

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI (EU) 2022/2258**ze dne 9. září 2022**

kterým se mění a opravuje příloha III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o zvláštních hygienických požadavcích na potraviny živočišného původu, pokud jde o produkty rybolovu, vejce a některé vysoce rafinované produkty, a kterým se mění nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/624, pokud jde o některé mlže

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

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 ⁽¹⁾, a zejména na čl. 10 odst. 1 druhý pododstavec písm. d), e) a g) uvedeného nařízení,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EU) č. 1151/2012, (EU) č. 652/2014, (EU) 2016/429 a (EU) 2016/2031, nařízení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a směrnic Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, směrnic Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutí Rady 92/438/EHS (nařízení o úředních kontrolách) ⁽²⁾, a zejména na čl. 18 odst. 7 písm. g) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní pravidla pro hygienu potravin živočišného původu, která se vztahují na provozovatele potravinářských podniků.
- (2) Nařízení (ES) č. 853/2004 povoluje porážku drůbeže na farmě s výhradou určitých požadavků, včetně požadavku, aby poražená zvířata byla doprovázena osvědčením v souladu se vzorem stanoveným v prováděcím nařízení Komise (EU) 2020/2235 ⁽³⁾. Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 však odkazuje na nesprávné osvědčení, a tento odkaz by proto měl být opraven.
- (3) Nařízení (EU) 2017/625 ve znění nařízení (EU) 2021/1756 ⁽⁴⁾ rozšiřuje možnost odchýlit se od požadavku na klasifikaci produkčních a sádkovacích oblastí na všechny ostnokožce, kteří nezískávají potravu filtrací vody, a nikoli pouze na sumýše (*Holothuroidea*). Kapitoly IX a X oddílu VII přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 by proto měly být změněny, aby uvedenou možnost zohledňovaly.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Úř. věst. L 95, 7.4.2017, s. 1.

⁽³⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/2235 ze dne 16. prosince 2020, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/429 a (EU) 2017/625, pokud jde o vzorová veterinární osvědčení, vzorová úřední osvědčení a vzorová veterinární/úřední osvědčení pro vstup zásilek určitých kategorií zvířat a zboží do Unie a jejich přemísťování v rámci Unie a o úřední certifikaci týkající se těchto osvědčení, a kterým se zrušuje nařízení (ES) č. 599/2004, prováděcí nařízení (EU) č. 636/2014 a (EU) 2019/628, směrnice 98/68/ES a rozhodnutí 2000/572/ES, 2003/779/ES a 2007/240/ES (Úř. věst. L 442, 30.12.2020, s. 1).

⁽⁴⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2021/1756 ze dne 6. října 2021, kterým se mění nařízení (EU) 2017/625, pokud jde o úřední kontroly zvířat a produktů živočišného původu vyvážených ze třetích zemí do Unie s cílem zajistit dodržování zákazu určitých použití antimikrobik a nařízení (ES) č. 853/2004, pokud jde o přímé dodávky masa z drůbeže a zajíců (Úř. věst. L 357, 8.10.2021, s. 27).

