

## NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 2074/2005

ze dne 5. prosince 2005,

**kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a pro organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004**

(Text s významem pro EHP)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin<sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 13 odst. 2 uvedeného nařízení,s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>(2)</sup>, a zejména na články 9, 10 a 11 uvedeného nařízení,s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě<sup>(3)</sup>, a zejména na články 16, 17 a 18 uvedeného nařízení,s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat<sup>(4)</sup>, a zejména na článek 63 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu. Je třeba stanovit určitá prováděcí opatření pro maso, živé mlže, produkty rybolovu, mléko, vejce, žabí stehýnka a hlemýžďe a z nich zpracované výrobky.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1; opraveno v Úř. věst. L 226, 25.6.2004, s. 3.

(<sup>2</sup>) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55; opraveno v Úř. věst. L 226, 25.6.2004, s. 22.

(<sup>3</sup>) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 206; opraveno v Úř. věst. L 226, 25.6.2004, s. 83.

(<sup>4</sup>) Úř. věst. L 165, 30.4.2004, s. 1; opraveno v Úř. věst. L 191, 28.5.2004, s. 1.

(2) Nařízení (ES) č. 854/2004 stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě. Je třeba upřesnit určitá pravidla a stanovit další požadavky.

(3) Nařízení (ES) č. 882/2004 stanoví na úrovni Společenství harmonizovaný rámec obecných pravidel pro organizaci úředních kontrol. Je třeba upřesnit určitá pravidla a stanovit další požadavky.

(4) Rozhodnutím Komise 20XX/.../ES<sup>(5)</sup> se ruší některá rozhodnutí, kterými se provádějí opatření směrnic zrušených směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2004/41/ES ze dne 21. dubna 2004, kterou se zrušují některé směrnice týkající se hygieny potravin a hygienických podmínek pro produkci některých produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě a pro jejich uvádění na trh a kterou se mění směrnice Rady 89/662/EHS a 92/118/EHS a rozhodnutí Rady 95/408/ES<sup>(6)</sup>. Některé části příslušných rozhodnutí by tedy měly zůstat zachovány v tomto nařízení.

(5) Nařízení (ES) č. 852/2004 vyžaduje od provozovatelů potravinářských podniků, aby vedli a uchovávali záznamy a na žádost zpřístupnili příslušné informace z těchto záznamů příslušnému orgánu a provozovateli potravinářského podniku, který je jejich odběratelem.

(6) Nařízení (ES) č. 853/2004 rovněž od provozovatelů jatek vyžaduje, aby požadovali, obdrželi a zkontrolovali informace o potravinovém řetězci pro všechna zvířata kromě zvěřiny, která byla odeslána nebo mají být odeslána na jatka, a aby podle těchto informací jednali. Kromě toho by měli zajistit, aby informace o potravinovém řetězci obsahovaly veškeré podrobnosti požadované podle nařízení (ES) č. 853/2004.

(7) Informace o potravinovém řetězci pomáhají provozovatelům jatek při organizování činností a úřednímu veterinárnímu lékaři umožňují stanovit požadované kontrolní postupy. Informace o potravinovém řetězci by měl

(<sup>5</sup>) Dosud nezveřejněné v Úředním věstníku.

(<sup>6</sup>) Úř. věst. L 157, 30.4.2004, s. 33; opraveno v Úř. věst. L 195, 2.6.2004, s. 12.

analyzovat úřední veterinární lékař a měly by se používat jako nedílná součást kontrolních postupů.

- (8) Je třeba co nejvíce využívat stávající systémy toku informací a přizpůsobit je požadavkům na informace o potravinovém řetězci podle nařízení (ES) č. 854/2004.
- (9) Ve snaze zlepšit řízení zvířat v hospodářství podle nařízení (ES) č. 854/2004 by měl úřední veterinární lékař zaznamenat a v případě potřeby sdělit provozovateli potravinářského podniku, ze kterého zvířata pocházejí, a jakémukoli veterinárnímu lékaři přítomnému v hospodářství, ze kterého zvířata pocházejí, nebo jakémukoli dotčenému příslušnému orgánu jakoukoli chorobu nebo stav zjištěný na jatkách s ohledem na jednotlivá zvířata nebo na stádo/hejno, které mohou mít vliv na veřejné zdraví nebo zdraví zvířat nebo ohrozit dobré životní podmínky zvířat.
- (10) Nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 stanoví požadavky pro kontroly parazitů při manipulaci s produkty rybolovu na pevnině a na palubě plavidel. V souladu s pravidly podle přílohy III oddílu VIII kapitoly V části D nařízení (ES) č. 853/2004 musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit, aby u produktů rybolovu provedli ve všech fázích produkce vlastní kontroly s cílem zbránit tomu, aby byly ryby viditelně napadené parazity používány k lidské spotřebě. Přijetí podrobných pravidel týkajících se vizuální kontroly s sebou nese nutnost definovat pojmy viditelných parazitů a vizuální kontroly a stanovit druh a frekvenci pozorování.
- (11) Kontroly stanovené v nařízení (ES) č. 853/2004, jejichž účelem je zabránit uvádění na trh produktů rybolovu nevhodných k lidské spotřebě, mohou zahrnovat i určitá chemická vyšetření včetně kontrol obsahu celkové těkavé dusíkaté báze (ABVT). V případě některých druhů je třeba stanovit úroveň ABVT, které nesmí být překročeny, a určit podrobnosti použitelných metod analýzy. Mělo by se pokračovat v běžném používání metod analýzy, které jsou vědecky uznány jako metody pro kontrolu ABVT, nicméně pro případ pochybností ohledně výsledků nebo v případě sporu by měla být určena použitelná referenční metoda.
- (12) Mezní hodnoty paralytického toxinu (PSP = Paralytic Shellfish Poison), toxinu „Amnesic Shellfish Poison“ ASP a lipofilních toxinů jsou stanoveny v nařízení (ES) č. 853/2004. Referenční metodou pro zjišťování určitých toxinů a prevenci sběru toxických vodních korýšů a měkkýšů se schránkami jsou biologická vyšetření. Za účelem ochrany lidského zdraví by měly být harmonizovány maximální úrovně a metody analýzy a členské státy by je měly uplatňovat. Kromě biologických vyšetřovacích metod by měly být povoleny i alternativní metody zjišťování, např. chemické metody a zkoušky *in vitro*, prokáže-li se, že zvolené metody jsou přinejmenším stejně účinné jako metoda biologická a že jejich provádění zajišťuje odpovídající úroveň ochrany veřejného zdraví. Navrhované maximální úrovně lipofilních toxinů vycházejí z předběžných údajů a měly by být znovu posouzeny, jakmile budou dostupná nová vědecká fakta. Nedostatek referenčního materiálu a výlučné používání nebiologických vyšetření v současné době znamená, že úroveň ochrany veřejného zdraví zajišťovaná s ohledem na všechny určené toxiny neodpovídá úrovni, kterou umožňují biologická vyšetření. Je třeba přijmout vhodná opatření pro nahrazení biologických vyšetření.
- (13) Mechanicky oddělované maso (MOM) získané pomocí technik, které nemění strukturu kostí použitých při výrobě MOM, by mělo být považováno za odlišné od MOM získaného pomocí technik, které strukturu kostí mění.
- (14) MOM prvně jmenovaného druhu, které bylo získáno za přesně stanovených podmínek a má přesně stanovené složení, by mělo být přípustné v masných polotovarech, jež nejsou určeny ke spotřebě bez předchozího tepelného ošetření. Podmínky se týkají zejména obsahu vápníku v MOM, který by měl být upřesněn v souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení (ES) č. 853/2004. Upřesněný maximální obsah vápníku stanovený v tomto nařízení by měl být přizpůsoben, jakmile budou dostupné podrobné údaje o odchylkách v závislosti na použití různých surovin.
- (15) Podle čl. 31 odst. 2 písm. f) nařízení (ES) č. 882/2004 vedou členské státy aktualizované seznamy schválených zařízení. Je třeba stanovit společný rámec pro zpřístupňování příslušných informací ostatním členskými státy a veřejnosti.
- (16) Příloha III oddíl XI nařízení (ES) č. 853/2001 stanoví požadavky na přípravu žabích stehýnek a hlemýžďů určených k lidské spotřebě. Zvláštní požadavky včetně vzorů veterinárních osvědčení je třeba rovněž stanovit pro žabí stehýnka a hlemýžďe určené k lidské spotřebě a dovážené ze třetích zemí.
- (17) Příloha III oddíly XIV a XV nařízení (ES) č. 853/2001 stanoví požadavky na výrobu želatiny a kolagenu určených k lidské spotřebě a jejich uvádění na trh. Zvláštní požadavky včetně vzorů veterinárních osvědčení je třeba rovněž stanovit pro želatinu a kolagen určené k lidské spotřebě a dovážené ze třetích zemí a pro suroviny k výrobě želatiny a kolagenu určené k lidské spotřebě a dovážené ze třetích zemí.
- (18) Je třeba určit pružnosti, aby mohla pokračovat výroba potravin s tradičními vlastnostmi. Členské státy již udělily výjimky velkému množství těchto potravin v rámci právních předpisů platných před 1. lednem 2006. Provozovatelé potravinářských podniků by měli mít možnost nadále bez přerušování používat stávající postupy i po uvedení datu. Postup umožňující členskými státy uplatňovat pružný přístup je stanoven

v nařízeních (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004. Ve většině případů, kdy již byly uděleny výjimky, se pouze jedná o pokračování zavedené praxe, a tak může být používání úplného oznamovacího postupu včetně úplné analýzy rizik pro členské státy zbytečné a nepřiměřeně obtížné. Odchylně od strukturálních požadavků podle nařízení (ES) č. 852/2004 a s ohledem na cíle zdravé výživy je třeba vymezit potraviny s tradičními vlastnostmi a obecné podmínky, které se pro ně platí.

