- d) Pokud provozovatel potravinářského podniku provedl výzkum prokazující, že ►C1 SOM ◄ splňuje mikrobiologická kritéria pro mleté maso přijatá v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004, může být ►C1 SOM ◄ použito v masných polotovarech, které zřetelně nejsou určeny pro konzumaci bez předchozí tepelné úpravy, a v masných výrobcích.
- e) ►C1 SOM ◄, u něhož není prokázáno, že splňuje kritéria podle písmene d), smí být použito pouze k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků v zařízeních schválených v souladu s tímto nařízením.

▼B

4. Na výrobu a použití ►C1 SOM ◀ vyrobeného jinými technikami než uvedenými v bodě 3 se vztahují následující požadavky.
- a) Surovina k vykostění z přilehlých jatek nesmí být starší než 7 dnů, v ostatních případech nesmí být starší než 5 dnů. Celá těla poražené drůbeže však nesmějí být starší než 3 dny.
 - C2 b) Pokud se strojní oddělení neprovede ihned po vykostění ◀ kostí se zbytky masa, musí být kosti skladovány a přepravovány při teplotě nepřekračující 2 °C nebo při teplotě nepřekračující –18 °C, jsou-li zmrazeny.
 - c) Kostí se zbytky masa ze zmrazených jatečně upravených těl nesmějí být znovu zmrazeny.
 - d) Pokud se ►C1 SOM ◀ nepoužije do jedné hodiny od přípravy, musí být ihned zchlazeno na teplotu nepřekračující 2 °C.
 - e) Pokud se ►C1 SOM ◀ po zchlazení nezpracuje do 24 hodin, musí být do 12 hodin od výroby zmrazeno a jeho vnitřní teplota musí do 6 hodin klesnout na nejvíce –18 °C.
 - f) Zmrazené ►C1 SOM ◀ musí být před skladováním nebo přepravou zabaleno do prvního obalu nebo do dalšího obalu, nesmí být skladováno déle než tři měsíce a během skladování a přepravy nesmí být jeho teplota vyšší než –18 °C.
 - g) ►C1 SOM ◀ smí být použito pouze pro výrobu tepelně opracovaných masných výrobků v zařízeních schválených v souladu s tímto nařízením.
5. Mleté maso, masné polotovary a ►C1 SOM ◀ nesmějí být po rozmrazení znovu zmrazeny.

KAPITOLA IV: OZNAČOVÁNÍ

1. Vedle požadavků směrnice 2000/13/ES ⁽¹⁾ musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit soulad s požadavky bodu 2, pokud to požadují vnitrostátní pravidla členského státu, na jehož území je výrobek uváděn na trh, a v takovém rozsahu, v jakém to pravidla požadují.
2. Na baleních určených k dodání konečnému spotřebiteli obsahujících mleté maso z drůbeže nebo z lichokopytníků nebo masné polotovary obsahující ►C1 SOM ◀ musí být uvedeno, že dotyčný výrobek by měl být před konzumací tepelně upraven.

ODDÍL VI: MASNÉ VÝROBKY

1. Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, že se k přípravě masných výrobků nepoužijí následující části:
 - a) pohlavní orgány jak samic, tak samců, kromě varlat,
 - b) močové orgány, kromě ledvin a močového měchýře,
 - c) chrupavky hrtanu, průdušnice a extralobulární průdušky,
 - d) oči a oční víčka,
 - e) vnější zvukovody,
 - f) rohová tkáň
 - a
 - g) u drůbeže hlava – s výjimkou hřebene a uší, laloků a karunkul – jícen, vole, střeva a pohlavní orgány.

⁽¹⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy (Úř. věst. L 109, 6.5.2000, s. 29). Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 2003/89/ES (Úř. věst. L 308, 25.11.2003, s. 15).

▼B

2. Veškeré maso, včetně mletého masa a masných polotovarů, používané pro výrobu masných výrobků, musí splňovat požadavky na čerstvé maso. Mleté maso a masné polotovary používané pro výrobu masných výrobků však nemusí splňovat jiné zvláštní požadavky oddílu V.

ODDÍL VII: ŽIVÍ MLŽI

▼M9

1. Tento oddíl se vztahuje na živé mlže. S výjimkou ustanovení o čištění se vztahuje také na živé ostnokožce, živé pláštěnce 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

2. Kapitoly I až VIII se vztahují na živočichy sbírané z produkčních oblastí, které příslušný orgán klasifikoval v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004. Kapitola IX se vztahuje na hřebenatkovité (*Pectinidae*) sbírané mimo tyto oblasti.
3. Kapitoly V, VI, VIII a IX a kapitola VII bod 3 se vztahují na maloobchodní prodej.
4. Požadavky uvedené v tomto oddílu doplňují požadavky stanovené nařízením (ES) č. 852/2004.
 - a) U činností, které se provádějí před dopravením živých mlžů do expedičního střediska nebo střediska pro čištění, se jimi doplňují požadavky stanovené v příloze I uvedeného nařízení.
 - b) U ostatních činností se jimi doplňují požadavky stanovené v příloze II uvedeného nařízení.

KAPITOLA I: OBECNÉ POŽADAVKY PRO UVÁDĚNÍ ŽIVÝCH MLŽŮ NA TRH

1. Živí mlži nesmějí být uvedeni na trh k maloobchodnímu prodeji jinak než přes expediční středisko, ve kterém musí být v souladu s kapitolou VII označení identifikační značkou.
2. Provozovatelé potravinářských podniků smějí přijmout šarže živých mlžů, pouze pokud jsou splněny požadavky na doklady uvedené v bodech 3 až 7.
3. Převazuje-li provozovatel potravinářského podniku šarži živých mlžů mezi zařízeními, musí být šarže až do expedičního střediska nebo do zpracovatelského zařízení doprovázena dokladem o registraci.
4. Doklad o registraci musí být alespoň v jednom úředním jazyce členského státu, ve kterém se nachází přijímací zařízení, a musí obsahovat informace uvedené níže.
 - a) U šarží živých mlžů zaslaných z produkční oblasti musí doklad o registraci obsahovat alespoň tyto informace:
 - i) totožnost a adresu producenta,
 - ii) datum sběru,
 - iii) umístění produkční oblasti, popsané co nejpodrobněji nebo kódovým číslem,
 - iv) nálezový status produkční oblasti,
 - v) druhy vodních korýšů a měkkýšů se schránkami a jejich množství

a

 - vi) místo určení šarže.

▼ B

- b) U šarží živých mlžů zaslaných ze sádkovací oblasti musí doklad o registraci obsahovat alespoň informace podle písmene a) a následující informace:
- i) umístění sádkovací oblasti
 - a
 - ii) délku doby sádkování.
- c) U šarží živých mlžů zaslaných ze střediska pro čištění musí registrační doklad obsahovat alespoň informace podle písmene a) a následující informace:
- i) adresu střediska pro čištění,
 - ii) délku doby čištění
 - a
 - iii) datum vstupu do střediska pro čištění a datum, kdy je opustily.
5. Provozovatelé potravinářských podniků zasilající šarže živých mlžů musí vyplnit příslušné oddíly dokladu o registraci tak, aby byly snadno čitelné a nebylo možné je změnit. Provozovatelé potravinářských podniků přijímající šarže musí doklad opatřit razítkem s datem přijetí nebo musí datum přijetí zaznamenat jiným způsobem.
6. Pro každou zaslanou nebo přijatou šarži musí provozovatelé potravinářských podniků uchovávat kopii dokladu o registraci po dobu alespoň dvanácti měsíců po jejím odeslání nebo přijetí (nebo po dobu, kterou může upřesnit příslušný orgán).
7. Pokud však:
- a) zaměstnanci, kteří živé mlže sbírají, pracují také v expedičním středisku, středisku pro čištění, v sádkovací oblasti nebo ve zpracovatelském zařízení přijímající živé mlže
 - a
 - b) tentýž příslušný orgán provádí dozor ve všech dotyčných zařízeních,
- nejsou doklady o registraci nutné, pokud to dovolí příslušný orgán.

KAPITOLA II: HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PRODUKCI A SBĚR ŽIVÝCH MLŽŮ

A. POŽADAVKY NA PRODUKČNÍ OBLASTI

1. Producenti smějí sbírat živé mlže pouze z produkčních oblastí se stálým umístěním a hranicemi, které příslušný orgán v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004 klasifikoval – v případě potřeby ve spolupráci s provozovateli potravinářských podniků – jako oblasti třídy A, B nebo C.
2. Provozovatelé potravinářských podniků mohou uvést živé mlže sebrané v produkčních oblastech třídy A na trh k přímé lidské spotřebě, pouze pokud splňují požadavky uvedené v kapitole V.
3. Provozovatelé potravinářských podniků mohou uvést živé mlže sebrané v produkčních oblastech třídy B na trh k lidské spotřebě pouze po ošetření ve středisku pro čištění nebo po sádkování.

▼ B

4. Provozovatelé potravinářských podniků mohou uvést živé mlže sebrané v produkčních oblastech třídy C na trh k lidské spotřebě pouze po dlouhodobém sádkování v souladu s částí C této kapitoly.

5. Po čištění nebo sádkování musí živí mlži z produkčních oblastí třídy B nebo C splňovat všechny požadavky kapitoly V. Živí mlži z takových oblastí, kteří neprošli čištěním ani sádkováním, však mohou být zasláni do zpracovatelského zařízení, kde musí být podrobeni ošetření s cílem odstranit patogenní mikroorganismy (popřípadě po odstranění písku, bahna nebo slizu ve stejném nebo jiném zařízení). Povolnými metodami ošetření jsou:
 - a) sterilizace v hermeticky uzavřených nádobách
 - a
 - b) tepelné ošetření zahrnující:
 - i) ponoření do vroucí vody na dobu nezbytnou k tomu, aby vnitřní teplota svaloviny mlžů vystoupila na nejméně 90 °C, a udržení této teploty po dobu nejméně 90 sekund,
 - ii) vaření po dobu tří až pěti minut v uzavřeném prostoru při teplotě od 120 do 160 °C a tlaku od 2 do 5 kg/cm² a následné odstranění lastury a zmrazení svaloviny na vnitřní teplotu 20 °C
 - a
 - iii) vaření v páře v uzavřeném prostoru za podmínek, které platí pro dobu vaření a vnitřní teplotu svaloviny mlžů, jak jsou uvedeny v bodě i). Musí být použita schválená metodologie. Ověřování stejnoměrného rozložení tepla musí být založeno na zásadách HACCP.

6. Provozovatelé potravinářských podniků nesmějí produkovat nebo sbírat živé mlže v oblastech, které příslušný orgán neklasifikoval nebo které jsou nevhodné z hygienických důvodů. Provozovatelé potravinářských podniků musí přihlídnout ke všem podstatným informacím týkajícím se vhodnosti oblasti pro produkci a sběr, včetně informací získaných z vlastních kontrol a od příslušného orgánu. Tyto informace, zejména informace o environmentálních a povětrnostních podmínkách, musí použít ke stanovení vhodného ošetření sesbíraných šarží.

B. POŽADAVKY NA SBĚR A MANIPULACI PO SBĚRU

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří sbírají živé mlže nebo s nimi manipulují ihned po sběru, musí zajistit dodržení následujících požadavků.

1. Techniky sběru a další manipulace nesmějí zvýšit kontaminaci nebo nesmějí nadměrně poškozovat lastury nebo tkáň živých mlžů nebo vést ke změnám, které významně ovlivňují vhodnost mlžů pro čištění, zpracování nebo sádkování. Provozovatelé potravinářského podniku zejména:
 - a) musí přiměřeně chránit živé mlže před rozdrcením, odřením, otfěsy,
 - b) nesmí vystavovat živé mlže extrémním teplotám,

▼B

c) nesmí umísťovat živé mlže znovu do vody, která by mohla způsobit jejich dodatečnou kontaminaci,

a

d) při úpravě v přirozeném prostředí smí využívat pouze oblasti, které příslušný orgán klasifikoval jako oblasti třídy A.

2. Přepravní prostředky musí umožňovat dostatečný odtok vody, zajišťovat neoptimálnější podmínky pro přežití a poskytovat účinnou ochranu před kontaminací.

C. POŽADAVKY NA SÁDKOVÁNÍ ŽIVÝCH MLŽŮ

Provozovatelé potravinářských podniků sádkující živé mlže musí zajistit, aby byly splněny následující požadavky.