- (4) Kromě toho příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví požadavky na teplotu a podmínky přepravy u produktů rybolovu. Stanoví mimo jiné, že produkty rybolovu se musí přepravovat při teplotě tajícího ledu, pokud jsou chlazené, nebo při teplotě -18 °C , pokud jsou zmrazené. Nyní jsou k dispozici nové způsoby přepravy spočívající ve snížení teploty ryb na teplotu mezi počátečním bodem tuhnutí ryb a teplotou přibližně o 1 °C až 2 °C nižší, které umožňují přepravu v krabicích bez ledu, například tzv. superchlazení. Tyto nové techniky by měly být stanoveny v nařízení (ES) č. 853/2004 a jejich použití by mělo být povoleno s přihlédnutím k vědeckému stanovisku Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) ze dne 28. ledna 2021 k používání techniky tzv. „superchlazení“ pro přepravu čerstvých produktů rybolovu ⁽⁵⁾.
- (5) V souladu s přílohou III oddílem VIII kapitolou III částí A nařízení (ES) č. 853/2004 musí být čerstvé produkty rybolovu zaledovány ve vhodném skladovacím prostoru a led musí být podle potřeby doplňován. Kromě toho mohou být celé a vyvržené čerstvé produkty rybolovu přepravovány a skladovány v chlazené vodě, dokud nejsou přepraveny do prvního zařízení na pevnině, které provádí jiné činnosti než přepravu a třídění.
- (6) Provozovatelé potravinářských podniků působící v odvětví produktů rybolovu požádali o změnu přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 tak, aby umožňovala přepravu celých a vyvržených čerstvých produktů rybolovu v chlazené vodě po jejich příchodu do prvního zařízení na pevnině. Tato přeprava by měla probíhat v „kádích“, tj. v bednách s třívrstevným polyethylenem naplněných vodou a ledem.
- (7) Dne 19. března 2020 přijal úřad EFSA vědecké stanovisko k používání kádí pro přepravu a skladování čerstvých produktů rybolovu ⁽⁶⁾. V uvedeném stanovisku dospěl úřad EFSA k závěru, že z hlediska veřejného zdraví neexistují žádné podstatné rozdíly mezi skladováním a přepravou čerstvých produktů rybolovu v souladu s požadavky stanovenými v příloze III oddíle VIII kapitole III částí A nařízení (ES) č. 853/2004 a používáním kádí, a vydal několik doporučení pro jejich používání. Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 by proto měla být změněna tak, aby umožňovala používání kádí pro přepravu celých a vyvržených čerstvých produktů rybolovu ve vodě a ledu po jejich příchodu do prvního zařízení na pevnině, které provádí jiné činnosti než přepravu a třídění.
- (8) Příloha III oddíl VIII kapitola VIII nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví podrobná pravidla pro přepravu produktů rybolovu. Konkrétně čerstvé produkty rybolovu musí být během přepravy udržovány při teplotě blízké se teplotě tajícího ledu a zmrazené produkty rybolovu musí být během přepravy udržovány při teplotě nepřesahující -18 °C ve všech částech produktu, s případným krátkodobým výkyvem nejvýše o 3 °C nahoru.
- (9) Dne 10. prosince 2020 přijal úřad EFSA vědecké stanovisko k používání techniky tzv. „superchlazení“ pro přepravu čerstvých produktů rybolovu ⁽⁷⁾. V uvedeném stanovisku provedl úřad EFSA srovnání mezi teplotou „superzchlazených“ čerstvých produktů rybolovu v krabicích bez ledu a produktů uchovávaných podle v současnosti povolené praxe v krabicích s ledem. Úřad EFSA dospěl k závěru, že za vhodných podmínek neexistují z hlediska veřejného zdraví žádné rozdíly mezi tradičními přepravními teplotami a technikami superchlazení. Pokud jde o analytické metody schopné zjistit, zda jsou původně zmrazené ryby obchodně prezentovány jako „superzchlazené“, určil úřad EFSA pět metod, které by mohly být považovány za vhodné pro dané účely. Používání techniky superchlazení by proto mělo být za určitých podmínek povoleno pro přepravu čerstvých produktů rybolovu uvedených v příloze III oddíle VIII kapitole VIII bodě 1 nařízení (ES) č. 853/2004.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2021;19(1):6378.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2020;18(4):6091.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2021;19(1):6378.