- (19) Vzhledem k tomu, že nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 byla přijata před přistoupením dne 1. května 2004, neodkazují na nové členské státy. Do příslušných ustanovení uvedených nařízení by proto měly být doplněny kódy ISO nových členských států a zkratky Evropského společenství v jejich jazycích.
- (20) Příloha III oddíl I nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví pravidla pro výrobu masa domácích kopytníků a jeho uvádění na trh. Kapitola IV bod 8 uvedeného oddílu stanoví výjimky z pravidla úplného stažení z kůže jatečně upravených těl nebo jiných částí těla určených k lidské spotřebě. Je třeba rozšířit tyto výjimky na končetiny dospělého skotu, pokud splňují stejné podmínky, které se vztahují na končetiny telat.
- (21) Některé praktiky mohou být pro spotřebitele zavádějící, pokud jde o složení některých výrobků. Zejména aby se zabránilo zklamání zákaznických očekávání, je třeba zakázat prodej čerstvého drůbežního masa ošetřeného prostředky zadržujícími vodu.
- (22) Stanovisko Evropského úřadu pro bezpečnost potravin ze dne 30. srpna 2004 prokázalo, že produkty rybolovu z čeledi *Gempylidae*, zejména *Ruwettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum* mohou mít nepříznivé gastrointestinální účinky, jsou-li konzumovány za určitých podmínek. Na produkty rybolovu z uvedené čeledi by se proto měly vztahovat podmínky uvádění na trh.
- (23) Příloha III oddíl IX nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro syrové mléko a mléčné výrobky. Podle kapitoly I podkapitoly II části B bodu 1 písm. e) mohou být koupele struku a jiné prostředky na čištění vemene použity, pouze pokud to schválil příslušný orgán. V této podkapitole však nebyl stanoven žádný podrobný povolovací režim. Aby se proto zajistil harmonizovaný přístup členských států, je třeba upřesnit postupy pro vydávání těchto povolení.
- (24) Nařízení (ES) č. 853/2004 požaduje od provozovatelů potravinářských podniků, aby zajistili, že postupy

tepelného ošetření syrového mléka a mléčných výrobků budou v souladu s mezinárodně uznávanou normou. S ohledem na zvláštnosti některých postupů tepelného ošetření používaných v tomto odvětví a jejich vlivu na bezpečnost potravin a zdraví zvířat je však třeba dát provozovatelům potravinářských podniků v tomto ohledu jasnější pokyny.

- (25) Nařízení (ES) č. 853/2004 zavádí novou definici, pod níž spadají výrobky získané z vajec, která po odstranění skořápky nebyla zpracována. Je proto třeba odpovídajícím způsobem upřesnit pravidla platná pro tyto výrobky a pozměnit přílohu III oddíl X kapitoly II nařízení (ES) č. 853/2004.
- (26) Příloha III oddíl XIV nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro želatinu. Tato pravidla zahrnují požadavky na přípustné druhy surovin k výrobě želatiny a na přepravu a skladování těchto surovin. Obsahují rovněž specifikace platné pro výrobu želatiny. Je ale třeba stanovit také pravidla označování želatiny.
- (27) Vědecký pokrok přispěl k zavedení normy ISO 16649-3 jakožto uznávané referenční metody analýzy *E. coli* u mlžů. Tato referenční metoda se již v souladu s nařízením (ES) č. .../2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny<sup>(1)</sup> používá u živých mlžů z oblastí A. Proto by norma ISO 16649-3 měla být také stanovena jako referenční MPN metoda analýzy *E. coli* u mlžů pocházejících z oblastí B a C. Používání alternativních metod by mělo být přípustné pouze tam, kde jsou považovány za rovnocenné s referenční metodou.
- (28) Nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (29) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

#### **Požadavky na informace o potravinovém řetězci pro účely nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004**

Požadavky na informace o potravinovém řetězci uvedené v příloze II oddílu III nařízení (ES) č. 853/2004 a příloze I oddílu I kapitole II části A nařízení (ES) č. 854/2004 jsou stanoveny v příloze I tohoto nařízení.

(1) Viz strana 1 v tomto čísle Úředního věstníku.

## Článek 2

**Požadavky na produkty rybolovu pro účely nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004**

Požadavky na produkty rybolovu uvedené v čl. 11 odst. 9 nařízení (ES) č. 853/2004 a čl. 18 odst. 14 a 15 nařízení (ES) č. 854/2004 jsou stanoveny v příloze II tohoto nařízení.

## Článek 3

**Uznané zkušební metody pro mořské biotoxiny pro účely nařízení (ES) č. 853/2004 a 854/2004**

Uznané zkušební metody pro mořské biotoxiny uvedené v čl. 11 odst. 4 nařízení (ES) č. 853/2004 a čl. 18 odst. 13 písm. a) nařízení (ES) č. 854/2004 jsou stanoveny v příloze III tohoto nařízení.

## Článek 4

**Obsah vápníku u mechanicky oddělovaného masa pro účely nařízení (ES) č. 853/2004**

Obsah vápníku u mechanicky oddělovaného masa ve smyslu čl. 11 odst. 4 nařízení (ES) č. 853/2004 je stanoven v příloze IV tohoto nařízení.

## Článek 5

**Seznamy zařízení pro účely nařízení (ES) č. 882/2004**

Požadavky na seznamy zařízení uvedené v čl. 31 odst. 2 písm. f) nařízení (ES) č. 882/2004 jsou stanoveny v příloze V tohoto nařízení.

## Článek 6

**Vzory veterinárních osvědčení pro žabí stehýnka, hlemýžďe, želatinu a kolagen pro účely nařízení (ES) č. 853/2004**

Vzory veterinárních osvědčení pro žabí stehýnka, hlemýžďe, želatinu a kolagen uvedené v čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004 a pro suroviny na výrobu želatiny a kolagenu jsou stanoveny v příloze VI tohoto nařízení.

## Článek 7

**Odchylka od nařízení (ES) č. 852/2004 pro potraviny s tradičními vlastnostmi**

1. Pro účely tohoto nařízení se „potravinami s tradičními vlastnostmi“ rozumějí potraviny, které jsou v členském státě, v němž se tradičně vyrábějí:

a) historicky uznávány jako tradiční výrobky, nebo

b) vyráběny v souladu s kodifikovanými nebo registrovanými technickými popisy tradičního postupu nebo v souladu s tradičními výrobními postupy, nebo

c) chráněny vnitrostátními, regionálními nebo místními právními předpisy nebo předpisy Společenství jako tradiční potravinářské výrobky.

2. Členské státy mohou zařízením vyrábějícím potraviny s tradičními vlastnostmi udělovat jednotlivé nebo obecné odchylky od požadavků stanovených:

a) v příloze II kapitole II bodu 1 nařízení (ES) č. 852/2004, pokud jde o prostory, v nichž jsou tyto produkty vystaveny prostředí potřebnému k vyvinutí části jejich vlastností. Tyto prostory mohou zejména obsahovat stěny, stropy a dveře, které nejsou hladké, neprodyšné, nepohlcující nebo z nerezového materiálu, jakož i přirozené geologické stěny, stropy a podlahy;

b) v příloze II kapitole II bodu 1 písm. f) a kapitole V bodu 1 nařízení (ES) č. 852/2004, pokud jde o druh materiálu, z nichž jsou vyráběny nástroje a zařízení výhradně používané k přípravě, prvnímu balení a dalšímu balení těchto výrobků.

Opatření pro úklid a dezinfekci prostor uvedených v písmenu a) a frekvence jejich provádění se přizpůsobí činnosti tak, aby byla zohledněna jejich specifická okolní flóra.

Nástroje a zařízení uvedené v písmenu b) se vždy uchovávají v uspokojivém hygienickém stavu a pravidelně se čistí a dezinfikují.

3. Členské státy udělující výjimky ve smyslu odstavce 2 oznámí jednotlivé nebo obecné výjimky do 12 měsíců od jejich udělení Komisi a ostatním členským státům. Každé oznámení:

a) obsahuje stručný popis požadavků, které byly přizpůsobeny;

b) popisuje dotyčné potraviny a podniky a

c) obsahuje veškeré další příslušné informace.

## Článek 8

**Změny nařízení (ES) č. 853/2004**

Přílohy II a III nařízení (ES) č. 853/2004 se mění v souladu s přílohou VII tohoto nařízení.

## Článek 9

**Změny nařízení (ES) č. 854/2004**

Přílohy I, II a III nařízení (ES) č. 854/2004 se mění v souladu s přílohou VIII tohoto nařízení.

## Článek 10

**Vstup v platnost a použitelnost**

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

Použije se ode dne 1. ledna 2006 s výjimkou přílohy V kapitol II a III, jež se použijí ode dne 1. ledna 2007.

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

V Bruselu dne 5. prosince 2005.

*Za Komisi*

Markos KYPRIANOU

*člen Komise*

## PŘÍLOHA I

**INFORMACE O POTRAVINOVÉM ŘETĚZCI**

## ODDÍL I

**POVINNOSTI PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ**

Provozovatelé potravinářských podniků chovající zvířata odeslaná na porážku zajistí, aby informace o potravinovém řetězci uvedené v nařízení (ES) č. 853/2004 byly případně zahrnuty v dokumentaci o odesílaných zvířatech ve snaze zpřístupnit tyto informace provozovatelům příslušných jatek.

## ODDÍL II

**POVINNOSTI PŘÍSLUŠNÝCH ORGÁNŮ**

## KAPITOLA I

**OSKYTOVÁNÍ INFORMACÍ O POTRAVINOVÉM ŘETĚZCI**

1. Příslušný orgán v místě odeslání informuje provozovatele odesílajícího potravinářského podniku, jaké minimální informace o potravinovém řetězci mají být předány jatkům v souladu s přílohou II oddílem III nařízení (ES) č. 853/2004.
2. Příslušný orgán v místě porážky ověřuje:
  - a) zda jsou mezi provozovatelem potravinářského podniku, který choval nebo držel zvířata před jejich odesláním, a provozovatelem jatek souvisle a účinně předávány informace o potravinovém řetězci;
  - b) zda jsou informace o potravinovém řetězci platné a spolehlivé;
  - c) zda je podniku poskytována případná zpětná vazba v podobě příslušných informací.
3. Jsou-li zvířata odesílána na porážku do jiného členského státu, příslušné orgány v místě odeslání spolupracují s orgány v místě porážky tak, aby provozovateli jatek zajistily snadný přístup k informacím, jež mu poskytne provozovatel odesílajícího potravinářského podniku.