1. Provozovatelé potravinářských podniků mohou využívat pouze ty oblasti, které příslušný orgán schválil pro sádkování živých mlžů. Hranice těchto oblastí musí být zřetelně označeny bójemi, kůly nebo jinými pevnými prostředky. Mezi jednotlivými sádkovacími oblastmi, jakož i mezi sádkovacími oblastmi a produkčními oblastmi musí být zachována minimální vzdálenost, aby se minimalizovalo jakékoli riziko šíření kontaminace.

2. Podmínky sádkování musí zajišťovat optimální podmínky pro čištění. Provozovatelé potravinářských podniků zejména:

a) musí používat metody manipulace s živými mlži určenými k sádkování, které umožňují, aby mlži po ponoření do přirozených vod znovu nabyli schopnost získávat potravu filtrací vody;

b) nesmí sádkovat živé mlže v takové hustotě, která by bránila čištění;

c) musí ponořit živé mlže do mořské vody v sádkovací oblasti na vhodnou dobu stanovenou podle teploty vody, přičemž tato doba musí být alespoň dva měsíce, pokud příslušný orgán neschválí kratší dobu na základě analýzy rizika provedené provozovatelem potravinářského podniku;

a

d) musí zajistit dostatečný odstup jednotlivých úseků sádkovacích oblastí, aby se zabránilo smíšení jednotlivých šarží mlžů; při sádkování musí být používán systém uzavřeného obratu, který brání vstupu nové šarže mlžů, pokud není předchozí šarže mlžů zcela vylovena.

3. Provozovatelé potravinářských podniků spravující sádkovací oblasti musí vést stálé záznamy o původu živých mlžů, o délce sádkování, o sádkovacích oblastech a o dalším určení každé šarže mlžů po sádkování pro potřeby inspekce příslušným orgánem.

KAPITOLA III: STRUKTURÁLNÍ POŽADAVKY NA EXPEDIČNÍ STŘEDISKA A PRO ČIŠTĚNÍ

1. Umístění prostor na pevnině nesmí být ohrožováno zaplavením běžným přílivem a odlivem nebo vodou odtékající z okolních oblastí.

2. Nádrže pro čištění mlžů a nádrže pro skladování vody musí splňovat následující požadavky:

a) vnitřní povrchy musí být hladké, tvrdé, nepropustné a snadno čistitelné;

▼B

- b) musí být konstruovány tak, aby bylo možné vodu zcela vypustit;
 - c) místo odběru vody musí být umístěno na takovém místě, aby nedošlo ke kontaminaci dodávané vody.
3. Vedle toho musí být nádrže ve střediscích pro čištění vhodné pro objem a typ čištěných produktů.

KAPITOLA IV: HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA STŘEDISKA PRO ČIŠTĚNÍ A PRO EXPEDIČNÍ STŘEDISKA**A. POŽADAVKY NA STŘEDISKA PRO ČIŠTĚNÍ**

Provozovatelé potravinářských podniků čistící živé mlže musí zajistit, aby byly dodrženy následující požadavky:

1. Před zahájením čištění musí být živi mlži omyti od bláta a nabraných nečistot čistou vodou.
2. Činnost čistícího systému musí umožňovat rychlé obnovení a zachování schopnosti živých mlžů získávat potravu filtrací vody, odstranění kontaminace odpady, musí bránit rekontaminaci mlžů a musí umožňovat, aby mlži po čištění byli schopni přežít za dobrých podmínek balení, skladování a přepravu před uvedením na trh.
3. Množství živých mlžů určených k čištění nesmí překračovat kapacitu střediska pro čištění. Živi mlži musí být nepetržité čištění po dobu, která je dostatečná pro dosažení souladu s hygienickými normami v kapitole V a s mikrobiologickými kritérii přijatými podle nařízení (ES) č. 852/2004.
4. Pokud je v nádrži pro čištění více šarží živých mlžů, musí se jednat o mlže z téhož druhu a délka trvání čistícího procesu se řídí podle šarže mlžů vyžadující nejdelší dobu čištění.
5. Kontejnery používané k držení živých mlžů během čištění musí mít konstrukci umožňující průtok mořské vody. Tloušťka vrstev mlžů by neměla bránit otevření lastur během čištění.
6. Během čištění živých mlžů se v nádrži pro čištění nesmějí nacházet žádní koryši, ryby nebo jiní mořští živočichové.
7. Každé balení vyčištěných živých mlžů zaslaných do expedičního střediska musí být opatřeno štítkem potvrzujícím, že všichni mlži byli vyčištěni.

B. POŽADAVKY NA EXPEDIČNÍ STŘEDISKA

Provozovatelé potravinářských podniků provozující expediční střediska musí zajistit, aby byly dodrženy následující požadavky.

1. Manipulace s živými mlži, zejména úprava, kalibrace, balení do prvního obalu a samotné balení, nesmí způsobit kontaminaci produktu nebo ovlivnit životaschopnost mlžů.
2. Před expedicí musí být lastury živých mlžů důkladně omyty čistou vodou.

▼B

3. Živí mlži musí pocházet:
 - a) z produkčních oblastí třídy A,
 - b) ze sádkovacích oblastí,
 - c) ze středisek pro čištění,

nebo

 - d) z jiných expedičních středisek.
4. Požadavky stanovené v bodech 1 a 2 se vztahují také na expediční střediska nacházející se na palubách plavidel. Mlži zpracovávaní v takových střediscích musí pocházet z produkčních oblastí třídy A nebo ze sádkovací oblasti.

KAPITOLA V: HYGIENICKÉ NORMY PRO ŽIVÉ MLŽE

Vedle dodržování mikrobiologických kritérií přijatých v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004 musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit, aby živí mlži uvádění na trh k lidské spotřebě splňovali normy stanovené v této kapitole.

1. Musí mít organoleptické znaky čerstvosti a životaschopnosti, včetně lastur zbavených nečistoty, odpovídající reakce na poklep a normálního množství tekutiny mezi skořepinami.
2. Nesmějí obsahovat mořské biotoxiny v celkovém množství, které překračuje následující limity (měřeno v celém těle nebo v jakékoliv jednotlivé jedlé části):
 - a) pro paralytický toxin (PSP, *Paralytic Shellfish Poison*) 800 µg/kg,
 - b) pro amnesický toxin (ASP, *Amnesic Shellfish Poison*) 20 mg domoové kyseliny na kilogram,
 - c) pro sumu okadaiové kyseliny, dinofysistoxinů a pektenotoxinů 160 µg ekvivalentu okadaiové kyseliny na kilogram,

▼M14

- d) pro yessotoxiny 3,75 mg ekvivalentu yessotoxinu na kilogram

▼B

a

- e) pro azaspiracidy 160 µg azaspiracidového ekvivalentu na kilogram.

KAPITOLA VI: PRVNÍ BALENÍ A DALŠÍ BALENÍ ŽIVÝCH MLŽŮ

1. Ústřice musí být baleny do prvního obalu nebo do dalšího obalu konkávní stranou dolů.

▼M9

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 uzavřená až do doby nabídky k prodeji konečnému spotřebiteli.

▼B

KAPITOLA VII: IDENTIFIKAČNÍ OZNAČENÍ A OZNAČOVÁNÍ ŠTÍTKEM

1. Štítek včetně identifikačního označení musí být odolný vůči vodě.

▼ B

2. Vedle všeobecných požadavků na identifikační označení uvedených v příloze II oddíle I musí být na štítku uvedeny následující údaje:

a) druh mlže (obecné i vědecké jméno)

a

b) datum prvního balení, které obsahuje alespoň den a měsíc.

Odchylně od směrnice 2000/13/ES může být údaj o době minimální trvanlivosti nahrazen poznámkou „tito živočichové musí být v okamžiku prodeje živí“.

3. Štítek připevněný k zásilkám živých mlžů, kteří nejsou zabaleni v jednotlivých spotřebitelských baleních, musí být maloobchodníkem uchovávan po dobu nejméně 60 dnů po rozdělení obsahu zásilky.

KAPITOLA VIII: DALŠÍ POŽADAVKY

1. Provozovatelé potravinářských podniků skladující a přepravující živé mlže musí zajistit, aby byli mlži udržováni v teplotě, která nemá nepříznivý vliv na bezpečnost potravin nebo jejich životaschopnost.
2. Živí mlži nesmějí být znovu ponořeni do vody nebo skrápěni vodou poté, co byli zabaleni pro maloobchodní prodej a opustili expediční středisko.

▼ M9

KAPITOLA IX: ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA HŘEBENATKOVITÉ A MOŘSKÉ PLŽE, KTERÍ 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 částí 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.

▼ B

ODDÍL VIII: PRODUKTY RYBOLOVU

▼ M9

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 získávání 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.

▼ M6

2. Kapitola III části A, C a D, kapitola IV, část A a kapitola V se vztahují na maloobchod.

▼ B

3. Požadavky uvedené v tomto oddílu doplňují požadavky stanovené nařízením (ES) č. 852/2004.

a) V případě zařízení, včetně plavidel, provozujících prvovýrobu a související činnosti se jimi doplňují požadavky přílohy I uvedeného nařízení.

b) U ostatních zařízení, včetně plavidel, se jimi doplňují požadavky v příloze II uvedeného nařízení.

▼ M6

c) V případě dodávek vody se jimi doplňují požadavky stanovené v příloze II, kapitole VII uvedeného nařízení; čistá mořská voda se smí používat pro manipulaci a mytí produktů rybolovu, k výrobě ledu používanému pro ochlazení produktů rybolovu a pro rychlé zchlazení koryšů a měkkýšů po uvaření.

▼ M5

Odchylně od písm. a), se bod 7 části A přílohy I nařízení (ES) č. 852/2004 nemusí vztahovat na provozovatele, kteří provádějí drobný pobřežní rybolov ve smyslu čl. 26 odst. 1 nařízení Rady (ES) č. 1198/2006 ⁽¹⁾ a kteří svou činnost vykonávají pouze během kratších časových úseků nepřesahujících 24 hodin.

▼ B

4. Pokud jde o produkty rybolovu:

a) zahrnuje prvovýroba chov a lov ryb a sběr živých produktů rybolovu s cílem uvést je na trh

a

b) související činnosti zahrnují všechny následující činnosti, pokud jsou prováděny na palubě plavidel: porážku, vykrvení, oddělení hlavy od těla, odstranění vnitřností a ploutví, zchlazení a zabalení do prvního obalu; zahrnují také

1. přepravu a skladování produktů rybolovu, jejichž povaha nebyla podstatně změněna, včetně živých produktů rybolovu, a to na farmách nebo na pevnině,

a

2. přepravu produktů rybolovu, jejichž povaha nebyla podstatně změněna, včetně živých produktů rybolovu, a to z místa výroby do prvního zařízení, do níž jsou určeny.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 223, 15.8.2006, s. 1.

▼B

KAPITOLA I: POŽADAVKY NA PLAVIDLA

Provozovatelé potravinářského podniku musí zajistit, aby:

1. plavidla používaná pro sběr produktů rybolovu v jejich přirozeném prostředí nebo pro manipulaci s nimi nebo pro jejich zpracování po sběru splňovala strukturální požadavky a požadavky na vybavení stanovené v části I

a

2. činnosti prováděné na palubě plavidel byly prováděny v souladu s podmínkami stanovenými v části II.

I. STRUKTURÁLNÍ POŽADAVKY A POŽADAVKY NA VYBAVENÍ

A. Požadavky na všechna plavidla

1. Plavidla musí být navržena a konstruována tak, aby nezpůsobila kontaminaci produktů špinavou vodou hromadící se na dně plavidla, odpadní vodou, kouřem, palivem, olejem, mazivem nebo jinými závadnými látkami.
2. Povrchy, se kterými přicházejí produkty rybolovu do styku, musí být z vhodného korozivzdorného materiálu a musí být hladké a snadno čistitelné. Povrchová úprava musí být odolná a netoxická.
3. Zařízení a materiál použitý pro práci s produkty rybolovu musí být vyrobeny z korozivzdorného materiálu, který je snadno čistitelný a dezinfikovatelný.
4. Pokud plavidla disponují zařízením pro odběr vody používaným pro produkty rybolovu, musí být zařízení umístěno na takovém místě, aby nedošlo ke kontaminaci dodávané vody.