- (10) Příloha III oddíl X kapitola I nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví hygienická pravidla pro produkci vajec. Hlavním patogenním původcem, který v Unii představuje významné riziko onemocnění přenášených vejci, je *Salmonella Enteritidis*, jejíž růst ve vejcích pozitivně ovlivňuje teplota během skladování a přepravy vajec. Vzhledem k tomu, že v mnoha členských státech neexistují žádné požadavky týkající se času a teplotních podmínek během skladování a přepravy vajec, je nezbytné, aby „datum minimální trvanlivosti“ podle definice v čl. 2 odst. 2 písm. r) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ⁽⁸⁾ pro vejce bylo stanoveno v nařízení (ES) č. 853/2004 s cílem poskytnout konečným spotřebitelům jednotný základ pro informovaný výběr potravin a jejich co nejbezpečnější používání. Stanovisko úřadu EFSA ze dne 10. července 2014 o rizicích pro veřejné zdraví u konzumních vajec v důsledku zhoršení stavu a vývoje patogenních původců ⁽⁹⁾ dospělo k závěru, že doba minimální trvanlivosti u vajec produkovaných slepicemi druhu *Gallus gallus* by měla být stanovena na nejvýše 28 dnů, jelikož jakékoli prodloužení trvanlivosti těchto vajec na dobu přesahující 28 dnů vede ke zvýšení relativního rizika onemocnění. Stávající požadavek stanovený v příloze III oddíle X kapitole I nařízení (ES) č. 853/2004, aby vejce byla dodána spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, je obchodní normou s omezeným vlivem na bezpečnost vajec a zároveň přispívá k plýtvání potravinami na maloobchodní úrovni. Prodloužení této doby z 21 dnů na 28 dnů by tento objem potravinového odpadu výrazně snížilo, zejména u vajec produkovaných slepicemi druhu *Gallus gallus*, jelikož tato vejce by byla odstraněna z prodeje k témuž datu, kdy by vypršela doba jejich minimální trvanlivosti.
- (11) Příloha III oddíl XVI nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní požadavky na výrobu některých vysoce rafinovaných produktů určených k lidské spotřebě, pokud ošetření suroviny odstraňuje rizika pro veřejné zdraví nebo zdraví zvířat. Některé tukové deriváty, jako je cholesterol a vitamin D3 získaný z lanolinu, jsou rovněž podrobovány zvláštnímu ošetření, které tato rizika odstraňuje, a proto by měly být považovány za vysoce rafinované produkty.
- (12) Aromata se v potravinách používají v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 ⁽¹⁰⁾. Jejich výrobní proces zahrnuje složitý fyzikální, enzymatický nebo mikrobiologický proces, který na základě dostupných vědeckých důkazů vylučuje jakékoli riziko pro veřejné zdraví nebo zdraví zvířat. Aromata získaná z produktů živočišného původu by proto měla být považována za vysoce rafinované produkty.
- (13) Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (14) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/624 ⁽¹¹⁾ stanoví zvláštní pravidla pro provádění úředních kontrol uvedených v čl. 18 odst. 1 nařízení (EU) 2017/625. Konkrétně čl. 1 bod v) a článek 11 uvedeného nařízení v přenesené pravomoci se týkají pravidel pro odchylky od čl. 18 odst. 6 nařízení (EU) 2017/625 týkající se klasifikace produkčních a sádkovacích oblastí ve vztahu k hřebenatkovitým (*Pectinidae*), mořským plžům a sumýšům (*Holothuroidea*). Článek 18 nařízení (EU) 2017/625 ve znění nařízení (EU) 2021/1756 rozšiřuje možnost pro odchylky od požadavku na klasifikaci produkčních a sádkovacích oblastí na všechny ostnokožce, kteří nezískávají potravu filtrací vody, a nikoli pouze na sumýše (*Holothuroidea*). Nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/624 by proto mělo být změněno tak, aby klasifikace produkčních a sádkovacích oblastí nebyla vyžadována v souvislosti se sběrem ostnokožců, kteří nezískávají potravu filtrací vody.

⁽⁸⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (Úř. věst. L 304, 22.11.2011, s. 18).

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2014;12(7):3782.

⁽¹⁰⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 ze dne 16. prosince 2008 o aromatech a některých složkách potravin s aromatickými vlastnostmi pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu a o změně nařízení Rady (EHS) č. 1601/91, nařízení (ES) č. 2232/96 a (ES) č. 110/2008 a směrnice 2000/13/ES (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 34).

⁽¹¹⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/624 ze dne 8. února 2019 o zvláštních pravidlech pro provádění úředních kontrol produkce masa a pro produkční a sádkovací oblasti pro živé mlže v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 (Úř. věst. L 131, 17.5.2019, s. 1).

- (15) Nařízení (ES) č. 853/2004 a nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/624 by měly být změněny jediným nařízením v přenesené pravomoci, jelikož řada změn, které v nich mají být provedeny, souvisí s nedávnými změnami nařízení (EU) 2017/625 provedenými nařízením (EU) 2021/1756. Kromě toho má změna, která má být provedena v nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2019/624 a která se týká ostnokožců, jen doplňkovou povahu, jelikož se jedná pouze o sladění se změnou nařízení (EU) 2017/625 provedenou nařízením (EU) 2021/1756. Kromě toho by pro účely konzistentnosti pravidel Unie měly změny, které mají být provedeny v nařízením (ES) č. 853/2004 a nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2019/624, nabýt účinku k témuž datu.
- (16) Nařízení (ES) č. 853/2004 a nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/624 by proto měly být odpovídajícím způsobem změněny,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Změny a opravy nařízení (ES) č. 853/2004