## KAPITOLA II

**POSKYTOVÁNÍ ZPĚTNÉ VAZBY PODNIKU PŮVODU**

1. Úřední veterinární lékař může pro příslušné výsledky prohlídky, které musejí být v souladu s přílohou I oddílem II kapitolou I nařízení (ES) č. 854/2004 sděleny podniku, v němž byla zvířata chována před porážkou ve stejném členském státě, použít vzor dokumentu podle dodatku I.
2. V případech, kdy jsou zvířata chována v podniku v jiném členském státě, odpovídá příslušný orgán za sdělení příslušných výsledků prohlídky a je povinen použít vzor dokumentu podle dodatku jak ve znění v jazyce odesílající země, tak i ve znění v jazyce země příjemce.

Dodatek k příloze I

**VZOR DOKUMENTU**

---

**1. Identifikační údaje**

---

1.1 Podnik původu (např. majitel nebo správce)

jméno/číslo

úplná adresa

telefonní číslo

1.2 Identifikační čísla (připojit zvláštní seznam)

celkový počet zvířat (podle druhů)

překážky při identifikace (jsou-li nějaké)

1.3 Identifikace stáda/hejna/klece (provádí-li se)

1.4 Druhy zvířat

1.5 Referenční číslo veterinárního osvědčení

---

**2. Nálezy prohlídky před porážkou (*ante-mortem*)**

---

2.1 Dobré životní podmínky zvířat

počet postižených zvířat

typ/třída/stáří

zjištění (např. pokousání ocasu)

2.2 Zvířata byla dodána špinavá

2.3 Klinický nález (choroba)

počet postižených zvířat

typ/třída/stáří

zjištění

datum prohlídky

2.4. Laboratorní výsledky <sup>(1)</sup>

---

<sup>(1)</sup> Mikrobiologické, chemické, sérologické atd. (v příloze uveďte výsledky).

---

**3. Nález prohlídky po porážce (post-mortem)**

---

## 3.1 (Makroskopický) nález

počet postižených zvířat

typ/třída/stáří

postižený orgán nebo část zvířete/zvířat

datum porážky

3.2 Choroba (lze zapsat kódem <sup>(1)</sup>)

počet postižených zvířat

typ/třída/stáří

postižený orgán nebo část zvířete/zvířat

jatečně upravené tělo určené k částečnému  
nebo úplnému zničení (uvedte důvod)

datum porážky

3.3 Laboratorní výsledky <sup>(2)</sup>

## 3.4 Jiné příčiny (např. paraziti, cizorodé předměty atd.)

## 3.5 Nález týkající se životních podmínek (např. zlomené nohy)

---

**4. Doplnující údaje**

---

**5. Kontaktní údaje**

---

## 5.1 Játka (číslo schválení)

název

úplná adresa

telefonní číslo

## 5.2 Elektronická adresa (existuje-li)

---

**6. Úřední veterinární lékař (otisknout jméno)**

---

podpis a razítko

---

**7. Datum**

---

---

**8. Počet stran příloh k tomuto formuláři**

---

---

<sup>(1)</sup> Příslušné orgány mohou zavést tyto kódy: Kód A pro choroby na seznamu Mezinárodního úřadu pro nákazy zvířat (OIE); kódy B100 a B200 pro záležitosti týkající se dobrých životních podmínek zvířat (příloha I oddíl I kapitola II část C nařízení (ES) č. 854/2004) a C100 až C290 pro rozhodnutí týkající se masa (příloha I oddíl II kapitola V bod 1 písm. a) až u) nařízení (ES) č. 854/2004). Kódovací systém může v případě potřeby obsahovat další členění (např. C141 pro obecnou mírnou formu choroby, C142 pro těžší formu choroby apod.). Používají-li se kódy, musejí být snadno dostupné pro provozovatele potravinářských podniků společně s vhodným vysvětlením jejich smyslu.

<sup>(2)</sup> Mikrobiologické, chemické, sérologické atd. (v příloze uveďte výsledky).



## PŘÍLOHA II

## PRODUKTY RYBOLOVU

## ODDÍL I

## POVINNOSTI PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ

Tento oddíl stanoví podrobná pravidla pro vizuální kontroly, jejichž účelem je zjistit parazity v produktech rybolovu.

## KAPITOLA I

## DEFINICE

1. „Viditelným parazitem“ se rozumí parazit nebo skupina parazitů o rozměrech, barvě nebo struktuře jasně rozeznatelné od rybí tkáně.
2. „Vizuální kontrolou“ se rozumí nedestruktivní zkoumání ryb nebo produktů rybolovu prováděné se zvětšovacími optickými prostředky nebo bez nich a za dobrých světelných podmínek pro lidské vidění, včetně, je-li to nutné, prosvícením.
3. „Prosvícením“ se, pokud jde o ploché ryby nebo rybí filety, rozumí držení ryby proti světlu v zatemněné místnosti za účelem zjištění parazitů.

## KAPITOLA II

## VIZUÁLNÍ KONTROLA

1. Vizuální kontrola musí být prováděna na reprezentativním počtu vzorků. Osoby odpovědné za zařízení na pevnině a kvalifikované osoby na výrobních plavidlech musejí určit, v závislosti na povaze produktů rybolovu, jejich zeměpisném původu a použití, rozsah a frekvenci kontrol. Při produkci musí být kvalifikovanými osobami provedena u kuchaných ryb vizuální kontrola břišní dutiny, jater a mlíčí určených k lidské spotřebě. V závislosti na použitém způsobu kuchání musí být vizuální kontrola provedena:
  - a) v případě ručního kuchání, průběžně pracovníkem při kuchání a propírání;
  - b) v případě strojového kuchání, odebráním reprezentativního počtu vzorků o alespoň deseti kusech ryb na partii.
2. Vizuální kontrolu rybích filetů nebo rybích plátků musejí provádět kvalifikované osoby během očišťování po filetování nebo plátkování. Není-li možné jednotlivé zkoumání z důvodu velikosti filetů nebo filetovacích úkonů, musí být vypracován plán odběru vzorků, který je přístupný příslušnému úřadu podle přílohy III oddílu VIII kapitoly II bodu 4 nařízení (ES) č. 853/2004. Je-li z technického hlediska možné provádět prosvícení filetů, musí být prosvícení zahrnuto do plánu odběru vzorků.

## ODDÍL II

## POVINNOSTI PŘÍSLUŠNÝCH ORGÁNŮ

## KAPITOLA I

**MEZNÍ HODNOTY CELKOVÉ TĚKAVÉ DUSÍKATÉ BÁZE (ABVT) PRO NĚKTERÉ KATEGORIE  
PRODUKTŮ RYBOLOVU A POUŽITELNÉ METODY ANALÝZY**

1. Nezpracované produkty rybolovu z kategorií druhů uvedených v kapitole II se považují za nevhodné k lidské spotřebě, pokud organoleptické hodnocení vyvolalo pochybnosti o jejich čerstvosti a chemická kontrola zjistila překročení těchto mezních hodnot ABVT:
  - a) 25 mg dusíku/100 g masa pro druhy uvedené v kapitole II bodu 1;
  - b) 30 mg dusíku/100 g masa pro druhy uvedené v kapitole II bodu 2;
  - c) 35 mg dusíku/100 g masa pro druhy uvedené v kapitole II bodu 3.

Referenční metoda použitelná ke kontrole mezních hodnot ABVT je metoda destilace extraktu denaturovaného kyselinou chloristou podle kapitoly III.

2. Destilace podle bodu 1 se musí provést za použití přístroje, který odpovídá obrázku v kapitole IV.
3. Běžné metody použitelné ke kontrole mezních hodnot ABVT, jsou tyto:
  - metoda mikrodifuze, kterou popsal Conway a Byrne (1933),
  - metoda přímé destilace, kterou popsal Antonacopoulos (1968),
  - destilace extraktu denaturovaného kyselinou trichloroctovou (Codex Alimentarius – Výbor pro ryby a produkty rybolovu (1968).
4. Vzorek musí sestávat přibližně ze 100 g masa odebraného nejméně ze tří různých míst a smíchaného semletím.

Členské státy doporučí úředním laboratořím, aby běžně používaly výše uvedenou referenční metodu. V případě pochybných výsledků nebo v případě sporu o výsledky analýzy provedené jednou z běžných metod lze k ověření výsledků použít pouze referenční metodu.

## KAPITOLA II

**KATEGORIE DRUHŮ, PRO KTERÉ JE STANOVENA MEZNÍ HODNOTA ABVT**

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Druhy čeledi *Pleuronectidae* (s výjimkou platýze: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, druhy čeledi *Merlucciidae*, druhy čeledi *Gadidae*.

## KAPITOLA III

## STANOVENÍ KONCENTRACE ABVT V RYBÁCH A PRODUKTECH RYBOLOVU

## Referenční postup

## 1. Účel a oblast působnosti

Tato metoda popisuje referenční postup pro zjištění koncentrace ABVT v rybách a produktech rybolovu. Tento postup lze použít u koncentrací ABVT o hodnotě 5 mg/100 g až do nejméně 100 mg/100 g.

## 2. Definice

„Koncentrací ABVT“ se rozumí obsah dusíku těkavých dusíkatých bází určený popsáním postupem.

Koncentrace se vyjadřuje v mg/100 g.

## 3. Stručný popis

Těkavé dusíkaté báze se extrahují ze vzorku roztokem 0,6 mol/l kyseliny chloristé. Po alkalizaci je extrakt podroben parní destilaci a těkavé báze se jímají kyselým jímáčem. Koncentrace ABVT se stanoví titrací najímané báze.

