

Tento text slúži výlučne ako dokumentačný nástroj a nemá žiadny právny účinok. Inštitúcie Únie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah. Autentické verzie príslušných aktov vrátane ich preambúl sú tie, ktoré boli uverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie a ktoré sú dostupné na portáli EUR-Lex. Tieto úradné znenia sú priamo dostupné prostredníctvom odkazov v tomto dokumente

**► B**                    **NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004**  
**z 29. apríla 2004,**  
**ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu**  
(Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
► <b><u>M1</u></b>	Nariadenie Komisie (ES) č. 2074/2005 z 5. decembra 2005	L 338	27	22.12.2005
► <b><u>M2</u></b>	Nariadenie Komisie (ES) č. 2076/2005 z 5. decembra 2005	L 338	83	22.12.2005
► <b><u>M3</u></b>	Nariadenie Komisie (ES) č. 1662/2006 zo 6. novembra 2006	L 320	1	18.11.2006
► <b><u>M4</u></b>	Nariadenie Rady (ES) č. 1791/2006 z 20. novembra 2006	L 363	1	20.12.2006
► <b><u>M5</u></b>	Nariadenie Komisie (ES) č. 1243/2007 z 24. októbra 2007	L 281	8	25.10.2007
► <b><u>M6</u></b>	Nariadenie Komisie (ES) č. 1020/2008 zo 17. októbra 2008	L 277	8	18.10.2008
► <b><u>M7</u></b>	Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 z 11. marca 2009	L 87	109	31.3.2009
► <b><u>M8</u></b>	Nariadenie Komisie (ES) č. 1161/2009 z 30. novembra 2009	L 314	8	1.12.2009
► <b><u>M9</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 558/2010 z 24. júna 2010	L 159	18	25.6.2010
► <b><u>M10</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 150/2011 z 18. februára 2011	L 46	14	19.2.2011
► <b><u>M11</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 1276/2011 z 8. decembra 2011	L 327	39	9.12.2011
► <b><u>M12</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 16/2012 z 11. januára 2012	L 8	29	12.1.2012
► <b><u>M13</u></b>	Nariadenie Rady (EÚ) č. 517/2013 z 13. mája 2013	L 158	1	10.6.2013
► <b><u>M14</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 786/2013 zo 16. augusta 2013	L 220	14	17.8.2013
► <b><u>M15</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 218/2014 zo 7. marca 2014	L 69	95	8.3.2014
► <b><u>M16</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 633/2014 z 13. júna 2014	L 175	6	14.6.2014
► <b><u>M17</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 1137/2014 z 27. októbra 2014	L 307	28	28.10.2014
► <b><u>M18</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) 2016/355 z 11. marca 2016	L 67	22	12.3.2016
► <b><u>M19</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1978 z 31. októbra 2017	L 285	3	1.11.2017
► <b><u>M20</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1981 z 31. októbra 2017	L 285	10	1.11.2017
► <b><u>M21</u></b>	Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/1243 z 20. júna 2019	L 198	241	25.7.2019

Opravené a doplnené:

- **C1**                    Korigendum, Ú. v. EÚ L 310, 9.11.2012, s. 52 (16/2012)





**NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (ES)  
č. 853/2004**

**z 29. apríla 2004,**

**ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny  
živočíšneho pôvodu**

**KAPITOLA 1**

**VŠEOBECNÉ USTANOVENIA**

*Článok 1*

**Rozsah pôsobnosti**

1. Toto nariadenie ustanovuje pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov osobitné predpisy o hygiene potravín živočíšneho pôvodu. Týmito predpismi sa dopĺňajú predpisy ustanovené nariadením (ES) č. 852/2004. Uplatňujú sa na nespracované a spracované produkty živočíšneho pôvodu.
2. Ak nie je uvedené vyslovene inak, toto nariadenie sa nevzťahuje na potraviny, ktoré obsahujú produkty rastlinného pôvodu a zároveň aj spracované produkty živočíšneho pôvodu. Spracované produkty živočíšneho pôvodu používané na prípravu takýchto potravín však musia byť získané a musí sa s nimi manipulovať v súlade s požiadavkami tohto nariadenia.
3. Toto nariadenie sa nevzťahuje na
  - a) prvovýrobu na súkromné domáce použitie;
  - b) domácu prípravu, manipulovanie alebo skladovanie potravín na súkromnú domácu spotrebu;
  - c) priame dodávanie výrobcom malých množstiev prvotných produktov konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo zásobujú konečného spotrebiteľa;
  - d) priame dodávanie výrobcom malých množstiev mäsa z hydiny a zajacovitých zabitých na farme konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo dodávajú toto mäso ako čerstvé mäso konečnému spotrebiteľovi;
  - e) poľovníkov, ktorí dodávajú malé množstvá voľne žijúcej zveri alebo zveriny z voľne žijúcej zveri priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré ju priamo dodávajú konečnému spotrebiteľovi.
4. Členské štáty podľa vnútroštátneho práva ustanovia predpisy, ktorými sa upravia činnosti a osoby uvedené v odseku 3 písm. c), d) a e). Tieto vnútroštátne predpisy musia zabezpečiť dosiahnutie cieľov tohto nariadenia.
5. a) Pokiaľ nie je uvedené vyslovene inak, toto nariadenie sa nevzťahuje na maloobchod.