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

Článek 2

Změny nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/624

Nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/624 se mění takto:

- 1) v čl. 1 písm. a) se bod v) nahrazuje tímto:

„v) odchylek od čl. 18 odst. 6 nařízení (EU) 2017/625 týkajících se klasifikace produkčních a sádkovacích oblastí ve vztahu k hřebenatkovitým (*Pectinidae*), mořským plžům a ostnokožcům;“

- 2) článek 11 se nahrazuje tímto:

„Článek 11

Úřední kontroly hřebenatkovitých (*Pectinidae*), mořských plžů a ostnokožců, kteří nezískávají potravu filtrací vody a kteří jsou sbíráni z produkčních oblastí, které nejsou klasifikovány v souladu s čl. 18 odst. 6 nařízení (EU) 2017/625

Odchylně od čl. 18 odst. 6 nařízení (EU) 2017/625 se klasifikace produkčních a sádkovacích oblastí nevyžaduje v souvislosti se sběrem hřebenatkovitých (*Pectinidae*), mořských plžů a ostnokožců, kteří nezískávají potravu filtrací vody, pokud příslušné orgány provádějí úřední kontroly těchto živočichů při dražbách ryb, v expedičních střediscích a ve zpracovatelských provozech.

Tyto úřední kontroly ověří soulad:

- a) s hygienickými normami pro živé mlže stanovenými v příloze III oddíle VII kapitole V nařízení (ES) č. 853/2004;
- b) se zvláštními požadavky na hřebenatkovité (*Pectinidae*), mořské plže a ostnokožce, kteří nezískávají potravu filtrací vody a kteří jsou sbíráni mimo klasifikované produkční oblasti stanovené v kapitole IX dotčeného oddílu.“

Článek 3

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

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

V Bruselu dne 9. září 2022.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA

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

1) v oddíle II kapitole VI se bod 7 nahrazuje tímto:

„7. Vedle informací o potravinovém řetězci, které se předají v souladu s přílohou II oddílem III tohoto nařízení, musí poražené zvíře na jatky nebo do bourárny/porcovny doprovázet veterinární osvědčení stanovené v příloze IV kapitole 2 prováděcího nařízení (EU) 2020/2235, nebo musí být toto osvědčení v jakémkoli formátu odesláno předem.“;

2) oddíl VII se mění takto:

a) kapitola IX se nahrazuje tímto:

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

Provozovatelé potravinářských podniků sbírající hřebenatkovité, mořské plže a ostnokožce, kteří nezískávají potravu filtrací vody, mimo klasifikované produkční oblasti nebo s takovými hřebenatkovitými a/nebo takovými mořskými plži a/nebo ostnokožci nakládají, musí splňovat tyto požadavky:

1. Hřebenatkovití, mořští plži a ostnokožci, kteří nezískávají potravu filtrací vody, smí být uváděni na trh, pouze pokud jsou sbíráni a je s nimi nakládáno v souladu s kapitolou II částí B a splňují normy stanovené v kapitole V, což se prokáže systémem vlastních kontrol ze strany provozovatelů potravinářských podniků, kteří provozují rybí dražbu, expediční středisko nebo zpracovatelské zařízení.
2. Vedle bodu 1, pokud údaje z úředních monitorovacích programů umožňují, aby příslušný orgán klasifikoval rybolovné revíry – v příslušném případě ve spolupráci s provozovateli potravinářských podniků – se ustanovení kapitoly II části A vztahují analogicky na hřebenatkovité.
3. Hřebenatkovití, mořští plži a ostnokožci, kteří nezískávají potravu filtrací vody, nesmí být uváděni na trh k lidské spotřebě jinak než prostřednictvím rybí dražby, expedičního střediska nebo zpracovatelského zařízení. Pokud provozovatelé potravinářských podniků provozující taková zařízení nakládají s hřebenatkovitými a/nebo takovými mořskými plži a/nebo ostnokožci, musí tuto skutečnost oznámit příslušnému orgánu a, pokud jde o expediční střediska, musí splnit příslušné požadavky kapitol III a IV.
4. Provozovatelé potravinářských podniků nakládající s hřebenatkovitými, mořskými plži a ostnokožci, kteří nezískávají potravu filtrací vody, musí splňovat tyto požadavky:
 - a) v příslušném případě požadavky na doklady stanovené v kapitole I bodech 3 až 7. V takovém případě musí být v dokladu o registraci jasně uvedena poloha oblastí (s uvedením systému použitého pro popis souřadnic), ve které byli hřebenatkovití a/nebo živí mořští plži a/nebo živí ostnokožci sbíráni, nebo
 - b) požadavky kapitoly VI bodu 2 týkající se uzavírání všech balení živých hřebenatkovitých, živých mořských plžů a živých ostnokožců odesílaných k maloobchodnímu prodeji a požadavky kapitoly VII týkající se identifikačního označení a štítkování.“;
- b) v kapitole X se vysvětlivky ve vzoru dokladu o registraci živých mlžů, živých ostnokožců, živých pláštěnců a živých mořských plžů mění takto:
 - i) obsah kolonky I.3 se nahrazuje tímto:

„Dodavatel

Uveďte název a adresu (ulice, obec a v příslušném případě region/provincie/spolková země), zemi a kód ISO země zařízení původu. V případě produkčních oblastí uveďte oblast tak, jak ji schválily příslušné orgány. V případě živých hřebenatkovitých, mořských plžů nebo ostnokožců uveďte polohu oblasti sběru.

V příslušném případě uveďte číslo registrace nebo schválení zařízení. Uveďte druh činnosti (producent, středisko pro čištění, expediční středisko, dražební hala nebo provádění mezioperací).

Je-li šarže živých mlžů odesílána ze střediska pro čištění/expedičního střediska nebo, v případě hřebenatkovitých, mořských plžů a ostnokožců, kteří nezískávají potravu filtrací vody a jsou sbíráni mimo klasifikované produkční oblasti, z rybí dražby, uveďte číslo schválení a adresu střediska pro čištění/expedičního střediska nebo rybí dražby.“;

ii) obsah kolonky I.7 se nahrazuje tímto:

„Ze střediska pro čištění/expedičního střediska nebo rybí dražby

Je-li šarže živých mlžů odesílána ze střediska pro čištění/expedičního střediska nebo, v případě hřebenatkovitých, mořských plžů a ostnokožců, kteří nezískávají potravu filtrací vody a jsou sbíráni mimo klasifikované produkční oblasti, z dražební haly, uveďte číslo schválení a adresu střediska pro čištění/expedičního střediska nebo dražební haly.

Je-li šarže odesílána ze střediska pro čištění, uveďte délku doby čištění a datum vstupu šarže do střediska pro čištění a datum výstupu ze střediska. Nehodící se vymažte.“;

3) oddíl VIII se mění takto:

a) v úvodní části se bod 1 nahrazuje tímto:

„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.

Pro účely tohoto oddílu se „superchlazením“ rozumí proces, kterým se teplota čerstvého produktu rybolovu sníží na teplotu mezi počátečním bodem tuhnutí ryb a teplotou přibližně o 1 až 2 °C nižší.

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

b) v kapitole III se bod A nahrazuje tímto:

„A. POŽADAVKY NA ČERSTVÉ PRODUKTY RYBOLOVU

1. 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 zařízení na pevnině, které provádí jiné činnosti než přepravu a třídění. Používají-li se kontejnery s třívrstevným polyethylenem naplněné vodou a ledem, mohou být celé a vyvržené čerstvé produkty rybolovu přepravovány po příchodu do zařízení na pevnině, které provádí jiné činnosti než přepravu, pokud jsou splněny požadavky kapitoly VIII bodu 1 písm. a).

2. Zchlazené nebalené produkty, které nejsou bezprostředně po příchodu do zařízení na pevnině distribuovány, expedovány, upravovány nebo zpracovány, musí být zaledovány ve vhodném skladovacím prostoru nebo v případě celých nebo vyvržených čerstvých produktů rybolovu v kontejnerech s třívrstevným polyethylenem vyrobených z izolačního materiálu a naplněných ledem a vodou.

3. Led musí být podle potřeby doplňován. Používají-li se kontejnery s třívrstevným polyethylenem naplněné vodou a ledem, musí být čisté a nepoškozené. Voda musí mít teplotu co nejvíce se blížící 0 °C a musí pokrývat všechny ryby. Led musí pokrývat celý povrch vody v kontejnerech, aby se zajistilo, že všechny ryby budou pod vrstvou ledu.