## 4. Chemikálie

Není-li stanoveno jinak, použijí se chemické látky na úrovni činidel. Použitá voda musí být buď destilovaná, nebo demineralizovaná a přinejmenším stejné čistoty. Není-li stanoveno jinak, rozumí se „roztokem“ vodní roztok následujícího složení:

- a) roztok kyseliny chloristé = 6 g/100 ml;
- b) roztok hydroxidu sodného = 20 g/100 ml;
- c) standardní roztok kyseliny chlorovodíkové 0,05 mol/l (0,05 N).

*Poznámka: Při použití automatického destilačního zařízení se musí titrace provádět standardním roztokem kyseliny chlorovodíkové 0,01 mol/l (0,01 N).*

- d) roztok kyseliny borité = 3 g/100 ml;
- e) silikonové činidlo zabraňující pění;
- f) fenolftaleinový roztok = 1 g/100 ml 95 % ethanolu;
- g) indikační roztok (směsný indikátor Tashiro) 2 g methyl-červeně a 1 g methylen modři se rozpustí v 1 000 ml 95 % ethanolu.

## 5. Přístroje a příslušenství

- a) Mlýnek na maso k přípravě dostatečně homogenního mletého masa;
- b) vysokorychlostní mixér s otáčkami mezi 8 000 a 45 000 min<sup>-1</sup>;
- c) rýhovaný filtr o průměru 150 mm, rychle filtrující;
- d) pipeta 5 ml dělená po 0,01 ml;

- e) přístroj pro destilaci vodní parou. Přístroj musí být schopen regulovat různá množství vodní páry a produkovat stále množství vodní páry po danou dobu. Musí zajistit, aby při přidávání alkalizujících látek nemohly unikat vznikající volné báze.

#### 6. Provedení

*Upozornění:* Při práci s kyselinou chloristou, která je silně žíravá, se musí postupovat opatrně a musí přijata preventivní opatření. Vzorky musí být, pokud možno, připraveny co nejdříve po jejich doručení a při dodržení těchto pokynů:

##### a) Příprava vzorku:

Vzorek k analýze se pečlivě umele na masovém strojku podle bodu 5 písm. a). Přesně  $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$  mletého vzorku se zváží ve vhodné nádobce, smísí s 90,0 ml roztoku kyseliny chloristé podle bodu 4 písm. a), homogenizuje 2 minuty v mixéru podle bodu 5 písm. b) a pak filtruje.

Takto získaný extrakt je možné uchovávat nejméně sedm dní při teplotě mezi přibližně  $2 \text{ }^\circ\text{C}$  a  $6 \text{ }^\circ\text{C}$ .

##### b) Destilace vodní parou:

50,0 ml extraktu získaného podle písm. a) se vloží do přístroje pro destilaci vodní parou podle bodu 5 písm. e). Pro pozdější kontrolu dostatečné alkalizace extraktu se přidá několik kapek fenolftaleinu podle bodu 4 písm. f). Po přidání několika kapek silikonového činidla proti pění se k extraktu přidá 6,5 ml roztoku hydroxidu sodného podle bodu 4 písm. b) a okamžitě se zahájí destilace vodní parou.

Destilace vodní parou se řídí tak, aby bylo za 10 minut vytvořeno 100 ml destilátu. Destilační odtoková trubice je ponořena do jímače se 100 ml roztoku kyseliny borité podle bodu 4 písm. d), kam se přidá tři až pět kapek indikačního roztoku podle bodu 4 písm. g). Přesně po 10 minutách se destilace ukončí. Destilační odtoková trubice se odstraní z jímače a omyje vodou. Těkávé báze obsažené v jímavém roztoku se určí titrací standardním roztokem kyseliny chlorovodíkové podle bodu 4 písm. c).

Hodnota pH konečného bodu má být  $5,0 \pm 0,1$ .

##### c) Titrace:

Vyžaduje se dvojitá analýza. Použitá metoda je správná, pokud rozdíl mezi výsledky nepřesahuje 2 mg/100 g.

##### d) Slepý pokus:

Slepý pokus se provádí podle písmene b). Místo extraktu se použije 50,0 ml roztoku kyseliny chloristé podle bodu 4 písm. a).

#### 7. Výpočet ABVT

Titrací získaného roztoku kyselinou chlorovodíkovou podle bodu 4 písm. c) se koncentrace ABVT vypočítá podle této rovnice:

$$\text{ABVT (vyjádřeno v mg/100 g vzorku)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

$V_1$  = objem 0,01 M roztoku kyseliny chlorovodíkové v ml na vzorek

$V_0$  = objem 0,01 M roztoku kyseliny chlorovodíkové v ml na slepý pokus

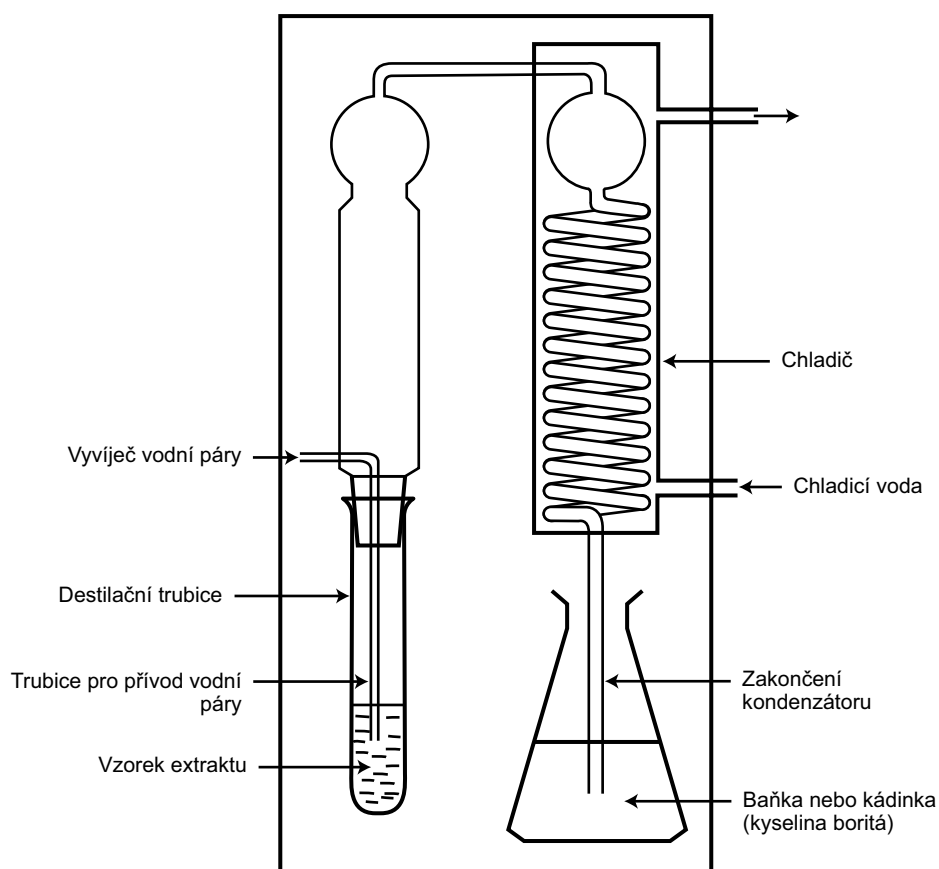
M = hmotnost vzorku v g.

**Poznámky:**

1. Vyžaduje se dvojitá analýza. Použitá metoda je správná, pokud rozdíl mezi výsledky nepřesahuje 2 mg/100 g.
2. Kontrola zařízení destilací roztoků  $\text{NH}_4\text{Cl}$  rovnocenných 50 mg ABVT/100 g.
3. Standardní odchylka reprodukovatelnosti  $S_r = 1,20$  mg/100 g. Standardní odchylka srovnatelnosti  $S_R = 2,50$  mg/100 g.

## KAPITOLA IV

## PŘÍSTROJ NA DESTILACI ABVT VODNÍ PAROU



## PŘÍLOHA III

## UZNANÉ VYŠETŘOVACÍ METODY ZJIŠŤOVÁNÍ MOŘSKÝCH BIOTOXINŮ

Příslušné orgány, a je-li to vhodné i provozovatelé potravinářských podniků, použijí následující analytické metody pro kontrolu dodržování omezení stanovených v příloze III oddílu VII kapitole V bodu 2 nařízení (ES) č. 853/2004.

V souladu s čl. 7 odst. 2 a 3 směrnice Rady 86/609/EHS <sup>(1)</sup> musejí být při biologických metodách zohledněny prvky nahrazení, zlepšení a snížení.

## KAPITOLA I

## METODA ZJIŠŤOVÁNÍ PARALYTICKÉHO TOXINU (PSP = PARALYTIC SHELLFISH POISON)

1. Obsah paralytického toxinu (PSP = Paralytic Shellfish Poison) v jedlých částech mlžů (celé tělo nebo jednotlivé jedlé části těl mlžů) musí být zjištěn v souladu s biologickou vyšetřovací metodou nebo jakoukoli jinou mezinárodně uznanou metodou. Biologickou vyšetřovací metodu lze provádět společně s jinou metodou zjišťování saxitoxinu a některých z jeho analogů, pro které existují normy.
2. V případě sporných výsledků se za referenční metodu považuje metoda biologická.

## KAPITOLA II

## METODA ZJIŠŤOVÁNÍ TOXINU „AMNESIC SHELLFISH POISON“ (ASP)

Celkový obsah toxinu „Amnesic Shellfish Poison“ (ASP) v jedlých částech mlžů (celé tělo nebo jednotlivé jedlé části mlžů) musí být zjištěn použitím metody vysokoúčinné kapalinové chromatografie (HPLC) nebo jakékoli jiné uznané metody.

V případě sporných výsledků je za referenční metodu považována metoda HPLC.