B. Požadavky na plavidla určená a vybavená pro konzervaci čerstvých produktů rybolovu po dobu více než 24 hodin

1. Plavidla určená a vybavená pro konzervaci produktů rybolovu po dobu více než 24 hodin musí být vybavena skladišti, nádržemi nebo kontejnery pro skladování produktů rybolovu při teplotách stanovených v kapitole VII.
2. Tato skladiště musí být oddělena od strojovny a od částí určených pro posádku přepážkami, které jsou dostatečné k tomu, aby zabránily jakékoli kontaminaci skladovaných produktů rybolovu. Skladiště a kontejnery používané pro skladování produktů rybolovu musí zajistit neporušenost jejich jakosti a zdravotní nezávadnosti za vyhovujících hygienických podmínek a podle potřeby zajistit, aby voda z tajícího ledu nezůstávala ve styku s produkty.
3. Na plavidlech vybavených pro chlazení produktů rybolovu ve studené čisté mořské vodě musí být nádrže vybaveny zařízením pro zajištění jednotné teploty v celé nádrži. Tato zařízení musí zajistit takovou rychlost ochlazování, při níž směs ryb a čisté mořské vody dosáhne teploty 3 °C nejpozději šest hodin po naskladnění a 0 °C nejpozději za 16 hodin, a musí umožnit monitorování a podle potřeby zaznamenávání teploty.

C. Požadavky na mrazírenská plavidla

Mrazírenská plavidla musí:

1. mít mrazicí zařízení s výkonem dostatečným k tomu, aby mohla být vnitřní teplota rychle snížena na -18 °C a méně;

▼B

2. mít chladicí zařízení s dostatečnou kapacitou pro uchování produktů rybolovu ve skladištích při teplotě nepřekračující $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Skladiště musí být vybavena dobře přístupným přístrojem zaznamenávajícím teploty. Čidlo teploty musí být ve skladišti umístěno v místě, kde je teplota nejvyšší,

a

3. splňovat požadavky, uvedené v části B bodě 2, na plavidla určená a vybavená ke konzervaci produktů rybolovu po dobu více než 24 hodin.

D. Požadavky na zpracovatelská plavidla

1. Zpracovatelská plavidla musí mít alespoň:
 - a) přijímací prostor pro příjem produktů rybolovu na palubu navržené tak, aby mohly být jednotlivé po sobě jdoucí úlovky prostorově odděleny. Toto pásmo musí být snadno čistitelné a musí být navrženo tak, aby byly produkty chráněny před sluncem a nepříznivým počasím a před jakýmkoli zdroji kontaminace;
 - b) hygienický systém pro přepravu produktů rybolovu z přijímacího prostoru na pracovní místa;
 - c) dostatečně velké plochy pro hygienickou přípravu a zpracování produktů rybolovu, které musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné a musí být uspořádány tak, aby nedošlo k jakékoli kontaminaci produktů;
 - d) dostatečně velká a snadno čistitelná místa pro uskladnění konečných produktů. Pokud je na plavidle jednotka na zpracování odpadů, musí být pro jejich uskladnění vyhrazena oddělená část v podpalubí;
 - e) prostor pro uskladnění obalového materiálu, oddělený od míst pro úpravu a zpracování produktů;
 - f) zvláštní vybavení pro vypouštění odpadů nebo produktů rybolovu nevhodných k lidské spotřebě buď přímo do moře, nebo, vyžadují-li to okolnosti, do nepropustné nádrže určené pouze pro tento účel. Pokud jsou odpady skladovány a zpracovávány na plavidle z důvodu jejich asanace, musí být pro tento účel vyhrazeny oddělené prostory;
 - g) místo odběru vody umístěné na takovém místě, aby nedošlo ke kontaminaci dodávané vody;

a

 - h) zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebalenými produkty rybolovu myjí ruce, musí být vybaveno tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace.
2. Rybářská plavidla, na nichž se provádí vaření korýšů nebo měkkýšů, chlazení nebo balení do prvního obalu, však nemusí splňovat požadavky bodu 1, pokud se na palubě takových plavidel s produkty jinak nemanipuluje nebo se na nich produkty nezpracovávají.
3. Zpracovatelská plavidla, na nichž se produkty rybolovu mrazí, musí mít vybavení splňující požadavky na mrazírenská plavidla stanovené v části C bodech 1 a 2.

II. HYGIENICKÉ POŽADAVKY

1. Při použití musí být části plavidel nebo kontejnery pro skladování produktů rybolovu udržovány v čistotě a v dobrém technickém stavu. Zejména nesmí být kontaminovány palivem nebo špinavou vodou hromadící se na dně plavidla.

▼ B

2. Produkty rybolovu musí být co nejdříve po přijetí na palubu chráněny před kontaminací a před působením slunce nebo jiného zdroje tepla.
▶ **M6** ————— ◀
3. S produkty rybolovu musí být manipulováno a musí být skladovány způsobem bránícím jejich mechanickému poškození. Používání ostrých nástrojů je povoleno pouze při přemísťování velkých ryb nebo ryb, které by mohly zranit manipulujícího, avšak za podmínky, že se nepoškodí svalovina těchto produktů.
4. Produkty rybolovu, které nejsou uchovávány živé, musí být co nejdříve po přijetí na palubu zchlazeny. Pokud však není zchlazení možné, musí být produkty rybolovu co nejdříve vyloženy.

▼ M6

-
6. Pokud se u ryb oddělují hlavy od těla nebo odstraňují vnitřnosti na palubě, musí být takové úkony prováděny hygienicky a co nejdříve po vylovení a produkty musí být okamžitě a důkladně omyty. V takovém případě musí být vnitřnosti a části, které mohou představovat nebezpečí pro veřejné zdraví, co nejdříve odstraněny a uloženy odděleně od produktů určených k lidské spotřebě. Játra, jikry a mlíčí určené k lidské spotřebě musí být zchlazeny ledem na teplotu blízkou teplotě tání ledu nebo zmrazeny.

▼ B

7. Pokud se provádí mrazení celých ryb v láku určených k výrobě konzerv, musí být u produktů dosaženo teploty nepřekračující $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$. Lák nesmí být zdrojem kontaminace ryb.

KAPITOLA II: POŽADAVKY PŘI VYKLÁDCE A PO VYKLÁDCE

1. Provozovatelé potravinářských podniků odpovědní za vylodění a vykládku produktů rybolovu musí:
 - a) zajistit, aby zařízení pro vylodění a vykládku, které přichází do styku s produkty rybolovu, bylo z dobře čistitelného a dezinfikovatelného materiálu a bylo udržováno v dobrém technickém stavu a v čistotě;
 - a
 - b) zabránit kontaminaci produktů rybolovu během vylodění a vykládky, zejména
 - i) rychlým provedením vylodění a vykládky,
 - ii) neprodleným umístěním produktů rybolovu do ochranného prostředí při teplotě uvedené v kapitole VII
 - a
 - iii) nepoužíváním zařízení a postupů vedoucích k zbytečnému zhoršení vlastností jedlých částí produktů rybolovu.
2. Provozovatelé potravinářských podniků odpovídající za dražební haly a velkoobchody nebo jejich části, v nichž jsou produkty rybolovu vystaveny za účelem prodeje, musí zajistit, aby byly splněny následující požadavky.
 - a) i) Musí existovat uzamykatelná zařízení pro chladírenské skladování pozastavených produktů rybolovu a samostatná uzamykatelná zařízení pro skladování produktů rybolovu prohlášených za nevhodné k lidské spotřebě.
 - ii) Pokud to příslušný orgán požaduje, musí existovat odpovídajícím způsobem vybavené a uzamykatelné zařízení nebo v případě potřeby místnost pro výhradní použití příslušným orgánem.

▼ B

- b) V době vystavení nebo skladování produktů rybolovu:
- i) nesmí být prostory používány k jiným účelům,
 - ii) vozidla, jejichž výfukové plyny by mohly ovlivnit jakost produktů rybolovu, nesmějí mít přístup do prostor,
 - iii) osoby mající přístup do prostor nesmějí přivádět jiná zvířata
- a
- iv) prostory musí být dobře osvětleny, aby bylo usnadněno provádění úředních kontrol.
3. Pokud nebylo možné provést zchlazení na palubě plavidla, musí být čerstvé produkty rybolovu, které nemají být uchovávány živé, co nejdříve po vykládce zchlazeny a uskladněny při teplotě blížící se teplotě tání ledu.
4. Provozovatelé potravinářských podniků musí spolupracovat s odpovídajícími příslušnými orgány, aby jim umožnili provádět úřední kontroly v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004, zejména pokud jde o všechny postupy označování vykládky produktů rybolovu, které by mohl příslušný orgán členského státu, pod jehož vlajkou plavidlo pluje, nebo příslušný orgán členského státu, v němž jsou produkty rybolovu vyloženy, považovat za nezbytné.

KAPITOLA III: POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ, VČETNĚ PLAVIDEL, MANIPULUJÍCÍ S PRODUKTY RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby v zařízeních manipulujících s produkty rybolovu byly, tam kde jsou vhodné, dodrženy následující požadavky.

A. POŽADAVKY NA ČERSTVÉ PRODUKTY RYBOLOVU

1. Zchlazené nebalené produkty, které nejsou bezprostředně po přísunu do zařízení na pevnině distribuovány, expedovány, upravovány nebo zpracovány, musí být zaledovány ve vhodném skladovacím prostoru. Led musí být podle potřeby doplňován. Balené produkty rybolovu musí být zchlazeny na teplotu blízkou teplotě tání ledu.

▼ M6

2. Činnosti jako odřezávání hlav a odstraňování vnitřností musí být prováděny hygienicky. Jestliže je odstraňování vnitřností z technického a obchodního hlediska možné, musí být provedeno co nejdříve po výlovu nebo po vykládce. Bezprostředně potom musí být produkty důkladně omyty.

▼ B

3. Činnosti jako filetování a plátkování musí být prováděny takovým způsobem, aby byla vyloučena kontaminace nebo znečištění filetů a plátků. Filety a plátky nesmějí zůstat na pracovních stolech déle, než je nezbytně nutné pro jejich úpravu. Filety a plátky musí být zabaleny do prvního obalu, popřípadě dále zabaleny, musí být co nejdříve po přípravě zchlazeny.
4. Nádoby používané k distribuci nebo k uskladnění čerstvých zaledovaných produktů rybolovu musí být uzpůsobeny tak, aby uvolněná voda nezůstávala ve styku s produkty.
5. Celé a vyvržené čerstvé produkty rybolovu mohou být přepravovány a skladovány v chlazené vodě na palubě plavidel. Také po vyložení mohou být přepravovány v chlazené vodě a mohou být přepravovány ze zařízení na zpracování produktů akvakultury, dokud nejsou přepraveny do prvního zařízení na pevnině, která provádí jiné činnosti než přepravu a třídění.

▼ B**B. POŽADAVKY NA ZMRAZENÉ PRODUKTY**

Zařízení na pevnině, které mrazí produkty rybolovu, musí disponovat zařízením, které splňuje požadavky na mrazírenská pravidla stanovené v kapitole I části I písm. C bodech 1 a 2.

▼ C2**C. POŽADAVKY NA STROJNĚ ODDĚLENÉ PRODUKTY RYBOLOVU**

Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějící strojně oddělené produkty rybolovu musí zajistit splnění následujících požadavků.

1. Použité suroviny musí splňovat následující požadavky:
 - a) K výrobě strojně oddělených produktů rybolovu smějí být použity pouze celé ryby a kosti po filetování.
 - b) Surovina musí být zbavena vnitřností.
2. Výrobní postup musí splňovat následující požadavky:
 - a) Strojní oddělování musí proběhnout bez zbytečného odkladu po filetování.
 - b) Jestliže jsou používány celé ryby, musí být předtím vyvrženy a umyty.
 - c) Strojně oddělené produkty rybolovu musí být po vyrobení co nejdříve zmrazeny nebo přidány do výrobku určeného ke zmrazení nebo k ošetření prodlužujícímu trvanlivost.