4. Balené produkty rybolovu musí být zchlazeny na teplotu blízkou teplotě tajícího ledu.

5. 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.
6. 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, a musí být co nejdříve po přípravě zchlazeny.
7. Kontejnery používané k odeslání nebo k uskladnění nebalených připravených čerstvých zaledovaných produktů rybolovu musí být uzpůsobeny tak, aby voda z tajícího ledu byla odváděna a nezůstávala ve styku s žádnými produkty rybolovu.“;

c) v kapitole VIII se bod 1 nahrazuje tímto:

„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. Pokud se pro přepravu celých a vyvržených čerstvých produktů rybolovu používají kontejnery s třívrstevným polyethylenem naplněné vodou a ledem, musí být led přítomen během celého skladování/přepravy, které musí probíhat při řízené teplotě. Přeprava a skladování celých a vyvržených čerstvých produktů rybolovu v kontejnerech s třívrstevným polyethylenem naplněných vodou a ledem nesmí překročit 3 dny;
- 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;
- c) je-li pro přepravu čerstvých produktů rybolovu použit postup superchlazení, je přeprava v krabicích bez ledu povolena pod podmínkou, že je na těchto krabicích jasně uvedeno, že obsahují superzchlazené produkty rybolovu. Během přepravy musí superzchlazené produkty rybolovu splňovat požadavky na teplotu v rozsahu od $-0,5$ do -2 °C v jádře produktu. Přeprava a skladování superzchlazených produktů rybolovu nesmí překročit 5 dnů.“;

4) oddíl X se mění takto:

a) v kapitole I se bod 3 nahrazuje tímto:

„3. Vejce musí být dodána spotřebiteli nejpozději do 28 dnů po snášce.“;

b) v kapitole I se doplňuje nový bod 4, který zní:

„4. U vajec produkovaných slepicemi druhu *Gallus gallus* se „datum minimální trvanlivosti“ podle definice v čl. 2 odst. 2 písm. r) nařízení (EU) č. 1169/2011 stanoví na dobu nejvýše 28 dnů po snášce. Je-li uvedena doba snášky, určí se toto datum podle prvního dne uvedeného období.“;

5) oddíl XVI se nahrazuje tímto:

„ODDÍL XVI: VYSOCE RAFINOVANÉ PRODUKTY

Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějících tyto vysoce rafinované produkty živočišného původu musí zajistit, aby ošetřením použitých surovin bylo odstraněno jakékoli riziko pro zdraví zvířat nebo pro veřejné zdraví:

- a) chondroitin-sulfát;
- b) kyselina hyaluronová;
- c) jiné hydrolyzované výrobky z chrupavky;
- d) chitosan;
- e) glukosamin;
- f) syřidlo;

- g) vyzina;
- h) aminokyseliny, které jsou povolené jako potravinářské přídatné látky v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (*);
- i) aroma, která jsou povolená v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 (**);
- j) tukové deriváty.

Šrovinny 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 maso bylo na základě prohlídky před porážkou a po porážce shledáno jako vhodné k lidské spotřebě, nebo
- b) z produktů rybolovu splňujících požadavky oddílu VIII nebo
- c) z tavených/škvařených tuků a škvarků splňujících požadavky oddílu XII nebo z vlny, pokud jsou tyto produkty podrobeny jednomu z těchto postupů:
 - 1) transesterifikace nebo hydrolýza při teplotě nejméně 200 °C při odpovídajícím vhodném tlaku po dobu nejméně 20 minut (glycerol, mastné kyseliny a estery);
 - 2) saponifikace s NaOH 12M:
 - v dávkovém procesu při 95 °C po dobu tří hodin nebo
 - v kontinuálním procesu při 140 °C a 2 barech (2 000 hPa) po dobu osmi minut nebo
 - 3) hydrogenace při teplotě 160 °C a tlaku 12 barů (12 000 hPa) po dobu 20 minut.

Jako zdroj pro výrobu aminokyselin nesmí být použity lidské vlasy.

(*) 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).

(**) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 ze dne 16. prosince 2008 o aromatech a některých složkách potravin s aromatickými vlastnostmi pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 34).“