## KAPITOLA III

## METODY ZJIŠŤOVÁNÍ LIPOFILNÍHO TOXINU

## A. Biologické metody

1. Ke zjišťování toxinů uvedených v příloze III oddílu VII kapitole V bodu 2 písm. c), d) a e) nařízení (ES) č. 853/2004 se může použít řada postupů biologických zkoušek na myších, která se liší v testovací části (hepatopankreas nebo celé tělo) a v roztocích použitých při extrakci a purifikaci. Citlivost a selektivita závisí na výběru rozpouštědel použitých k extrakci a purifikaci, což by se mělo zohlednit při rozhodování o metodě, která se má použít, aby se pokryla celá toxiny.
2. Jedna biologická zkouška na myších zahrnující extrakci acetonu může být použita ke zjištění kyseliny okadaové, dinofysistoxinů, pectenotoxinů a yessotoxinů. Tato zkouška může být v případě potřeby doplněna fází oddělování tekutiny/tekutiny s ethylacetátem/vodou nebo dichlormetanem/vodou, aby se odstranily případné interference. Zjišťování kyselin azasparových na regulativních hodnotách prostřednictvím tohoto postupu vyžaduje použití celého těla jakožto testovací části.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 358, 18.12.1986, s. 1.

3. Pro každou zkoušku by se měly použít tři myši. Smrt dvou ze tří myší do 24 hodin po naočkování extraktu, který je rovnocenný 5 g hepatopankreasu nebo 25 g celého těla, do každé z nich by se měla považovat za pozitivní výsledek na přítomnost jednoho nebo více toxinů podle přílohy III oddílu VII kapitoly V bodu 2 písm. c), d) a e) nařízení (ES) č. 853/2004 v koncentracích přesahujících stanovené hodnoty.
4. Biologická zkouška na myších s extrakcí acetonu následovaná oddělením tekutiny/tekutiny s diethyletherem může být použita ke zjištění kyseliny okadaové, dinofysistoxinů, pectenotoxinů a kyselin azaspirových, ale nemůže být použita k detekci yessotoxinů vzhledem k tomu, že ztráty těchto toxinů mohou nastat ve fázi oddělování. Pro každou zkoušku by se měly použít tři myši. Smrt dvou ze tří myší do 24 hodin po naočkování extraktu, který je rovnocenný 5 g hepatopankreasu nebo 25 g celého těla, do každé z nich by se měla považovat za pozitivní výsledek na přítomnost kyseliny okadaové, dinofysistoxinů, pectenotoxinů a kyselin azaspirových v hodnotách, které přesahují hodnoty stanovené v příloze III oddílu VII kapitole V bodu 2 písm. c) a e) nařízení (ES) č. 853/2004.
5. Biologická zkouška na krysách může zjistit kyselinu okadaovou, dinofysistoxiny a kyseliny azasparové. Pro každou zkoušku by se měly použít tři krysy. Průměrná reakce u kterékoli ze tří krys se považuje za pozitivní výsledek na přítomnost kyseliny okadaové, dinofysistoxinů a kyselin azaspirových v hodnotách, které přesahují hodnoty stanovené v příloze III oddílu VII kapitole V bodu 2 písm. c) a e) nařízení (ES) č. 853/2004.

#### B. Alternativní metody zjišťování

1. Řada metod, jako je vysoce účinná kapalinová chromatografie (HPLC) s fluorimetrickou detekcí, kapalinová chromatografie (LC) – hmotná spektrometrie (MS), imunologické a funkční zkoušky, jako je zkouška inhibice fosfátu, může být použita jako alternativní nebo doplňková metoda k metodám biologického vyšetřování za předpokladu, že mohou buď samostatně, nebo kombinovaně zjišťovat alespoň následující analogie, že nejsou méně účinné než biologické metody a že jejich provádění poskytuje rovnocennou úroveň ochrany veřejného zdraví:
  - kyselina okadaová a dinofysistoxiny: může být vyžadována fáze hydrolyzy, aby se zjistila přítomnost DTX3,
  - pectenotoxinů: PTX1 a PTX2,
  - yessotoxinů: YTX, 45 OH YTX, homo YTX, a 45 OH homo YTX,
  - kyseliny azaspirové: AZA1, AZA2 a AZA3.
2. Jestliže se objeví nové analogie, které mají význam pro veřejné zdraví, měly by být zahrnuty do analýzy. Normy musí být k dispozici ještě před tím, než bude možná chemická analýza. Celková toxicita se vypočítá za použití přepočítacích faktorů založených na údajích o toxicitě, které jsou k dispozici pro každý toxin.
3. Charakteristika provádění těchto metod by se měla definovat po ověření platnosti podle mezinárodně dohodnutého protokolu.
4. Biologické metody budou nahrazeny alternativními metodami zjišťování, jakmile budou referenční materiály pro detekci toxinů předepsané v oddílu VI kapitole V přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 běžně dostupné, až metody projdou validací a až bude tato kapitola příslušně pozměněna.

## PŘÍLOHA IV

**OBSAH VÁPŇÍKU V MECHANICKY ODDĚLOVANÉM MASE**

Obsah vápníku v MOM podle nařízení (ES) č. 853/2004:

1. nepřesáhne 0,1 % (= 100 mg/100 g nebo 1 000 ppm) v čerstvém produktu;
  2. se stanoví mezinárodně standardizovanou metodou.
-



## PŘÍLOHA V

## SEZNAMY SCHVÁLENÝCH POTRAVINÁŘSKÝCH ZAŘÍZENÍ

## KAPITOLA I

## PŘÍSTUP K SEZNAMŮM SCHVÁLENÝCH POTRAVINÁŘSKÝCH ZAŘÍZENÍ

Ve snaze pomáhat členským státům při sestavování aktuálních seznamů schválených potravinářských zařízení dostupných jiným členským státům a veřejnosti Komise provozuje internetovou stránku, na kterou každý členský stát umístí odkaz na své vnitrostátní internetové stránky.

## KAPITOLA II

## FORMÁT PRO VNITROSTÁTNÍ INTERNETOVÉ STRÁNKY

## A. Přehled seznamů

1. Každý členský stát poskytne Komise adresu odkazu na jednu vnitrostátní internetovou stránku, která obsahuje přehled seznamů schválených potravinářských zařízení pro produkty živočišného původu ve smyslu přílohy I bodu 8.1 nařízení (ES) č. 853/2004.
2. Přehled seznamů uvedený v bodu 1 sestává z jedné stránky a sestává se v jednom nebo více úředních jazycích Společenství.

## B. Pracovní schéma

1. Internetovou stránku, která obsahuje přehled seznamů, spravuje příslušný orgán, popřípadě jeden z příslušných orgánů uvedených v článku 4 nařízení (ES) č. 882/2004.
2. Přehled seznamů obsahuje odkazy na:
  - a) jiné stránky umístěné na stejné internetové adrese;
  - b) internetové stránky spravované jinými příslušnými orgány, útvary nebo subjekty, nevede-li některé seznamy schválených potravinářských zařízení příslušný orgán uvedený v bodu 1.

## KAPITOLA III

## STRUKTURA A KÓDY PRO SEZNAMY SCHVÁLENÝCH ZAŘÍZENÍ

Pro zajištění široké dostupnosti informací o schválených potravinářských zařízeních a pro lepší čitelnost jejich seznamů se sestaví struktury, včetně příslušných údajů a kódů.

## KAPITOLA IV

## TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Úkoly a činnosti uvedené v kapitolách II a III se vykonávají v souladu s technickými specifikacemi zveřejněnými Komisí.

## PŘÍLOHA VI

**VZOR VETERINÁRNÍCH OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ ŽABÍCH STEHÝNEK, HLEMÝŽDŮ, ŽELATINY  
A KOLAGENU**

## ODDÍL I

**ŽABÍ STEHÝNKA A HLEMÝŽDI**

Veterinární osvědčení pro dovoz žabích stehýnek a hlemýžďů podle čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004 musí odpovídat vzorům stanoveným v dodatku I části A, respektive části B této přílohy.

## ODDÍL II

**ŽELATINA**

Aniž jsou dotčeny jiné zvláštní právní předpisy Společenství, mezi něž patří přinejmenším, ale nikoli pouze předpisy o přenosných spongiformních encefalopatiích a hormonech, musí veterinární osvědčení pro dovoz želatiny a surovin k výrobě želatiny podle čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004 odpovídat vzorům stanoveným v dodatku II části A, respektive v části B této přílohy.

## ODDÍL III

**KOLAGEN**

Aniž jsou dotčeny jiné zvláštní právní předpisy Společenství, mezi něž patří přinejmenším, ale nikoli pouze předpisy o přenosných spongiformních encefalopatiích a hormonech, musí veterinární osvědčení pro dovoz kolagenu a surovin k výrobě kolagenu ve smyslu čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004 odpovídat vzorům stanoveným v dodatku III části A, respektive v části B této přílohy.

---

## Dodatek I přílohy VI

## ČÁST A

## VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ CHLAZENÝCH, MRAŽENÝCH NEBO PŘIPRAVENÝCH ŽABÍCH STEHÝNEK URČENÝCH K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

## ZEMĚ

## Veterinární osvědčení pro EU

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce	I.1. Odesílatel		I.2.		I.2.a. Místní číslo jednací							
	<input type="checkbox"/> Název											
	Adresa		I.3. Příslušný ústřední orgán									
	PSČ		I.4. Příslušný místní orgán									
	I.5. Příjemce		I.6.									
	Název											
	Adresa											
	PSČ											
	I.7. Země původu		Kód ISO	I.8. Region původu		Kód	I.9. Země určení	Kód ISO	I.10. Region původu		Kód	
	I.11. Místo původu/Místo ulovení		I.12. Místo určení									
Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/>		Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/>		Celní sklad <input type="checkbox"/>								
Název		Číslo schválení		Název		Číslo schválení						
Adresa		Číslo schválení		Adresa		Číslo schválení						
Název		Číslo schválení		PSČ								
Adresa												
Adresa												
I.13.				I.14.		Odhadované datum a čas doručení						
I.15. Dopravní prostředek		I.16.										
Letadlo <input type="checkbox"/>		Plavidlo <input type="checkbox"/>		Vagon <input type="checkbox"/>								
Silniční vozidlo <input type="checkbox"/>		Ostatní <input type="checkbox"/>										
Identifikace:		I.17.										
Odkaz na dokument:												
I.18. Druh zvířat/Produktů		I.19. Kód komodity (Kód KN)										
										I.20. Počet/Množství		
I.21. Teplota produktů		I.22. Počet balení										
Okolní <input type="checkbox"/>		Chlazené <input type="checkbox"/>		Zmrazené <input type="checkbox"/>								
I.23. Číslo kontejneru/plomby		I.24. Druh obalu										
I.25. Zvířata potvrzena jako/Produkty potvrzeny pro:												
Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>												
I.26.		I.27. Za dovoz nebo příjem do EU		<input type="checkbox"/>								
		Trvalý dovoz		<input type="checkbox"/>								
I.28. Identifikace zvířat/produktů												
		Číslo schválení zařízení/plavidel										
Druhy	Stav: (celé kusy, části apod.)	Výrobní plavidlo	Bourárna/ Výrobní závod	Mrazírenské plavidlo	Množství	Čistá hmotnost						
(Vědecký název)	Typ úpravy											