▼ M11**D. POŽADAVKY TÝKAJÍCÍ SE PARAZITŮ**

1. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří uvádějí na trh následující produkty rybolovu získané z ryb nebo měkkýšů hlavonožců:
 - a) produkty rybolovu určené ke spotřebě v syrovém stavu; nebo
 - b) marinované, nasolené a další jinak upravené produkty rybolovu, není-li ošetření dostačující k usmrcení životaschopného parazita,musí zajistit, aby surovina nebo konečný produkt byly ošetřeny zmrazením za účelem usmrcení životaschopných parazitů, kteří mohou představovat riziko pro zdraví spotřebitele.
2. V případě parazitů jiných než motolice (trematody) musí při ošetření zmrazením dojít ke snížení teploty ve všech částech produktu na nejméně:
 - a) – 20 °C po dobu nejméně 24 hodin; nebo
 - b) – 35 °C po dobu nejméně 15 hodin.
3. Provozovatelé potravinářských podniků nemusí provádět ošetření zmrazením stanovené v bodě 1 u produktů rybolovu:
 - a) které byly tepelně upraveny nebo jsou před spotřebou určeny k tepelné úpravě, která životaschopného parazita usmrtí. V případě parazitů jiných než motolice (trematody) se produkt zahřeje po dobu nejméně jedné minuty na teplotu v jádře 60 °C či více;
 - b) které byly uchovány jako zmrazené produkty rybolovu po dostatečně dlouhou dobu, aby došlo k usmrcení životaschopných parazitů;

▼ **M11**

- c) z úlovků volně žijící druhů za předpokladu, že:
- i) jsou k dispozici epizootologické údaje, podle kterých rybolovný revír, z něhož produkty pocházejí, nepředstavuje zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost parazitů, a
 - ii) povolí to příslušný orgán;
- d) pocházejících z akvakultury chované od embryí a krmené výhradně potravou, která nemůže obsahovat životaschopné parazity, kteří představují zdravotní riziko, a je splněn jeden z těchto požadavků:
- i) byly chovány výlučně v prostředí, které je prosté životaschopných parazitů, nebo
 - ii) provozovatel potravinářského podniku ověřuje prostřednictvím postupů schválených příslušným orgánem, že produkty rybolovu nepředstavují zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost životaschopných parazitů.
4. a) Při uvedení na trh, s výjimkou dodávání konečnému spotřebiteli, musí být produkty rybolovu uvedené v bodě 1 doprovázeny dokladem vydaným provozovatelem potravinářského podniku provádějícím ošetření zmrazením, v němž je uveden typ ošetření zmrazením, kterému byly produkty podrobeny.
- b) Před uvedením na trh produktů rybolovu uvedených v bodě 3 písm. c) a d), které nebyly podrobeny ošetření zmrazením nebo které před spotřebou nejsou určeny k ošetření, které usmrtí životaschopné parazity, kteří představují zdravotní riziko, musí provozovatel potravinářského podniku zajistit, že produkty rybolovu pocházejí z rybolovného revíru nebo chovu ryb, které splňují zvláštní podmínky stanovené v jednom z uvedených bodů. Tohoto ustanovení může být splněno uvedením informace v obchodním dokladu nebo jakýchkoli jiných údajích doprovázejících dotčené produkty rybolovu.

▼ **M6**

KAPITOLA IV: POŽADAVKY NA NĚKTERÉ ZPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby v zařízeních manipulujících s některými zpracovanými produkty rybolovu byly dodrženy následující požadavky.

A. POŽADAVKY NA VAŘENÍ KORÝŠŮ A MĚKKÝŠŮ

1. Po uvaření musí následovat rychlé zchlazení. Pokud není použit jiný způsob uchovávání, musí zchlazení pokračovat, dokud není dosaženo teploty odpovídající teplotě tajícího ledu.
2. Vyjmutí ze skořápek nebo krunýřů musí být prováděno hygienicky, aby nedošlo ke kontaminaci produktu. Jestliže jsou tyto činnosti prováděny ručně, musí pracovníci věnovat zvláštní pozornost čistotě rukou.
3. Po vyjmutí ze skořápek a krunýřů musí být vařené produkty buď bezprostředně zmrazeny, nebo co nejdříve ochlazeny na teplotu stanovenou v kapitole VII.

B. POŽADAVKY NA RYBÍ TUK URČENÝ K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

1. Suroviny používané k přípravě rybího tuku určeného k lidské spotřebě musí:
 - a) pocházet ze zařízení, včetně plavidel, která jsou registrována nebo schválena podle nařízení (ES) č. 852/2004 nebo podle tohoto nařízení;

▼ M6

- b) být získány z produktů rybolovu, které jsou vhodné k lidské spotřebě a které splňují ustanovení uvedená v tomto oddíle;
- c) být přepravovány a skladovány za hygienických podmínek;
- d) být co nejdříve ochlazeny a udržovány při teplotách stanovených v kapitole VII.

Odchylně od bodu 1 písm. d) nemusí provozovatel potravinářského podniku produkty rybolovu ochlazovat, pokud jsou celé produkty rybolovu přímo použity při přípravě rybího tuku určeného k lidské spotřebě a pokud je surovina zpracována do 36 hodin po nakládce za podmínky, že jsou splněna kritéria čerstvosti a celková hodnota těkavé dusíkaté báze (ABVT) nezpracovaných produktů rybolovu nepřekročí limity stanovené v příloze II oddíle II kapitole I bodě 1 nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 ⁽¹⁾.

2. Výrobní proces rybího tuku musí být takový, aby veškeré suroviny určené k výrobě surového rybího tuku byly podrobeny ošetření, které případně obsahuje kroky zahřívání, lisování, oddělení, odstředování, zpracování, rafinace a čištění před tím, než bude tuk uveden na trh pro konečného spotřebitele.
3. Provozovatel potravinářského podniku může v tomtéž zařízení vyrábět a skladovat jak rybí tuk určený k lidské spotřebě, tak rybí tuk a rybí moučku, které nejsou určeny k lidské spotřebě, pokud suroviny a výrobní proces splňují požadavky na rybí tuk určený k lidské spotřebě.
4. Do zavedení specifických právních předpisů Společenství musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat vnitrostátní pravidla týkající se rybího tuku uváděného na trh pro konečného spotřebitele.

▼ B**KAPITOLA V: HYGIENICKÉ NORMY PRO PRODUKTY RYBOLOVU**

Kromě dodržování mikrobiologických kritérií přijatých v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004 musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit, aby v závislosti na druhu produktu nebo na živočišném druhu splňovaly produkty rybolovu uváděné na trh k lidské spotřebě normy stanovené v této kapitole.

► **M6** Požadavky částí B a D se nepoužijí na celé produkty rybolovu, které se používají přímo k přípravě rybího tuku určeného k lidské spotřebě. ◀

A. ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI PRODUKTŮ RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků musí vyšetřovat organoleptické vlastnosti produktů rybolovu. Toto vyšetření musí zejména zajistit, aby produkty rybolovu splňovaly kritéria čerstvosti.

B. HISTAMIN

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby nebyly překročeny limity pro histamin.

C. CELKOVÝ OBSAH TĚKAVÝCH DUSÍKATÝCH LÁTEK

Nezpracované produkty rybolovu nesmějí být uvedeny na trh, pokud se při chemických vyšetřeních zjistí, že byly překročeny limity pro TVBN nebo TMAN.

D. PARAZITI

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby produkty rybolovu byly před uvedením na trh podrobeny vizuálnímu vyšetření s cílem nalézt viditelné parazity. Nesmějí uvést na trh k lidské spotřebě produkty rybolovu, které jsou viditelně napadeny parazity.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 27.

▼ B

E. ZDRAVÍ ŠKODLIVÉ TOXINY

▼ M6

1. Produkty rybolovu vyrobené z jedovatých ryb těchto čeledí nesmějí být uváděny na trh: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*.

Čerstvé, připravené, zmrazené a zpracované produkty rybolovu čeledi *Gempylidae*, zejména *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, mohou být uváděny na trh pouze v prvním nebo dalším balení a musí být vhodným způsobem označeny informacemi pro spotřebitele o způsobech přípravy/vaření a o rizicích souvisejících s přítomností látek s nepříznivými gastrointestinálními účinky.

Obecný název produktů rybolovu na etiketě musí být doplněn názvem vědeckým.

▼ B

2. Produkty rybolovu obsahující biotoxiny, jako např. ciguatoxin nebo toxiny paralyzující svaly, nesmějí být uváděny na trh. Produkty rybolovu vyrobené z živých mlžů, ostnokožců, pláštěnců a mořských plžů však mohou být uváděny na trh, pokud byly vyrobeny v souladu s oddílem VII a vyhovují normám stanoveným v kapitole V bodě 2 uvedeného oddílu.

KAPITOLA VI: PRVNÍ BALENÍ A DALŠÍ BALENÍ PRODUKTŮ RYBOLOVU

1. Nádoby, ve kterých jsou produkty rybolovu zaledovány, musí být vodotěsné a musí zajišťovat, aby voda z tajícího ledu nezůstávala ve styku s produkty.
2. Zmrazené bloky připravené na palubě plavidel musí být před vyložením vhodně zabaleny do prvního obalu.
3. Pokud se produkty rybolovu balí do prvního obalu na palubě rybářských plavidel, musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit, aby balicí materiál:
 - a) nebyl zdrojem kontaminace,
 - b) byl skladován tak, aby nebyl vystaven riziku kontaminace,
 - c) určený pro opakované použití byl snadno čistitelný a podle potřeby dezinfikovatelný.

KAPITOLA VII: SKLADOVÁNÍ PRODUKTŮ RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků skladující produkty rybolovu musí zajistit, aby byly splněny následující požadavky.

1. Čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nezpracované produkty rybolovu a vařené a chlazené výrobky z koryšů a měkkýšů musí být udržovány při teplotě blízké se teplotě tajícího ledu.

▼ M9

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

▼ B

3. Produkty rybolovu uchovávané živé musí být udržovány při takové teplotě a takovým způsobem, který nemá nepříznivý vliv na bezpečnost potravin nebo na jejich životaschopnost.

KAPITOLA VIII: PŘEPRAVA PRODUKTŮ RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků přepravující produkty rybolovu musí zajistit, aby byly dodrženy následující požadavky.

1. Při přepravě musí být produkty rybolovu udržovány při požadované teplotě. Zejména:
 - a) čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nezpracované produkty rybolovu a vařené a chlazené výrobky z koryšů a měkkýšů musí být udržovány při teplotě blízké teplotě tajícího ledu;

▼ M9

- 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 °C ve všech částech produktu, s případným krátkodobým výkyvem nejvýše o 3 °C nahoru.

▼ B

2. Provozovatelé potravinářských podniků nemusí splnit požadavky bodu 1 písm. b), pokud jsou zmrazené produkty rybolovu přepravovány z chladírny do schváleného zařízení a budou ihned po příjezdu rozmrazeny a použity k úpravě nebo ke zpracování a pokud je přepravní vzdálenost krátká a příslušný orgán to dovolí.
3. Pokud jsou produkty rybolovu zaledovány, nesmí voda z tajícího ledu zůstat ve styku s produkty.
4. Produkty rybolovu, které mají být uvedeny na trh živé, musí být přepravovány takovým způsobem, aby nebyly nepříznivě ovlivněny bezpečnost potravin a jejich životaschopnost.

▼ M3

ODDÍL IX: SYROVÉ MLÉKO, MLEZIVO, MLÉČNÉ VÝROBKY A VÝROBKY Z MLEZIVA

Pro účely tohoto oddílu:

1. „Mlezivem“ se rozumí tekutina vylučovaná mléčnými žlázami zvířat s mléčnou užitkovostí 3 až 5 dní po porodu, která je bohatá na protilátky a minerály a předchází produkci syrového mléka.
2. „Výrobky z mleziva“ se rozumí zpracované výrobky získané zpracováním mleziva nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků.

KAPITOLA I: SYROVÉ MLÉKO A MLEZIVO – PRVOVÝROBA

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří vyrábějí, popřípadě svázejí syrové mléko a mlezivo, musí zajistit splnění požadavků stanovených v této kapitole.

I. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PRODUKCI SYROVÉHO MLÉKA A MLEZIVA

1. Syrové mléko a mlezivo musí pocházet od zvířat:
 - a) která nevykazují žádný příznak nakažlivé choroby přenosné mlékem a mlezivem na člověka;
 - b) která jsou celkově v dobrém zdravotním stavu, nevykazují známky nákazy, která by mohla mít za následek kontaminaci mléka a mleziva, a zejména netrpí žádnou infekcí pohlavního ústrojí doprovázenou výtokem, ani enteritidou s průjmem, doprovázenou horečkou, nebo viditelným zánětem vemene;
 - c) která nevykazují žádné zranění vemene, jež by mohlo mít vliv na mléko a mlezivo;
 - d) kterým nebyly podány nepovolené látky či přípravky a která nebyla protiprávně ošetřena ve smyslu směrnice 96/23/ES;

▼ **M3**

- e) u nichž byla v případě podání povolených přípravků či látek dodržena ochranná lhůta stanovená pro tyto přípravky a látky.
2. a) Zejména pokud jde o brucelózu, musí syrové mléko a mlezivo pocházet od:
- i) krav nebo samic buvolů ze stáda, které je ve smyslu směrnice 64/432/EHS ⁽¹⁾ prosté nebo úředně prosté brucelózy,
 - ii) ovcí nebo koz, které patří do hospodářství, které je úředně prosté nebo prosté brucelózy ve smyslu směrnice 91/68/EHS ⁽²⁾, nebo
 - iii) samic jiných druhů, které patří v případě druhů vnímavých k brucelóze ke stádu, u něhož jsou prováděny pravidelné kontroly této nákazy v rámci plánu kontrol schváleného příslušným orgánem.
- b) Pokud jde o tuberkulózu, musí syrové mléko a mlezivo pocházet od:
- i) krav nebo samic buvolů ze stáda, které je ve smyslu směrnice 64/432/EHS úředně prosté tuberkulózy, nebo
 - ii) samic jiných druhů, které patří v případě druhů vnímavých k tuberkulóze ke stádu, u něhož jsou prováděny pravidelné kontroly této nákazy v rámci plánu kontrol schváleného příslušným orgánem.
- c) Pokud se kozy chovají spolu s kravami, je třeba je prohlížet a vyšetřovat na tuberkulózu.
3. Syrové mléko zvířat, které nespĺňuje požadavky bodu 2, může však být použito s povolením příslušného orgánu:
- a) v případě krav a samic buvolů, které nevykazují pozitivní reakci na tuberkulózo- a brucelózo- test ani žádné příznaky těchto nákaz, po tepelném ošetření, po kterém mléko vykazuje negativní reakci při testu na alkalickou fosfatázu;
 - b) v případě ovcí nebo koz, které nevykazují pozitivní reakci na brucelózo- test nebo které byly očkovány proti brucelóze v rámci schváleného programu eradikace a které nevykazují příznaky této nákazy, buď:
 - i) pro výrobu sýrů s dobou zrání alespoň dva měsíce nebo
 - ii) po tepelném ošetření, po kterém se prokáže negativní reakce při testu na alkalickou fosfatázu, a
 - c) v případě samic jiných druhů, které nevykazují pozitivní reakci na tuberkulózo- a brucelózo- test ani příznaky těchto nákaz, avšak patří do stáda, v němž byla zjištěna brucelóza nebo tuberkulóza při kontrolách uvedených v bodu 2 písm. a) bodu iii) nebo bodu 2 písm. b) bodu ii) po ošetření, které zajistí bezpečnost mléka.

⁽¹⁾ Směrnice Rady 64/432/EHS ze dne 26. června 1964 o veterinárních otázkách obchodu se skotem a prasaty uvnitř Společenství (Úř. věst. L 21, 29.7.1964, s. 1977/64). Směrnice naposledy pozměněná směrnici (ES) č. 21/2004 (Úř. věst. L 5, 9.1.2004, s. 8).

⁽²⁾ Směrnice Rady 91/68/EHS ze dne 28. ledna 1991 o veterinárních podmínkách obchodu s ovcemi a kozami uvnitř Společenství (Úř. věst. L 46, 19.2.1991, s. 19). Směrnice naposledy pozměněná rozhodnutím Komise 2005/932/ES (Úř. věst. L 340, 23.12.2005, s. 68).

▼ **M3**

4. Syrové mléko a mlezivo od zvířete, které nespĺňuje příslušné požadavky bodů 1 až 3, zejména zvířete individuálně vykazujícího pozitivní reakci na profylaktické vyšetření na tuberkulózu nebo brucelózu, jak je stanoveno ve směrnici 64/432/EHS a ve směrnici 91/68/EHS, nesmí být použito k lidské spotřebě.
5. Izolace nakažených zvířat nebo zvířat podezřelých z nákazy některou z nákaz uvedených v bodě 1 nebo 2 musí účinně zamezit nepříznivému vlivu na mléko a mlezivo jiných zvířat.

II. HYGIENA ZEMĚDĚLSKÝCH PODNIKŮ VYRÁBĚJÍCÍCH MLÉKO A MLEZIVO

A. Požadavky na prostory a vybavení

1. Zařízení k dojení a prostory pro skladování a chlazení mléka a mleziva a pro manipulaci s nimi musí být umístěny a konstruovány tak, aby se omezilo riziko kontaminace mléka a mleziva.
2. Prostory pro skladování mléka a mleziva musí být chráněny proti škůdcům, musí být dostatečně odděleny od prostor, kde jsou zvířata ustájena, a pokud je to nezbytné pro splnění požadavků stanovených v části B, musí mít vhodné chladičí zařízení.
3. Povrch zařízení, které má přijít do styku s mlékem a mlezivem (nástroje, nádoby, cisterny atd. určené k dojení, sběru nebo k přepravě), musí být snadno čistitelný a případně dezinfikovatelný a musí být udržován v řádném stavu. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a netoxických materiálů.
4. Po použití musí být takové povrchy vyčištěny a případně vydezinfikovány. Nádoby a cisterny použité při přepravě mléka a mleziva musí být před dalším použitím vhodným způsobem vyčištěny a vydezinfikovány, a to po každé přepravě nebo sérii přeprav, jestliže mezi vykládkou a následnou nakládkou uplynula velmi krátká doba, v každém případě však minimálně jedenkrát za den.

B. Hygiena během dojení, sběru a přepravy

1. Dojení se musí provádět hygienicky, a zejména je třeba zajistit, aby:
 - a) před zahájením dojení byly struky, vemeno a přilehlé části čisté;
 - b) v mléce a mlezivu od každého zvířete byly zkontrolovány orgánoleptické nebo fyzikálněchemické abnormality, a to dojičem nebo metodou poskytující podobné výsledky, a aby mléko vykazující takové abnormality nebylo použito k lidské spotřebě;
 - c) mléko a mlezivo zvířat, která vykazují klinické příznaky onemocnění vemene, nebyly použity k lidské spotřebě jinak než v souladu s pokyny veterinárního lékaře;
 - d) byla identifikována zvířata, která se podrobila léčbě, v jejímž důsledku může dojít k přenosu reziduí do mléka a mleziva, a aby mléko a mlezivo od takových zvířat nebylo do konce předepsané ochranné lhůty použito k lidské spotřebě a

▼ **M3**

- e) koupele nebo postřiky struku byly použity pouze po schválení nebo registraci v souladu s postupy podle směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/8/ES ze dne 16. února 1998 o uvádění biocidních přípravků na trh ⁽¹⁾;
 - f) mlezivo bylo dojeno odděleně a nebylo smícháno se syrovým mlékem.
2. Bezprostředně po nadojení musí být mléko a mlezivo uchováno na čistém místě, které je navrženo a vybaveno tak, aby se zamezilo kontaminaci.
 - a) Mléko musí být v případě, že je sváženo každý den, ihned zchlazeno na teplotu nejvýše 8 °C, a v případě, že svoz není prováděn každý den, zchlazeno na teplotu nejvýše 6 °C;
 - b) Mlezivo musí být skladováno odděleně a v případě, že je sváženo každý den, ihned zchlazeno na teplotu nejvýše 8 °C, a v případě, že svoz není prováděn každý den, zchlazeno na teplotu nejvýše 6 °C, nebo zmrazeno.
 3. Během přepravy musí být zachován chladicí řetězec a při dodání do cílového zařízení nesmí teplota mléka ani mleziva přesáhnout 10 °C.
 4. Provozovatelé potravinářských podniků nemusí dodržet požadavky na teplotu uvedené v bodech 2 a 3, pokud mléko splňuje kritéria uvedená v části III a buď:
 - a) je mléko zpracováno do 2 hodin po nadojení nebo
 - b) je z technologických důvodů souvisejících s výrobou některých mléčných výrobků nezbytná vyšší teplota a příslušný orgán ji povolí.

C. Hygiena personálu

1. Osoby provádějící dojení a/nebo manipulující se syrovým mlékem a mlezivem musí mít vhodný čistý oděv.
2. Osoby provádějící dojení musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty. V blízkosti místa dojení musí být k dispozici vhodná zařízení, která dojičům a osobám manipulujícím se syrovým mlékem a mlezivem umožní omytí rukou a paží.

III. KRITÉRIA PRO SYROVÉ MLÉKO A MLEZIVO

1. a) Dokud zvláštní předpis nestanoví normy jakosti mléka a mléčných výrobků, vztahují se na syrové mléko následující kritéria.
 - b) Dokud nebudou přijaty zvláštní předpisy Společenství, vztahují se na mlezivo, pokud jde o obsah mikroorganismů, obsah somatických buněk a rezidua antibiotik, vnitrostátní kritéria.
2. Plnění požadavků bodů 3 a 4 v případě syrového mléka a plnění stávajících vnitrostátních kritérií uvedených v bodě 1 písm. b) v případě mleziva se musí ověřovat na reprezentativním počtu vzorků syrového mléka a mleziva odebraných při namátkových kontrolách v zemědělských podnicích vyrábějících mléko. Tyto kontroly mohou být prováděny přímo:
 - a) provozovatelem potravinářského podniku, který mléko vyrábí, nebo v jeho zastoupení;

⁽¹⁾ Úř. věst. L 123, 24.4.1998, s. 1. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí Komise 2006/50/ES (Úř. věst. L 142, 30.5.2006, s. 6).

▼ M3

- b) provozovatelem potravinářského podniku, který mléko sváží nebo zpracovává, nebo v jeho zastoupení;
- c) skupinou provozovatelů potravinářských podniků, nebo v jejich zastoupení, nebo
- d) v rámci vnitrostátního nebo regionálního kontrolního programu.
3. a) Provozovatelé potravinářských podniků musí zavést postupy s cílem zajistit, aby syrové mléko splňovalo následující kritéria:

i) syrové kravské mléko:

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml):	≤ 100 000 (*)
Obsah somatických buněk (na ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Klouzavý geometrický průměr za dvouměsíční období, alespoň dva vzorky za měsíc.

(**) Klouzavý geometrický průměr za tříměsíční období, alespoň jeden vzorek za měsíc, pokud příslušný orgán neurčí jinou metodiku s cílem zohlednit sezónní variace v úrovni výroby.

ii) syrové mléko od jiných druhů:

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml):	≤ 1 500 000 (*)
---	-----------------

(*) Klouzavý geometrický průměr za dvouměsíční období, alespoň dva vzorky za měsíc.

- b) Pokud je však syrové mléko od jiných druhů než od krav určeno na produkci výrobků ze syrového mléka postupem, který nezahrnuje tepelnou úpravu, musí provozovatelé potravinářských podniků učinit opatření, jimiž zajistí, aby použité syrové mléko splňovalo následující kritérium:

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml):	≤ 500 000 (*)
---	---------------

(*) Klouzavý geometrický průměr za dvouměsíční období, alespoň dva vzorky za měsíc.

4. Aniž je dotčena směrnice 96/23/ES, musí provozovatelé potravinářských podniků zavést postupy, jimiž zajistí, že syrové mléko nebude uvedeno na trh, pokud:
- a) obsahuje rezidua antibiotik v množství, které pro jakoukoli z látek uvedených v přílohách I a III nařízení (EHS) č. 2377/90 ⁽¹⁾ překračuje hodnoty povolené uvedeným nařízením nebo
- b) celkový obsah reziduí všech antibiotik překračuje jakoukoli z maximálních povolených hodnot.
5. Pokud syrové mléko nespĺňuje požadavky bodu 3 nebo 4, musí provozovatel potravinářského podniku informovat příslušný orgán a přijmout opatření k nápravě.

⁽¹⁾ Nařízení Rady (EHS) č. 2377/90 ze dne 26. června 1990, kterým se stanoví postup Společenství pro stanovení maximálních limitů reziduí veterinárních léčivých přípravků v potravinách živočišného původu (Úř. věst. L 224, 18.8.1990, s. 1). Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 1231/2006 (Úř. věst. L 225, 17.8.2006, s. 3).

▼ M3**KAPITOLA II: POŽADAVKY TÝKAJÍCÍ SE MLÉČNÝCH VÝROBKŮ
A VÝROBKŮ Z MLEZIVA****I. TEPLOTNÍ POŽADAVKY**

1. Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby po přijetí zpracovatelským zařízením bylo
 - a) mléko rychle zchlazeno na teplotu nepřesahující 6 °C;
 - b) mlezivo rychle zchlazeno na teplotu nepřesahující 6 °C nebo ponecháno zmrazenéa udržováno na této teplotě až do zpracování.
2. Provozovatelé potravinářských podniků však mohou uchovávat mléko a mlezivo při vyšší teplotě, pokud:
 - a) proces zpracování začne bezprostředně po nadojení nebo do 4 hodin od přijetí ve zpracovatelském zařízení nebo
 - b) příslušný orgán povolí vyšší teplotu z technologických důvodů souvisejících s výrobou určitých mléčných výrobků nebo výrobků z mleziva.