## ZEMĚ

## Žabí stehýnka

<b>Část II: Osvědčení</b>	II. Veterinární údaje	II.a. Referenční číslo osvědčení	II.b. Místní referenční číslo
	<p><b>1. Potvrzení zdravotní nezávadnosti</b></p> <p>Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrzuji, že výše popsaná žabí stehýnka byla připravena v souladu s těmito požadavky, a zejména že:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pocházejí ze zařízení provádějícího/ch program založený na zásadách analýzy rizika a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004</li> <li style="padding-left: 20px;">a</li> <li>- pocházejí z žab, které byly vykřveny, připraveny a popřípadě zchlazeny, zmrazeny nebo zpracovány, zabaleny a skladovány hygienickým způsobem v souladu s požadavky přílohy III oddílu XI nařízení (ES) č. 853/2004.</li> </ul>		
<p><b>Poznámky</b></p> <p>(1) Poznámka ke kolonce I.28: Druh ošetření: zchlazení, zmrazení, příprava.</p> <p>(2) Poznámka ke kolonce I.15: Registrační číslo (u železničního vagónu nebo kontejneru a u kamionu), číslo letu (u letecké přepravy) nebo název (u plavidla). Při vykládce a překládce musí být tyto údaje aktualizovány.</p> <p>(3) Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů v osvědčení.</p>			
<p>Úřední veterinární lékař nebo úřední inspektor</p> <p>Jméno (hůlkovým písmem): Místní veterinární jednotka: Datum: Razítko<sup>(3)</sup></p> <p>Kvalifikace a titul: Číslo související MVJ: Podpis<sup>(3)</sup>:</p>			

## ČÁST B

**VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ ŠNEKŮ URČENÝCH K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ VYJMUTÝCH ZE SKOŘÁPKY, VAŘENÝCH, PŘIPRAVENÝCH NEBO KONZERVOVANÝCH**

**ZEMĚ****Veterinární osvědčení pro EU**

<b>Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce</b>	I.1. Odesílatel <input type="checkbox"/> Název		I.2.		I.2.a. Místní číslo jednací			
	Adresa		I.3. Příslušný ústřední orgán					
	PSČ		I.4. Příslušný místní orgán					
	I.5. Příjemce Název		I.6.					
	Adresa							
	PSČ							
	I.7. Země původu	Kód ISO	I.8. Region původu	Kód	I.9. Země určení	Kód ISO	I.10. Region původu	Kód
	I.11. Místo původu/Místo ulovení				I.12. Místo určení			
	Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/>				Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/> Celní sklad <input type="checkbox"/>			
	Název		Číslo schválení		Název		Číslo schválení	
	Adresa		Číslo schválení		Adresa		Číslo schválení	
	Název		Číslo schválení		PSČ			
	Adresa				I.14. Odhadované datum a čas doručení			
I.13.								
I.15. Dopravní prostředek				I.16.				
Letadlo <input type="checkbox"/>		Plavidlo <input type="checkbox"/>		Vagon <input type="checkbox"/>				
Silniční vozidlo <input type="checkbox"/>		Ostatní <input type="checkbox"/>		I.17.				
Identifikace:								
Odkaz na dokument:								
I.18. Druh zvířat/Produktů				I.19. Kód komodity (Kód KN)				
				I.20. Počet/Množství				
I.21. Teplota produktů				I.22. Počet balení				
Okolní <input type="checkbox"/>		Chlazené <input type="checkbox"/>		Zmrazené <input type="checkbox"/>				
I.23. Číslo kontejneru/plomby				I.24. Druh obalu				
I.25. Zvířata potvrzena jako/Produkty potvrzeny pro:								
Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Za dovoz nebo příjem do EU <input type="text"/>				
				Trvalý dovoz <input type="text"/>				
I.28. Identifikace zvířat/produktů								
Číslo schválení zařízení/plavidel								
Druhy (Vědecký název)	Stav: (celé kusy, části apod.) Typ úpravy	Výrobní plavidlo	Bourárna/ Výrobní závod	Mrazírenské plavidlo	Množství	Čistá hmotnost		

## ZEMĚ

## Šneci

<b>Část II: Osvědčení</b>	II. Veterinární údaje	II.a. Referenční číslo osvědčení	II.b. Místní referenční číslo
	<p><b>1. Potvrzení zdravotní nezávadnosti</b></p> <p>Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrzuji, že výše popsaní hlemýždi byli připraveni v souladu s těmito požadavky, a zejména že:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pocházejí ze zařízení provádějícího/ch program založený na zásadách analýzy rizika a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004</li> <li style="padding-left: 20px;">a</li> <li>– bylo s nimi nakládáno, popřípadě byli vyjmuti ze skořápky, uvařeni, připraveni, konzervováni, zmrazeni, zabalení a skladování hygienickým způsobem v souladu s požadavky přílohy III oddílu XI nařízení (ES) č. 853/2004.</li> </ul> <p><b>Poznámky</b></p> <p>(1) Poznámka ke kolonce I.28: Druh ošetření: chlazení, zmrazení, vyjmutí ze skořápky, příprava, konzervace.</p> <p>(2) Poznámka ke kolonce I.15: Registrační číslo (u železničního vagónu nebo kontejneru a u nákladního automobilu), číslo letu (u letecké přepravy) nebo název (u lodní přepravy). Při vykládce a překládce musí být tyto údaje aktualizovány.</p> <p>(3) Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů v osvědčení.</p>		
<p>Úřední veterinární lékař nebo úřední inspektor</p> <p>Jméno (hůlkovým písmem): Místní veterinární jednotka: Datum: Razítko<sup>(3)</sup></p> <p>Kvalifikace a titul: Číslo související MVJ: Podpis<sup>(3)</sup>:</p>			

## Dodatek II k příloze VI

## ČÁST A

## VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ ŽELATINY URČENÉ K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

## ZEMĚ

## Veterinární osvědčení pro EU

<b>Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce</b>	I.1. Odesílatel		I.2.		I.2.a. Místní číslo jednací	
	<input type="checkbox"/> Název					
	Adresa		I.3. Příslušný ústřední orgán			
	PSČ		I.4. Příslušný místní orgán			
	I.5. Příjemce			I.6.		
	Název					
	Adresa					
	PSČ					
	I.7. Země původu		Kód ISO	I.8. Region původu		Kód
	I.9. Země určení		Kód ISO	I.10. Region původu		Kód
	I.11. Místo původu/Místo ulovení			I.12. Místo určení		
	Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/>			Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/> Celní sklad <input type="checkbox"/>		
	Název		Číslo schválení			
	Adresa		Číslo schválení			
	Adresa		Číslo schválení			
Název		Číslo schválení				
Adresa						
I.13.			I.14. Odhadované datum a čas doručení			
I.15. Dopravní prostředek			I.16.			
Letadlo <input type="checkbox"/>		Plavidlo <input type="checkbox"/>	Vagon <input type="checkbox"/>			
Silniční vozidlo <input type="checkbox"/>		Ostatní <input type="checkbox"/>				
Identifikace:			1.17.			
Odkaz na dokument:						
I.18. Druh zvířat/Produktů				I.19. Kód komodity (Kód KN)		
				I.20. Počet/Množství		
I.21. Teplota produktů				I.22. Počet balení		
Okolní <input type="checkbox"/>		Chlazené <input type="checkbox"/>	Zmrazené <input type="checkbox"/>			
I.23. Číslo kontejneru/plomby				I.24. Druh obalu		
I.25. Zvířata potvrzena jako/Produkty potvrzeny pro:						
Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>						
I.26.			I.27. Za dovoz nebo příjem do EU <input type="checkbox"/>			
			Trvalý dovoz <input type="checkbox"/>			
I.28. Identifikace zvířat/produktů						
Číslo schválení zařízení/plavidel						
Druhy	Stav: (celé kusy, části apod.)	Výrobní plavidlo	Bourárna/ Výrobní závod	Mrazírenské plavidlo	Množství	Čistá hmotnost
(Vědecký název)	Typ úpravy					