II. POŽADAVKY NA TEPELNÉ OŠETŘENÍ

1. Pokud syrové mléko, mlezivo, mléčné výrobky nebo výrobky z mleziva procházejí tepelným ošetřením, provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby toto ošetření splňovalo požadavky stanovené v kapitole XI přílohy II nařízení (ES) č. 852/2004. Provozovatelé musí zejména zajistit, aby následující postupy byly prováděny v souladu s uvedenými specifikacemi:

- a) Pasterizace se dosahuje ošetřením:
 - i) vysokou teplotou po krátkou dobu (nejméně 72 °C po dobu 15 sekund),
 - ii) nízkou teplotou po dlouhou dobu (nejméně 63 °C po dobu 30 minut) nebo
 - iii) jakoukoli jinou kombinací času a teploty vedoucí k rovnocennému účinku,

tak, aby výrobky bezprostředně po tomto ošetření vykazovaly negativní reakci při testu na alkalickou fosfatázu v případech, kdy je test použitelný.

- b) Ošetření velmi vysokou teplotou (UHT) se dosahuje ošetřením:
 - i) zahrnujícím souvislý přítok tepla za vysoké teploty po krátkou dobu (nejméně 135 °C v kombinaci s přiměřenou dobou zdržení), aby v ošetřeném výrobku nebyly žádné živé mikroorganismy ani

▼ M3

spory schopné růstu v prostředí aseptické uzavřené nádoby při pokojové teplotě, a

- ii) dostačujícím k tomu, aby výrobky zůstaly mikrobiologicky stabilní po patnáctidenní inkubaci při 30 °C v uzavřených nádobách nebo po sedmidenní inkubaci při 55 °C v uzavřených nádobách nebo po jakémkoliv jiné metodě prokazující, že bylo použito vhodné tepelné ošetření.
2. Při zvažování, zda podrobit syrové mléko a mlezivo tepelnému ošetření, provozovatelé potravinářských podniků musí:
- a) zohlednit postupy vyvinuté v souladu se zásadami HACCP podle nařízení (ES) č. 852/2004 a
 - b) splnit požadavky, které může příslušný orgán v tomto ohledu stanovit při schvalování zařízení nebo provádění kontrol podle nařízení (ES) č. 854/2004.

III. KRITÉRIA PRO SYROVÉ KRAVSKÉ MLÉKO

▼ M6

1. Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějících mléčné výrobky musí zavést postupy, jimiž zajistí, aby bezprostředně před tepelným ošetřením a v případě překročení období přijetí uvedeného v postupech založených na zásadách HACCP:
- a) byl obsah mikroorganismů při teplotě 30 °C v syrovém kravském mléce používaném pro výrobu mléčných výrobků nižší než 300 000 na ml a
 - b) obsah mikroorganismů při teplotě 30 °C v tepelně ošetřeném kravském mléce používaném pro výrobu mléčných výrobků nižší než 100 000 na ml.

▼ M3

2. Pokud mléko nespĺňuje kritéria stanovená v odstavci 1, musí provozovatel potravinářského podniku informovat příslušný orgán a přijmout opatření k nápravě.

KAPITOLA III: PRVNÍ BALENÍ A DALŠÍ BALENÍ

Spotřebitelská balení musí být uzavírána ihned po naplnění v zařízení, v němž probíhá poslední tepelné ošetření tekutých mléčných výrobků a výrobků z mleziva, a to takovými zařízeními pro uzavírání, která zabraňují kontaminaci. Systém na uzavírání musí být navržen tak, aby skutečnost, že byl otevřen, byla zřetelně rozpoznatelná a snadno kontrolovatelná.

KAPITOLA IV: OZNAČENÍ

1. Kromě požadavků stanovených ve směrnici 2000/13/ES, s výjimkou případů uvedených v čl. 13 odst. 4 a 5 uvedené směrnice, musí označení zřetelně uvádět:
- a) v případě syrového mléka určeného k přímé lidské spotřebě slova „syrové mléko“;
 - b) v případě výrobků vyrobených za použití syrového mléka výrobním postupem, jenž nezahrnuje žádné tepelné ošetření ani žádné fyzikální nebo chemické ošetření, slova „ze syrového mléka“;
 - c) v případě mleziva slovo „mlezivo“;
 - d) v případě výrobků vyrobených za použití mleziva slova „z mleziva“.
2. Požadavky odstavce 1 se vztahují na výrobky určené pro maloobchod. Termínem „označení“ se rozumí jakýkoli obal, dokument, nápis, štítek, kroužek nebo objímka, jimiž je takový výrobek opatřen nebo jež se k výrobku vztahují.

▼ M3

KAPITOLA V: IDENTIFIKAČNÍ OZNAČENÍ

Odchylně od požadavků přílohy II oddílu I:

1. identifikační označení smí místo čísla schválení zařízení obsahovat údaj o tom, kde je na prvním balení nebo na dalším balení uvedeno číslo schválení zařízení;
2. v případě lahví pro opakované použití smí být na identifikačním označení uvedeny pouze iniciály země odeslání a číslo schválení zařízení.

▼ B

ODDÍL X: VEJCE A VAJEČNÉ VÝROBKY

KAPITOLA I: VEJCE

1. Počínaje výrobními prostorami musí být vejce až do prodeje spotřebiteli udržována čistá, suchá, bez cizorodého zápachu, účinně chráněná proti otřesům a přímému slunečnímu světlu.

▼ M6

2. Vejce musí být skladována a přepravována až do prodeje konečnému spotřebiteli, pokud možno při stálé teplotě, která nejlépe zaručuje jejich jakost z hygienického hlediska, pokud příslušný orgán nezavede vnitrostátní požadavky na teplotu ve skladovacích zařízeních na vejce a dopravních prostředcích přepravujících vejce mezi těmito skladovacími zařízeními.

▼ B

3. Vejce musí být dodána spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce.

KAPITOLA II: VAJEČNÉ VÝROBKY

I. POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby zařízení na výrobu vaječných výrobků byla konstruována, uspořádána a vybavena tak, aby bylo zajištěno oddělení následujících činností:

1. mytí, sušení a dezinfekce znečištěných vajec, pokud se tyto činnosti provádějí,
2. vytloukání vajec, shromažďování jejich obsahu a odstraňování zbytků skořápek a podskořápkových blan
 - a
3. jiné činnosti než uvedené v bodech 1 a 2.

II. SUROVINY PRO VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKŮ

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby suroviny používané pro výrobu vaječných výrobků splňovaly následující požadavky.

▼ M6

1. Vejce používaná pro výrobu vaječných výrobků musí mít dokonale vyvinutou skořáčku bez defektů. Křapy však mohou být použity k výrobě tekutých vajec nebo vaječných výrobků, pokud jsou přepraveny přímo z výrobního zařízení nebo z balírny/třídírny do zařízení schváleného pro výrobu tekutých vajec nebo do zpracovatelského zařízení, kde musí být co nejrychleji vytloukány.

▼ B

2. Tekutá vejce ze zařízení schváleného pro tento účel mohou být použita jako surovina. Tekutá vejce musí být získána v souladu s požadavky části III bodů 1, 2, 3, 4 a 7.

▼B**III. ZVLÁŠTNÍ HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKŮ**

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby všechny postupy byly prováděny tak, aby při výrobě vaječných výrobků, při manipulaci s nimi a při jejich skladování nedošlo k jejich kontaminaci, a to zejména tím, že zajistí splnění následujících požadavků.

1. Vytlučena mohou být pouze čistá a suchá vejce.
2. Vejce musí být vytlučena způsobem, který minimalizuje kontaminaci, zejména tím, že je zajištěno dostatečné oddělení od jiných činností. Křapy musí být zpracovány co nejdříve.
3. Jiná vejce než vejce slepic, krůt a perliček musí být ošetřena a zpracována odděleně. Před opětovným zpracováním vajec slepic, krůt a perliček musí být veškeré vybavení vyčištěno a vydezinfikováno.
4. Vaječný obsah nesmí být získáván odstředováním nebo drcením vajec a odstředování nesmí být používáno ani k tomu, aby byl k lidské spotřebě získán zbytek vaječného bílku z prázdných skořápek.

▼M1

5. Po vytlučení musí být všechny složky tekutého vejce zpracovány co nejdříve, aby se vyloučilo mikrobiologické riziko nebo aby se snížilo na přijatelnou úroveň. Šarže, která nebyla dostatečně zpracována, může být ihned opět zpracována v tomtéž zařízení, pokud ji toto zpracování učiní vhodnou k lidské spotřebě. Prováželi se, že tato šarže není vhodná k lidské spotřebě, musí být denaturována, aby bylo zajištěno, že nebude použita k lidské spotřebě.

▼B

6. Zpracování není požadováno u vaječného bílku určeného pro výrobu sušeného nebo krystalického albuminu, který má být následně tepelně upraven.
7. Pokud ihned po vytlučení nenásleduje zpracování, musí být tekutá vejce skladována buď zmrazená, nebo při teplotě nejvýše 4 °C. Doba skladování při 4 °C nesmí být před zpracováním delší než 48 hodin. Tyto požadavky se však nevztahují na výrobky, které mají být zbaveny cukru, pokud se tato činnost provádí co nejdříve.
8. Výrobky, které nebyly stabilizovány tak, aby byly skladovány při teplotě okolního prostředí, musí být zchlazeny na teplotu nepřekračující 4 °C. Výrobky určené pro zmrazení musí být zmrazeny ihned po zpracování.

IV. ANALYTICKÉ HODNOTY

1. Koncentrace 3hydroxybutanové kyseliny nesmí překročit 10 mg na kilogram sušiny neupraveného vaječného výrobku.
2. Obsah kyseliny mléčné v surovině použité pro výrobu vaječných výrobků nesmí překročit 1 g/kg sušiny. U fermentovaných výrobků se však tyto hodnoty zjišťují před fermentací.
3. Množství zbytků skořápek, podskořápkových blan a ostatních částic zjištěných ve zpracovaném vaječném výrobku nesmí překročit 100 mg na kilogram vaječných výrobků.

▼B

V. ŠTÍTKOVÁNÍ A IDENTIFIKAČNÍ OZNAČOVÁNÍ

1. Vedle všeobecných požadavků na identifikační označení, které jsou stanoveny v příloze II oddílu I, musí být zásilky vaječných výrobků, které nejsou určeny pro maloobchod, ale mají být použity jako složky pro výrobu jiných výrobků, opatřeny štítkem s uvedením teploty, při které mají být vaječné výrobky udržovány, a doby, po kterou je při této teplotě zajištěno, že nedojde k porušení jejich jakosti a zdravotní nezávadnosti.

▼M1

2. U tekutých vajec musí být na štítku podle bodu 1 uvedena také slova: „Tekuté vejce nepasterizované – k ošetření na místě určení“ a údaj o datu a hodině výtluhu.

▼B

ODDÍL XI: ŽABÍ STEHÝNKA A HLEMÝŽDI

Provozovatelé potravinářských podniků připravující k lidské spotřebě žabí stehýnka a hlemýždě musí zajistit, aby byly splněny následující požadavky.

1. Žáby a hlemýždi musí být usmrceni v zařízeních, která jsou konstruována, uspořádána a vybavena k tomuto účelu.
2. Zařízení, v nichž se připravují žabí stehýnka, musí mít místnost vyhrazenou pro skladování a mytí živých žab a pro jejich usmrcení a vykrcení. Tato místnost musí být fyzicky oddělena od místnosti pro přípravu.
3. Žáby a hlemýždi, kteří uhynuli jinak než usmrcením v zařízení, nesmí být připravováni k lidské spotřebě.
4. U žab a hlemýžďů musí být provedeno vyšetření organoleptických vlastností na odebraných vzorcích. Pokud se při tomto vyšetření zjistí, že mohou představovat riziko, nesmí být použiti k lidské spotřebě.
5. Ihned po přípravě musí být žabí stehýnka důkladně umyta pod tekoucí pitnou vodou a ihned zchlazena na teplotu blízkou teplotě tajícího ledu, zmrazena nebo zpracována.
6. Po usmrcení musí být hlemýžďům odstraněn hepatopankreas, pokud by mohl představovat riziko, a nesmí být použit k lidské spotřebě.

ODDÍL XII: TAVENÉ ŽIVOČIŠNÉ TUKY A ŠKVARKY

KAPITOLA I: POŽADAVKY VZTAHUJÍCÍ SE NA ZAŘÍZENÍ SVÁŽEJÍCÍ NEBO ZPRACOVÁVAJÍCÍ SUROVINY

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby u zařízení svázejících nebo zpracovávajících suroviny pro výrobu tavených živočišných tuků a škvarků byly dodrženy následující požadavky.

1. Střediska pro svážení surovin a pro jejich další přepravu do zpracovatelského zařízení musí být vybavena zařízeními pro skladování surovin při teplotě nepřekračující 7 °C.
2. Každé zpracovatelské zařízení musí mít:
 - a) chladičí zařízení,
 - b) místnost pro expedici, pokud zařízení neexpeduje tavený živočišný tuk pouze v cisternách,
 - a
 - c) v případě potřeby vhodné vybavení pro přípravu výrobků složených ze směsi tavených živočišných tuků a dalších potravin nebo koření.
3. Chladičí zařízení požadovaná podle bodu 1 a bodu 2 písm. a) však nejsou nezbytná, pokud uspořádání dodávek surovin zajišťuje, že suroviny nejsou nikdy skladovány nebo přepravovány bez aktivního chlazení jinak, než je stanoveno v kapitole II bodě 1 písm. d).

▼B

KAPITOLA II: HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PŘÍPRAVU TAVENÉHO ŽIVOČIŠNÉHO TUKU A ŠKVARKŮ

Provozovatelé potravinářských podniků připravující tavené živočišné tuky a škvarky musí zajistit, aby byly splněny následující požadavky.

1. Surovina musí:
 - a) pocházet ze zvířat, která byla poražena na jatkách a která byla na základě prohlídek před porážkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě;
 - b) sestávat z tukových tkání nebo kostí, které jsou pokud možno zbaveny krve a nečistot;
 - c) pocházet ze zařízení, která jsou registrována nebo schválena podle nařízení (ES) č. 852/2003 nebo podle tohoto nařízení;
 - d) být do vytavení přepravována a skladována za hygienických podmínek při dodržení vnitřní teploty nepřekračující 7 °C. Surovina však může být skladována a přepravována bez aktivního chlazení, pokud se vytaví do 12 hodin po dni, kdy byla získána.
2. Při tavení je zakázáno používat rozpouštědla.
3. U tuků k rafinaci, které splňují požadavky stanovené v bodě 4, mohou být živočišné tuky, které byly vytaveny v souladu s body 1 a 2, rafinovány pro zlepšení svých fyzikálněchemických vlastností v tomtéž nebo jiném zařízení.
4. V závislosti na druhu musí vytavený živočišný tuk splňovat následující normy:

	Tuk přežvýkavců			Tuk prasat			Tuk jiných zvířat	
	Jedlý lůj		Lůj pro rafinaci	Jedlý tuk		Sádlo nebo jiný tuk pro rafinaci	Jedlý	Pro rafinaci
	Výběrový lůj (<i>Pre-mier jus</i> ⁽¹⁾)	Jiný		Sádlo ⁽²⁾	Jiný			
Volné mastné kyseliny (FFA, jako olejová kyselina, % (hmot.)), maximum	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxidové číslo (mekv/kg), maximum	4	4	6	4	4	6	4	10
►C2 Celkové nerozpustné nečistoty ◀	maximum 0,15 %			maximum 0,5 %				
Vůně, chuť, barva	normální							

(¹) Tavený živočišný tuk získávaný nízkoteplotním tavením čerstvého osrdečnickového, obžaludkového, ledvinového a střevního loje skotu a tuk z bouráren/porcoven.

(²) Tavený živočišný tuk získávaný z tukových tkání prasat.

5. Škvarky určené k lidské spotřebě musí být skladovány v souladu s následujícími požadavky na teplotu.
 - a) Pokud jsou škvarky vyškvařeny při teplotě nižší než 70 °C, musí být skladovány:
 - i) při teplotě nejvýše 7 °C po dobu nepřekračující 24 hodin,
 - nebo
 - ii) při teplotě nejvýše –18 °C.

▼B

- b) Pokud jsou škvarky vyškvařeny při teplotě vyšší než 70 °C a jejich obsah vody je 10 % (hmot.) nebo vyšší, musí být skladovány:
- i) při teplotě nejvýše 7 °C pod dobu nepřekračující 48 hodin, popřípadě při jiné kombinaci času a teploty s rovnocennou zárukou,
- nebo
- ii) při teplotě nejvýše –18 °C.
- c) Pokud jsou škvarky vyškvařeny při teplotě vyšší než 70 °C a jejich obsah vody je nižší než 10 % (hmot.), nejsou stanoveny žádné zvláštní požadavky.

ODDÍL XIII: OPRACOVANÉ ŽALUDKY, MOČOVÉ MĚCHÝŘE A STŘEVA

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří opracovávají žaludky, močové měchýře a střeva, musí zajistit, aby byly dodrženy následující požadavky.

1. Střeva, močové měchýře a žaludky zvířat mohou být uváděny na trh, pouze pokud:
 - a) pocházejí ze zvířat, která byla poražena na jatkách a která byla na základě prohlídek před porážkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě,
 - b) byly nasoleny, podrobeny ohřevu nebo usušeny,
 - c) po zpracování podle písmene b) byla přijata účinná opatření pro zabránění opětovné kontaminaci.
2. Opracované žaludky, močové měchýře a střeva, které nelze skladovat při teplotě okolního prostředí, musí být do expedice skladovány zchlazené v zařízeních k tomu určených. Zejména výrobky, které nejsou nasolené nebo usušené, musí být udržovány při teplotě nejvýše 3 °C.

ODDÍL XIV: ŽELATINA

1. Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějící želatinu musí zajistit, aby byly dodrženy požadavky stanovené v tomto oddílu.
2. Pro účely tohoto oddílu se činěním rozumí tvrzení kůží pomocí rostlinných tříslovin, solemi chromu nebo jinými látkami, např. solemi hliníku, železitými solemi, křemičitany, aldehydy nebo jinými umělými tvrdícími činidly.

KAPITOLA I: POŽADAVKY NA SUROVINY

1. Pro výrobu potravinářské želatiny mohou být použity následující suroviny:

▼M9

- 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 ⁽¹⁾,

▼B

- 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.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 147, 31.5.2001, s. 1.

▼B

2. Použití kůží a kožek je zakázáno, pokud byly činěny, bez ohledu na to, zda byl tento proces dokončen.
3. Suroviny uvedené v bodě 1 písm. a) až e) musí pocházet ze zvířat, která byla poražena na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídek před porážkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě, nebo v případě kůží a kožek z volně žijící zvěře, musí pocházet ze zvěře, která byla shledána jako vhodná k lidské spotřebě.

▼M18

4. a) Suroviny, k jejichž uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení, zmrazení nebo rychlého zmrazení, musí pocházet ze zařízení, která jsou registrována nebo schválena podle nařízení (ES) č. 852/2004 nebo podle tohoto nařízení.

b) Použity mohou být tyto ošetřené suroviny:

- i) kosti jiné než kosti klasifikované jako specifikovaný rizikový materiál podle definice v čl. 3 odst. 1 písm. g) nařízení (ES) č. 999/2001, které pocházejí ze zařízení, jež jsou pod kontrolou příslušného orgánu a jsou jim uvedena na seznamu, a které byly podrobeny jednomu z těchto ošetření:

— rozdrčení na kousky o velikosti přibližně 15 mm a odtučnění horkou vodou o teplotě nejméně 70 °C po dobu alespoň 30 minut nebo o teplotě nejméně 80 °C po dobu alespoň 15 minut nebo o teplotě nejméně 90 °C po dobu alespoň 10 minut, poté oddělení a následně omytí a sušení po dobu alespoň 20 minut v proudu horkého vzduchu při počáteční teplotě nejméně 350 °C nebo po dobu 15 minut v proudu horkého vzduchu při počáteční teplotě nad 700 °C,

— sušení na slunci po dobu alespoň 42 dnů při průměrné teplotě nejméně 20 °C,

— ošetření kyselinou, při němž je pH udržováno na hodnotě nižší než 6 až do jádra nejméně jednu hodinu před sušením;

- ii) kůže a kožky farmových přežvýkavců, kůže prasat, kůže drůbeže a kůže a kožky volně žijící zvěře, které pocházejí ze zařízení, jež jsou pod kontrolou příslušného orgánu a jsou jim uvedena na seznamu, a které byly podrobeny jednomu z těchto ošetření:

— ošetření zásadou za účelem dosažení pH > 12 až do jádra následované solením po dobu alespoň 7 dnů,

— sušení po dobu alespoň 42 dnů při teplotě nejméně 20 °C,

— ošetření kyselinou, při němž je pH udržováno na hodnotě nižší než 5 až do jádra po dobu alespoň jedné hodiny,

— ošetření zásadou v celé hmotě při pH > 12 po dobu alespoň 8 hodin;

- iii) kosti jiné než kosti klasifikované jako specifikovaný rizikový materiál podle definice v čl. 3 odst. 1 písm. g) nařízení (ES) č. 999/2001, kůže a kožky farmových přežvýkavců, kůže prasat, kůže drůbeže, kůže ryb a kůže a kožky volně žijící zvěře, které byly podrobeny jinému ošetření, než jsou ošetření uvedená v bodě i) nebo ii), a které pocházejí ze zařízení, která jsou registrována nebo schválena podle nařízení (ES) č. 852/2004 nebo podle tohoto nařízení.

Pro účely písm. b) bodu ii) prvních dvou odrážek může doba ošetření zahrnovat dobu přepravy.

Ošetřené suroviny uvedené v písm. b) bodech i) a ii) musí být získány:

▼ M18

- z domácích a farmových přežvýkavců, prasat a drůbeže, kteří byli poraženi na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídky před porážkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě, nebo
- z usmrčené volně žijící zvěře, jejíž jatečně upravená těla byla na základě prohlídky po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě.

▼ B

5. Sběrná střediska a koželužny mohou také dodávat surovinu pro výrobu želatiny určené k lidské spotřebě, pokud je příslušný orgán výslovně schválí pro tento účel a pokud splňují následující požadavky.
 - a) Musí mít skladovací prostory s pevnými podlahami a hladkými stěnami, které jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné a v případě potřeby jsou vybaveny chladicím zařízením.
 - b) Skladovací prostory musí být udržovány v bezvadné čistotě a v takovém technickém stavu, aby nebyly zdrojem kontaminace surovin.
 - c) Pokud se v těchto prostorách skladuje nebo zpracovává surovina, která nesplňuje požadavky této kapitoly, musí být po celou dobu příjmu, skladování, zpracování a expedice oddělena od suroviny splňující požadavky této kapitoly.

KAPITOLA II: PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ SUROVIN

1. Namísto identifikačního označení podle přílohy II oddílu I musí být surovina po dobu přepravy, při dodání do sběrného střediska nebo do koželužny a při dodání do zařízení na zpracování želatiny opatřena dokladem, který obsahuje údaj o zařízení, ze kterého surovina pochází, a informace uvedené v dodatku této přílohy.
2. Pokud se surovina nezpracovává do 24 hodin od dodání, musí být přepravována a skladována chlazená nebo zmrazená. Kostí zbavené tuku nebo sušené kosti nebo oseiny, nasolené, sušené kůže nebo navápněné kůže a kůže a kůže ošetřené zásadou nebo kyselinou mohou být přepravovány při teplotě okolního prostředí.

▼ M18

3. Suroviny pro výrobu želatiny k lidské spotřebě, pro které je požadováno veterinární osvědčení, musí být po veterinárních kontrolách stanovených ve směrnici 97/78/ES, aniž jsou dotčeny podmínky stanovené v čl. 8 odst. 4 uvedené směrnice, dopraveny přímo do zařízení v místě určení.

Aby se předešlo rizikům rozšíření nálezů na zvířata, musí být provedena veškerá preventivní opatření včetně bezpečného odstranění vedlejších produktů živočišného původu, odpadu, nepoužitého nebo přebytečného materiálu.

▼ M5**KAPITOLA III: POŽADAVKY NA VÝROBU ŽELATINY**

1. Postup výroby želatiny musí zajišťovat, aby:
 - a) všechen kostní materiál od zvířat narozených, chovaných nebo poražených v zemích nebo regionech, které podle právních předpisů Společenství vykazují zvládnuté nebo neurčené riziko BSE, byl podroben procesu zpracování, při němž se veškerý kostní materiál nejmenno rozdrtí a horkou vodou odtuční a nejméně dva dny se zpracovává zředěnou kyselinou chlorovodíkovou (o minimální koncentraci 4 % a pH < 1,5). Po tomto zpracování následuje buď:
 - zpracování nasyceným roztokem hydroxidu vápenatého (pH > 12,5) po dobu alespoň 20 dnů s ohřevem na nejméně 138 °C alespoň po dobu čtyř sekund nebo
 - zpracování kyselinou (pH < 3,5) po dobu alespoň 10 hodin s ohřevem na nejméně 138 °C alespoň po dobu čtyř sekund nebo

▼ M5

- proces tepla a tlaku po dobu alespoň 20 minut s nasycenou parou o teplotě 133 °C a tlaku více než 3 bary nebo
 - jiný schválený rovnocenný postup;
- b) jiná surovina byla ošetřena kyselinou nebo hydroxidem a jednou nebo vícekrát propláchnuta. Hodnota pH musí být odpovídajícím způsobem upravena. Želatina musí být extrahována jedním nebo několikerým po sobě jdoucím zahříváním a poté musí následovat čištění pomocí filtrace a tepelného ošetření.
2. Provozovatel potravinářského podniku může v tomtéž zařízení vyrábět a skladovat jak želatinu určenou k lidské spotřebě, tak želatinu která není určena k lidské spotřebě, pokud suroviny a výrobní proces splňují požadavky na želatinu určenou k lidské spotřebě.