## ZEMĚ

## Želatina určená k lidské spotřebě

<b>Část II: Osvědčení</b>	II. Veterinární údaje	II.a. Referenční číslo osvědčení	II.b. Místní referenční číslo
	<p><b>1. Potvrzení zdravotní nezávadnosti</b></p> <p>Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrzuji, že výše popsaná želatina byla vyrobena v souladu s těmito požadavky, a zejména že:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pochází ze zařízení provádějícího/ch program založený na zásadách analýzy rizika a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004,</li> <li>– byla vyrobena ze suroviny, která splňovala požadavky přílohy III oddílu XIV kapitol I a II nařízení (ES) č. 853/2004,</li> <li>– byla vyrobena v souladu s podmínkami stanovenými v příloze III oddílu XIV kapitole III nařízení (ES) č. 853/2004,</li> <li>– splňuje kritéria přílohy III oddílu XIV kapitoly IV nařízení (ES) č. 853/2004 a nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny</li> </ul> <p>a</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pochází-li z přežvýkavců, neobsahuje následující suroviny ani z nich nebyla získána:</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">bud' <sup>(2)</sup></p> <p>specifikované rizikové suroviny definované v příloze XI části A nařízení (ES) č. 999/2001 vyrobené po 31. březnu 2001 nebo mechanicky oddělené maso získané z kostí skotu, ovcí nebo koz vyrobené po 31. březnu 2001. Po 31. březnu 2001 nebyly skot, ovce nebo kozy, z nichž je výrobek získán, poraženy pomocí injekce plynu do lebeční dutiny po omráčení ani stejnou metodou usmrceny, ani nebyly poraženy rozrušením centrální nervové tkáně po omráčení pomocí prodlouženého ocelového nástroje, který se zavádí do lebeční dutiny,</p> <p>nebo</p> <p>suroviny ze skotu, ovcí nebo koz jiné než získané ze zvířat narozených, nepřetržitě chovaných a poražených v .....<sup>(3)(4)</sup></p> <p><b>Poznámky</b></p> <p>(1) Poznámka ke kolonce I.15: Registrační číslo (u železničního vagónu nebo kontejneru a u nákladního automobilu), číslo letu (u letecké přepravy) nebo název (u lodní přepravy). Při vykládce a překládce musí být tyto údaje aktualizovány.</p> <p>(2) Nehodící se škrtněte.</p> <p>(3) Uveďte název země.</p> <p>(4) Podle seznamu v příloze XI bodu 15 písm. b) nařízení (ES) č. 999/2001, ve znění pozdějších předpisů.</p> <p>(5) Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů v osvědčení.</p>		
<p>Úřední veterinární lékař nebo úřední inspektor</p> <p>Jméno (hůlkovým písmem):</p> <p>Místní veterinární jednotka:</p> <p>Datum:</p> <p>Razítko<sup>(5)</sup></p> <p>Kvalifikace a titul:</p> <p>Číslo související MVJ:</p> <p>Podpis<sup>(5)</sup>:</p>			



## ČÁST B

## VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ SUROVINY K VÝROBĚ ŽELATINY URČENÉ K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

## ZEMĚ

## Veterinární osvědčení pro EU

<b>Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce</b>	I.1. Odesílatel <input type="checkbox"/> Název  Adresa  PSČ		I.2.		I.2.a. Místní číslo jednací	
			I.3. Příslušný ústřední orgán			
			I.4. Příslušný místní orgán			
	I.5. Příjemce Název  Adresa  PSČ		I.6.			
	I.7. Země původu		Kód ISO	I.8. Region původu		Kód
				I.9. Země určení		Kód ISO
				I.10. Region původu		Kód
	I.11. Místo původu/Místo ulovení  Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/>  Název Adresa Název Adresa Název Adresa			I.12. Místo určení  Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/> Celní sklad <input type="checkbox"/>  Název Adresa  PSČ		
				I.13.		
				I.14. Odhadované datum a čas doručení		
	I.15. Dopravní prostředek Letadlo <input type="checkbox"/> Plavidlo <input type="checkbox"/> Vagon <input type="checkbox"/> Silniční vozidlo <input type="checkbox"/> Ostatní <input type="checkbox"/> Identifikace: Odkaz na dokument:			I.16.		
				I.17.		
	I.18. Druh zvířat/Produktů			I.19. Kód komodity (Kód KN)		I.20. Počet/Množství
I.21. Teplota produktů Okolní <input type="checkbox"/> Chlazené <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/>					I.22. Počet balení	
I.23. Číslo kontejneru/plomby					I.24. Druh obalu	
I.25. Zvířata potvrzena jako/Produkty potvrzeny pro:  Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>						
I.26.			I.27. Za dovoz nebo příjem do EU <input type="checkbox"/>			
			Trvalý dovoz <input type="checkbox"/>			
I.28. Identifikace zvířat/produktů  Číslo schválení zařízení/plavidel  Druhy      Stav: (celé kusy, části apod.)      Játka/      Bourárna/      Mrazírenské plavidlo      Množství      Čistá hmotnost (Vědecký název)      Typ úpravy      Výrobní plavidlo      Výrobní závod						

## ZEMĚ

## Suroviny k výrobě želatiny určené k lidské spotřebě

<b>Část II: Osvědčení</b>	II.	Veterinární údaje	II.a.	Referenční číslo osvědčení	II.b.	Místní referenční číslo
	1.	<p><b>Potvrzení zdravotní nezávadnosti</b></p> <p>Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, a potvrzuji, že výše popsaná surovina splňuje tyto požadavky, a zejména že:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výše popsané kosti, kůže a kožky farmových přežvýkavců, kůže prasat, kůže drůbeže a šlachy a vaziva byly získány ze zvířat, která byla poražena na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídky před porážkou a prohlídky po porážce<sup>(2)</sup> shledána jako vhodná k lidské spotřebě,</li> </ul> <p>a/nebo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výše popsané kůže a kožky volně žijící zvěře byly získány z usmrčených zvířat, jejichž těla byla na základě prohlídky po usmrcení<sup>(2)</sup> shledána jako vhodná k lidské spotřebě,</li> </ul> <p>a/nebo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výše popsané kůže a kosti ryb pocházejí ze zařízení vyrábějících rybí výrobky k lidské spotřebě, jejichž vývoz je povolen<sup>(2)</sup>,</li> </ul> <p>a</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pochází-li z přežvýkavců, neobsahuje následující suroviny ani z nich nebyla získána:</li> </ul> <p>buď<sup>(2)</sup></p> <p>specifikované rizikové suroviny definované v příloze XI části A nařízení (ES) č. 999/2001 vyrobené po 31. březnu 2001 nebo mechanicky oddělené maso získané z kostí skotu, ovcí nebo koz vyrobené po 31. březnu 2001. Po 31. březnu 2001 nebyly skot, ovce nebo kozy, z nichž je výrobek získán, poraženy pomocí injekce plynu do lebeční dutiny po omráčení ani stejnou metodou usmrceny, ani nebyly poraženy rozrušením centrální nervové tkáně po omráčení pomocí prodlouženého ocelového nástroje, který se zavádí do lebeční dutiny,</p> <p>nebo</p> <p>suroviny ze skotu, ovcí nebo koz jiné než získané ze zvířat narozených, nepřetržitě chovaných a poražených v .....<sup>(3)(4)</sup>.</p>				
<p><b>Poznámky</b></p> <p>(1) Poznámka ke kolonce I.15: Registrační číslo (u železničního vagónu nebo kontejneru a u nákladního automobilu), číslo letu (u letecké přepravy) nebo název (u lodní přepravy). Při vykládce a překládce musí být tyto údaje aktualizovány.</p> <p>(2) Nehodící se škrtněte.</p> <p>(3) Uveďte název země.</p> <p>(4) Podle seznamu v příloze XI bodu 15 písm. b) nařízení (ES) č. 999/2001, ve znění pozdějších předpisů.</p> <p>(5) Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů v osvědčení.</p>						
<p>Úřední veterinární lékař nebo úřední inspektor</p> <p>Jméno (hůlkovým písmem):</p> <p>Místní veterinární jednotka:</p> <p>Datum:</p> <p>Razítko<sup>(5)</sup></p> <p>Kvalifikace a titul:</p> <p>Číslo související MVJ:</p> <p>Podpis<sup>(5)</sup>:</p>						

## Dodatek III k příloze VI

## ČÁST A

## VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ KOLAGENU URČENÉHO K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

## ZEMĚ

## Veterinární osvědčení pro EU

<b>Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce</b>	I.1. Odesílatel <input type="checkbox"/> Název  Adresa  PSČ		I.2.  I.3. Příslušný ústřední orgán  I.4. Příslušný místní orgán		I.2.a. Místní číslo jednací				
	I.5. Příjemce Název  Adresa  PSČ		I.6.						
	I.7. Země původu Kód ISO		I.8. Region původu Kód		I.9. Země určení Kód ISO		I.10. Region původu Kód		
	I.11. Místo původu/Místo ulovení  Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/> Název Adresa Název Adresa Název Adresa				I.12. Místo určení  Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/> Celní sklad <input type="checkbox"/>  Název Adresa  PSČ			Číslo schválení  Číslo schválení  Číslo schválení	
	I.13.				I.14. Odhadované datum a čas doručení				
	I.15. Dopravní prostředek Letadlo <input type="checkbox"/> Plavidlo <input type="checkbox"/> Vagon <input type="checkbox"/> Silniční vozidlo <input type="checkbox"/> Ostatní <input type="checkbox"/> Identifikace: Odkaz na dokument:				I.16.  I.17.				
	I.18. Druh zvířat/Produktů				I.19. Kód komodity (Kód KN)		I.20. Počet/Množství		
	I.21. Teplota produktů Okolní <input type="checkbox"/> Chlazené <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/>				I.22. Počet balení				
	I.23. Číslo kontejneru/plomby				I.24. Druh obalu				
	I.25. Zvířata potvrzena jako/Produkty potvrzeny pro:  Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Za dovoz nebo příjem do EU <input type="checkbox"/>  Trvalý dovoz <input type="checkbox"/>					
I.28. Identifikace zvířat/produktů  Číslo schválení zařízení/plavidel  Druhy Stav: (celé kusy, části apod.) Výrobní plavidlo Bouráma/ Mrazírenské plavidlo Množství Čistá hmotnost (Vědecký název) Typ úpravy Výrobní závod									

## ZEMĚ

## Kolagen určený k lidské spotřebě

<b>Část II: Osvědčení</b>	II. Veterinární údaje	II.a. Referenční číslo osvědčení	II.b. Místní referenční číslo
	<p><b>1. Potvrzení zdravotní nezávadnosti</b></p> <p>Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrzuji, že výše popsaný kolagen byl vyroben v souladu s těmito požadavky, a zejména že:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pochází ze zařízení provádějícího/ch program založený na zásadách analýzy rizika a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004,</li> <li>– byl vyroben ze suroviny, která splňovala požadavky přílohy III oddílu XV kapitol I a II nařízení (ES) č. 853/2004,</li> <li>– byl vyroben v souladu s podmínkami stanovenými v příloze III oddílu XV kapitole III nařízení (ES) č. 853/2004</li> </ul> <p>a</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– splňuje kritéria přílohy III oddílu XV kapitoly IV nařízení (ES) č. 853/2004 a nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.</li> </ul>		
<p><b>Poznámky</b></p> <p>(1) Poznámka ke kolonce I.15: Registrační číslo (u železničního vagónu nebo kontejneru a u nákladního automobilu), číslo letu (u letecké přepravy) nebo název (u lodní přepravy). Při vykládce a překládce musí být tyto údaje aktualizovány.</p> <p>(2) Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů v osvědčení.</p>			
<p>Úřední veterinární lékař nebo úřední inspektor</p> <p>Jméno (hůlkovým písmem): Místní veterinární jednotka: Datum: Razítko<sup>(2)</sup></p> <p>Kvalifikace a titul: Číslo související MVJ: Podpis<sup>(2)</sup>:</p>			