▼ M18

KAPITOLA IV: POŽADAVKY NA HOTOVÉ VÝROBKY

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby želatina splňovala limity reziduí stanovené v následující tabulce.

Reziduum	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Evropský lékopis, nejnovější vydání)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Evropský lékopis, nejnovější vydání)	10 ppm

▼ M5

KAPITOLA V: OZNAČOVÁNÍ

Na prvním balení a dalším balení osahujícím želatinu musí být uvedena slova „poživatelná želatina“ a datum minimální trvanlivosti.

▼ B

ODDÍL XV: KOLAGEN

▼ M18

1. Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějících kolagen musí zajistit, aby byly splněny požadavky stanovené v tomto oddíle. Aniž jsou dotčena jiná ustanovení, výrobky získané z kolagenu musí být vyrobeny z kolagenu, který splňuje požadavky stanovené v tomto oddíle.

▼ B

2. Pro účely tohoto oddílu se činěním rozumí tvrzení kůží pomocí rostlinných tříslovin, solemi chromu nebo jinými látkami, např. solemi hliníku, železitými solemi, křemičitany, aldehydy nebo jinými umělými tvrdícími činidly.

KAPITOLA I: POŽADAVKY NA SUROVINY

▼ M9

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;

▼ M9

- d) kůže drůbeže;
- e) šlachy a vaziva;
- f) kůže a kožky volně žijící zvěře a
- g) kůže a kosti ryb.

▼ B

2. Použití kůží a kožek je zakázáno, pokud byly činěny, bez ohledu na to, zda byl tento proces dokončen.
3. Suroviny uvedené v bodě 1 písm. a) až d) musí pocházet od zvířat, která byla poražena na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídek před porážkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě, nebo v případě kůží a kožek z volně žijící zvěře musí pocházet ze zvěře, která byla shledána jako vhodná k lidské spotřebě.

▼ M18

4. a) Suroviny, k jejichž uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení, zmrazení nebo rychlého zmrazení, musí pocházet ze zařízení, která jsou registrována nebo schválena podle nařízení (ES) č. 852/2004 nebo podle tohoto nařízení.
- b) Použity mohou být tyto ošetřené suroviny:
 - i) kosti jiné než kosti klasifikované jako specifikovaný rizikový materiál podle definice v čl. 3 odst. 1 písm. g) nařízení (ES) č. 999/2001, které pocházejí ze zařízení, jež jsou pod kontrolou příslušného orgánu a jsou jim uvedena na seznamu, a které byly podrobeny jednomu z těchto ošetření:
 - rozdrcení na kousky o velikosti přibližně 15 mm a odtučnění horkou vodou o teplotě nejméně 70 °C po dobu alespoň 30 minut nebo o teplotě nejméně 80 °C po dobu alespoň 15 minut nebo o teplotě nejméně 90 °C po dobu alespoň 10 minut, poté oddělení a následné omytí a sušení po dobu alespoň 20 minut v proudu horkého vzduchu při počáteční teplotě nejméně 350 °C nebo po dobu 15 minut v proudu horkého vzduchu při počáteční teplotě nad 700 °C,
 - sušení na slunci po dobu alespoň 42 dnů při průměrné teplotě nejméně 20 °C,
 - ošetření kyselinou, při němž je pH udržováno na hodnotě nižší než 6 až do jádra nejméně jednu hodinu před sušením;
 - ii) kůže a kožky farmových přežvýkavců, kůže prasat, kůže drůbeže a kůže a kožky volně žijící zvěře, které pocházejí ze zařízení, jež jsou pod kontrolou příslušného orgánu a jsou jim uvedena na seznamu, a které byly podrobeny jednomu z těchto ošetření:
 - ošetření zásadou za účelem dosažení pH > 12 až do jádra následované solením po dobu alespoň 7 dnů,
 - sušení po dobu alespoň 42 dnů při teplotě nejméně 20 °C,
 - ošetření kyselinou, při němž je pH udržováno na hodnotě nižší než 5 až do jádra po dobu alespoň jedné hodiny,
 - ošetření zásadou v celé hmotě při pH > 12 po dobu alespoň 8 hodin;
 - iii) kosti jiné než kosti klasifikované jako specifikovaný rizikový materiál podle definice v čl. 3 odst. 1 písm. g) nařízení (ES) č. 999/2001, kůže a kožky farmových přežvýkavců, kůže prasat, kůže drůbeže, kůže ryb a kůže a kožky volně žijící zvěře, které byly podrobeny jinému ošetření, než jsou ošetření uvedená v bodě i) nebo ii), a které pocházejí ze zařízení, která jsou registrována nebo schválena podle nařízení (ES) č. 852/2004 nebo podle tohoto nařízení.

▼ M18

Pro účely písm. b) bodu ii) prvních dvou odrážek může doba ošetření zahrnovat dobu přepravy.

Ošetřené suroviny uvedené v písmenu b) musí být získány:

- z domácích a farmových přežvýkavců, prasat a drůbeže, kteří byli poraženi na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídky před porázkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě, nebo
- z usmrčené volně žijící zvěře, jejíž jatečně upravená těla byla na základě prohlídky po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě.

▼ B

5. Sběrná střediska a koželužny mohou také dodávat surovinu pro výrobu kolagenu určeného k lidské spotřebě, pokud je příslušný orgán výslovně schválí pro tento účel a pokud splňují následující požadavky.
 - a) Musí mít skladovací prostory s pevnými podlahami a hladkými stěnami, které jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné a v případě potřeby jsou vybaveny chladicím zařízením.
 - b) Skladovací prostory musí být udržovány v bezvadné čistotě a v takovém technickém stavu, aby nebyly zdrojem kontaminace surovin.
 - c) Pokud se v těchto prostorách skladuje nebo zpracovává surovina, která nespĺňuje požadavky této kapitoly, musí být po celou dobu příjmu, skladování, zpracování a expedice oddělena od suroviny splňující požadavky této kapitoly.

KAPITOLA II: PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ SUROVIN

1. Namísto identifikačního označení podle přílohy II oddílu I musí být surovina po dobu přepravy, při dodání do sběrného střediska nebo do koželužny a při dodání do zařízení na zpracování kolagenu opatřena dokladem, který obsahuje údaj o zařízení, ze kterého surovina pochází, a informace uvedené v dodatku této přílohy.
2. Pokud se surovina nezpracovává do 24 hodin od dodání, musí být přepravována a skladována chlazená nebo zmrazená. Kostí zbavené tuku nebo sušené kosti nebo oseiny, nasolené nebo sušené kůže nebo navápněné kůže a kůže a kožky zpracované louhem nebo kyselinou mohou být přepravovány při teplotě okolního prostředí.

▼ M18

3. Suroviny pro výrobu kolagenu k lidské spotřebě, pro které je požadováno veterinární osvědčení, musí být po veterinárních kontrolách stanovených ve směrnici 97/78/ES, aniž jsou dotčeny podmínky stanovené v čl. 8 odst. 4 uvedené směrnice, dopraveny přímo do zařízení v místě určení.

Aby se předešlo rizikům rozšíření nálezů na zvířata, musí být provedena veškerá preventivní opatření včetně bezpečného odstranění vedlejších produktů živočišného původu, odpadu, nepoužitého nebo přebytečného materiálu.

▼ B

KAPITOLA III: POŽADAVKY NA VÝROBU KOLAGENU

▼ M18

1. Postup výroby kolagenu musí zajišťovat, aby:
 - a) veškerý kostní materiál získaný z přežvýkavců narozených, chovaných nebo poražených v zemích nebo oblastech, které podle článku 5 nařízení (ES) č. 999/2001 vykazují kontrolované nebo neurčené riziko výskytu BSE, byl podroben postupu, při němž se veškerý kostní materiál nejmenno rozdrtil a horkou vodou odtuční a nejméně dva dny se ošetřuje zředěnou

▼ M18

kyselinou chlorovodíkovou (o minimální koncentraci 4 % a pH < 1,5); po tomto ošetření musí následovat úprava pH kyselinou nebo zásadou, po níž se provede:

- i) jedno nebo několikrát propláchnutí a alespoň jeden z těchto postupů:
 - filtrace,
 - mletí,
 - extruze;
 - ii) nebo jakýkoliv schválený rovnocenný postup;
- b) suroviny jiné než suroviny uvedené v písmenu a) byly podrobeny ošetření, které zahrnuje omytí, úpravu pH kyselinou nebo zásadou, po níž se provede:
- i) jedno nebo několikrát propláchnutí a alespoň jeden z těchto postupů:
 - filtrace,
 - mletí,
 - extruze;
 - ii) nebo jakýkoliv schválený rovnocenný postup.

▼ B

2. Poté, co je kolagen podroben postupu podle výše uvedeného bodu 1, může být podroben sušení.

▼ M5

3. Provozovatel potravinářského podniku může v tomtéž zařízení vyrábět a skladovat jak kolagen určený k lidské spotřebě, tak kolagen, který není určen k lidské spotřebě, pokud suroviny a výrobní proces splňují požadavky na kolagen určený k lidské spotřebě.

▼ M18**KAPITOLA IV: POŽADAVKY NA HOTOVÉ VÝROBKY**

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby kolagen splňoval limity reziduí stanovené v následující tabulce.

Reziduum	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Evropský lékopis, nejnovější vydání)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Evropský lékopis, nejnovější vydání)	10 ppm

▼ B**KAPITOLA V: OZNAČOVÁNÍ**

Na prvním obalu a na dalším obalu, v nichž je kolagen zabalen, musí být uvedena slova kolagen vhodný k lidské spotřebě a datum výroby.

▼ M18

ODDÍL XVI: VYSOCE RAFINOVANÝ CHONDROITIN-SULFÁT, HYALURONOVÁ KYSELINA, JINÉ HYDROLYZOVANÉ VÝROBKY Z CHRUPAVKY, CHITOSAN, GLUKOSAMIN, SYŘIDLO, VYZINA A AMINOKYSELINY

1. Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějících tyto vysoce rafinované produkty živočišného původu:
- a) chondroitin-sulfát;

▼M18

- b) hyaluronová kyselina;
 - c) jiné hydrolyzované výrobky z chrupavky;
 - d) chitosan;
 - e) glukosamin;
 - f) syřidlo;
 - g) vyzina;
 - h) aminokyseliny, které jsou povolené jako potravinářské přídatné látky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1333/2008 ⁽¹⁾,
musí zajistit, aby ošetřením použitých surovin byla odstraněna rizika pro veřejné zdraví nebo zdraví zvířat.
2. Suroviny používané při výrobě vysoce rafinovaných produktů uvedených v bodě 1 musí být získány:
- a) ze zvířat, včetně jejich opeření, která byla poražena na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídky před porážkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě, nebo
 - b) z produktů rybolovu splňujících požadavky oddílu VIII.
- Jako zdroj pro výrobu aminokyselin nesmí být použity lidské vlasy.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16).

▼ **M5***Dodatek k PŘÍLOZE III***VZOR DOKLADU PŘILOŽENÉHO K SUROVINĚ URČENÉ PRO
VÝROBU ŽELATINY NEBO KOLAGENU URČENÝCH K LIDSKÉ
SPOTŘEBĚ**

Číslo obchodního dokladu:

I. Identifikace suroviny

Povaha suroviny:

Druh zvířat:

Druh obalu:

Počet kusů nebo balení:

Čistá hmotnost (kg):

II. Původ surovinyDruh, název, adresa a číslo schválení/registrace/zvláštního povolení zařízení
původu:

.....

Jméno a adresa odesílatele ⁽¹⁾:**III. Místo určení suroviny**Druh, název, adresa a číslo schválení/registrace/zvláštního povolení výrobního
zařízení místa určení:

.....

Jméno a adresa adresáta ⁽²⁾:**IV. Dopravní prostředek:****V**, dne

.....

(Podpis provozovatele zařízení původu nebo jeho zástupců)⁽¹⁾ Pouze pokud se liší od zařízení původu.⁽²⁾ Pouze pokud se liší od zařízení místa určení.