## ČÁST B

## VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ SUROVINY K VÝROBĚ KOLAGENU URČENÉHO K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

## ZEMĚ

## Veterinární osvědčení pro EU

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce	I.1. Odesílatel <input type="checkbox"/> Název		I.2.		I.2.a. Místní číslo jednací			
	Adresa		I.3. Příslušný ústřední orgán					
	PSČ		I.4. Příslušný místní orgán					
	I.5. Příjemce Název		I.6.					
	Adresa							
	PSČ							
	I.7. Země původu	Kód ISO	I.8. Region původu	Kód	I.9. Země určení	Kód ISO	I.10. Region původu	Kód
	I.11. Místo původu/Místo ulovení				I.12. Místo určení			
	Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/>				Zařízení/plavidlo <input type="checkbox"/> Celní sklad <input type="checkbox"/>			
	Název		Číslo schválení		Název		Číslo schválení	
	Adresa		Číslo schválení		Adresa		Číslo schválení	
	Název		Číslo schválení		PSČ			
	Adresa							
I.13.				I.14. Odhadované datum a čas doručení				
I.15. Dopravní prostředek				I.16.				
Letadlo <input type="checkbox"/>		Plavidlo <input type="checkbox"/>		Vagon <input type="checkbox"/>				
Silniční vozidlo <input type="checkbox"/>		Ostatní <input type="checkbox"/>		I.17.				
Identifikace:								
Odkaz na dokument:								
I.18. Druh zvířat/Produktů				I.19. Kód komodity (Kód KN)				
						I.20. Počet/Množství		
I.21. Teplota produktů				I.22. Počet balení				
Okolní <input type="checkbox"/>		Chlazené <input type="checkbox"/>		Zmrazené <input type="checkbox"/>				
I.23. Číslo kontejneru/plomby				I.24. Druh obalu				
I.25. Zvířata potvrzena jako/Produkty potvrzeny pro:								
Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Za dovoz nebo příjem do EU		<input type="text"/>		
				Trvalý dovoz		<input type="text"/>		
I.28. Identifikace zvířat/produktů								
				Číslo schválení zařízení/plavidel				
Druhy (Vědecký název)	Stav: (celé kusy, části apod.) Typ úpravy	Jatka/ Výrobní plavidlo	Bourárna/ Výrobní závod	Mrazírenské plavidlo	Množství	Čistá hmotnost		

## ZEMĚ

## Suroviny k výrobě kolagenu určeného k lidské spotřebě

<b>Část II: Osvědčení</b>	II. Veterinární údaje	II.a. Referenční číslo osvědčení	II.b. Místní referenční číslo
	<p><b>1. Potvrzení zdravotní nezávadnosti</b></p> <p>Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, a potvrzují, že výše popsaná surovina splňuje tyto požadavky, a zejména že:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výše popsané kosti, kůže a kožky farmových přežvýkavců, kůže a kosti prasat, kůže a kosti drůbeže a šlachy a vaziva byly získány ze zvířat, která byla poražena na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídky před porážkou a prohlídky po porážce<sup>(2)</sup> shledána jako vhodná k lidské spotřebě,</li> </ul> <p>a/nebo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výše popsané kůže a kožky volně žijící zvíře byly získány z usmrcených zvířat, jejichž těla byla na základě prohlídky po usmrcení<sup>(2)</sup> shledána jako vhodná k lidské spotřebě,</li> </ul> <p>a/nebo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výše popsané kůže a kosti ryb pocházejí ze zařízení vyrábějících rybí výrobky k lidské spotřebě, jejichž vývoz je povolen<sup>(2)</sup>.</li> </ul>		
<p><b>Poznámky</b></p> <p>(1) Poznámka ke kolonce I.15: Registrační číslo (u železničního vagónu nebo kontejneru a u nákladního automobilu), číslo letu (u letecké přepravy) nebo název (u lodní přepravy). Při vykládce a překládce musí být tyto údaje aktualizovány.</p> <p>(2) Nehodící se škrtněte.</p> <p>(3) Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů v osvědčení.</p>			
<p>Úřední veterinární lékař nebo úřední inspektor</p> <p>Jméno (hůlkovým písmem): Místní veterinární jednotka: Datum: Razítko<sup>(3)</sup></p> <p>Kvalifikace a titul: Číslo související MVJ: Podpis<sup>(3)</sup>:</p>			

## PŘÍLOHA VII

## ZMĚNY NAŘÍZENÍ (ES) č. 853/2004

V nařízení (ES) č. 853/2004 se přílohy II a III mění takto:

1. V příloze II se oddíl I část B mění takto:

a) V bodu 6 se druhý pododstavec nahrazuje tímto:

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

b) Bod 8 se nahrazuje tímto:

„8. Pokud označení umísťuje zařízení nacházející se ve Společenství, musí být označení oválné a musí obsahovat zkratky CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÚ, EK, EB nebo WE.“

2. Příloha III se mění takto:

a) V oddílu I kapitole IV se bod 8 nahrazuje tímto:

„8. Z jatečně upravených těl nebo jiných částí těla určených k lidské spotřebě, s výjimkou prasat, hlav ovcí, koz a telat a končetin krav, ovcí a koz, musí být stažena kůže. S hlavami a končetinami musí být manipulováno tak, aby nedošlo ke kontaminaci.“

b) V oddílu II se doplňuje nová kapitola VII, která zní:

„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.“

c) V oddílu VIII kapitole V části E se bod 1 nahrazuje tímto:

„1. Produkty rybolovu vyrobené z jedovatých ryb těchto čeledí nesmějí být uváděny na trh: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*. Čerstvé, připravené 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 rizicích souvisejících s přítomností látek s nepříznivými gastrointestinálními účinky. Obecný název na etiketě musí být doplněn názvem vědeckým.“

d) Oddíl IX se mění takto:

i) V kapitole I podkapitole II části B bodu 1 se písmeno e) nahrazuje tímto:

„e) aby 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 (\*).“

(\*) Úř. věst. L 123, 24.4.1998, s. 1.“

- ii) V kapitole II podkapitole II se bod 1 nahrazuje tímto:
- „1. Pokud jsou syrové mléko nebo mléčné výrobky podrobovány tepelnému ošetření, provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby toto ošetření splňovalo požadavky podle přílohy II kapitoly XI nařízení (ES) č. 852/2004. Provozovatelé musejí 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,
- aby výrobky bezprostředně po tomto ošetření vykazovaly negativní reakci na fosfatázový test 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 spory schopné růstu v prostředí aseptické uzavřené nádoby v 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 jakékoliv jiné metodě prokazující, že bylo použito vhodné tepelné ošetření.“
- e) V oddílu X se kapitola II mění takto:
- i) V části III se bod 5 nahrazuje tímto:
- „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.“
- ii) V části V se bod 2 nahrazuje tímto:
- „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 výtlučtu.“
- f) V oddílu XIV se doplňuje nová kapitola V, která zní:

#### „KAPITOLA V: OZNAČOVÁNÍ

Na prvním balení a dalším balení obsahujícím želatinu musí být uvedena slova ‚poživatelná želatina‘ a datum přípravy.“



## PŘÍLOHA VIII

## ZMĚNY NAŘÍZENÍ (ES) č. 854/2004

V nařízení (ES) č. 854/2004 se přílohy I, II a III mění takto:

1. V příloze I oddílu I kapitole III se bod 3 mění takto:

a) V písmenu a) se druhý pododstavec nahrazuje tímto:

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

b) Písmeno c) se nahrazuje tímto:

„c) zkratky CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB nebo WE, pokud značku umísťují jatky nacházející se ve Společenství.“

2. V příloze II kapitole II části A se body 4 a 5 nahrazují tímto:

„4. Příslušný orgán může klasifikovat jako oblasti třídy B ty oblasti, ve kterých mohou být živí mlži sbírání, avšak mohou být uvedeni na trh k lidské spotřebě až po umístění ve středisku pro čištění nebo po sádkování, aby splňovali hygienické normy uvedené v bodu 3. Živí mlži z těchto oblastí nesmějí překročit hodnotu 4 600 *E. coli* na 100 g svaloviny a tekutiny mezi lasturami. Referenční metodou pro tento rozbor je test MPN v pěti zkumavkách a ve třech ředěních uvedený v normě ISO 16649-3. Alternativní metody mohou být použity, jsou-li v souladu s kritérii EN/ISO 16140 validovány pro tuto referenční metodu.“

5. Příslušný orgán může klasifikovat jako oblasti třídy C ty oblasti, ve kterých mohou být živí mlži sbírání, avšak mohou být uvedeni na trh až po dlouhodobém sádkování, aby splňovali hygienické normy uvedené v bodu 3. Živí mlži z těchto oblastí nesmějí překročit hodnotu 46 000 *E. coli* na 100 g svaloviny a tekutiny mezi lasturami. Referenční metodou pro tento rozbor je test MPN v pěti zkumavkách a ve třech ředěních uvedený v normě ISO 16649-3. Alternativní metody mohou být použity, jsou-li v souladu s kritérii EN/ISO 16140 validovány pro tuto referenční metodu.“

3. V příloze III kapitole II části G se bod 1 nahrazuje tímto:

„1. Produkty rybolovu vyrobené z jedovatých ryb těchto čeledí nesmějí být uváděny na trh: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*. Čerstvé, připravené a zpracované produkty rybolovu patřící k čeledi *Gempylidae*, zejména *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, mohou být uváděny na trh pouze v prvním balení 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 na etiketě musí být doplněn názvem vědeckým.“