**▼B**

- b) Toto nariadenie sa však vzťahuje na maloobchod, ak sa operácie vykonávajú na účel dodávania potravín živočíšneho pôvodu iným prevádzkarniam okrem
- i) operácií pozostávajúcich len zo skladovania alebo prepravy, v prípade ktorých sa však uplatňujú špecifické teplotné požiadavky ustanovené v prílohe III;
- alebo
- ii) dodávania potravín živočíšneho pôvodu z jednej maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ak je toto dodávanie v súlade s vnútroštátnym právom len okrajovou, miestnou a obmedzenou činnosťou.
- c) Členské štáty môžu prijať na uplatňovanie požiadaviek tohto nariadenia vnútroštátne opatrenia na maloobchodné prevádzkarne umiestnené na ich území, na ktoré sa toto nariadenie nebude podľa pododsekov a) alebo b) vzťahovať.
6. Toto nariadenie sa použije bez toho, aby boli dotknuté
- a) príslušné predpisy na zdravie ľudí a zdravie zvierat vrátane prísnejších predpisov na prevenciu, kontrolu a eradikáciu určitých prenosných spongiformných encefalopatií;
  - b) požiadavky na pohodu zvierat;
- a
- c) požiadavky, ktoré sa týkajú identifikácie zvierat a vysledovateľnosti produktov živočíšneho pôvodu.

*Článok 2***Pojmy**

Na účely tohto nariadenia sa použijú nasledujúce pojmy:

1. pojmy ustanovené v nariadení (ES) č. 178/2002;
  2. pojmy ustanovené v nariadení (ES) č. 852/2004;
  3. pojmy ustanovené v prílohe I;
- a
4. všetky technické pojmy uvedené v prílohách II a III.

## KAPITOLA II

**POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV***Článok 3***Všeobecné povinnosti**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia dodržiavať príslušné ustanovenia príloh II a III.

**▼ M21**

2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú na odstránenie povrchovej kontaminácie produktov živočíšneho pôvodu používať žiadne látky okrem pitnej vody, alebo ak to nariadenie (ES) č. 852/2004 alebo toto nariadenie povoľuje, čistej vody, ak použitie takejto látky nebolo schválené Komisiou. Komisia je splnomocnená prijímať delegované akty v súlade s článkom 11a, ktorými sa dopĺňa toto nariadenie. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia tiež dodržiavať všetky podmienky na použitie, ktoré sa môžu prijať rovnakým postupom. Použitie schválenej látky nesmie ovplyvňovať povinnosť prevádzkovateľa potravinárskeho podniku dodržiavať podmienky podľa tohto nariadenia.

**▼ B***Článok 4***Registrácia a schvaľovanie prevádzkarní**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu uvádzať na trh Spoločenstva produkty živočíšneho pôvodu len, ak boli pripravené a manipulovalo sa s nimi v prevádzkarniach, ktoré

a) spĺňajú príslušné požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004, požiadavky príloh II a III tohto nariadenia a iné príslušné požiadavky potravinového práva;

a

b) boli príslušným orgánom registrované alebo schválené, ak sa to vyžaduje podľa odseku 2.

2. Bez toho, aby bol dotknutý článok 6 ods. 3 nariadenia (ES) č. 852/2004, nesmú prevádzkarne, ktoré nakladajú s tými produktmi živočíšneho pôvodu, pre ktoré ustanovuje podmienky príloha III tohto nariadenia vykonávať činnosť, pokiaľ ich podľa odseku 3 tohto článku neschválil príslušný orgán, okrem prevádzkarní, ktoré vykonávajú len

a) prvovýrobu;

b) prepravné operácie;

c) skladovanie produktov, ktoré si nevyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania;

alebo

d) maloobchodné operácie iné, ako sú tie, na ktoré sa podľa článku 1 ods. 5 písm. b) vzťahuje toto nariadenie.

3. Prevádzkareň, ktorá podľa odseku 2 podlieha schvaľovaniu nesmie vykonávať činnosť, pokiaľ v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizovanie úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu<sup>(1)</sup> príslušný orgán tejto prevádzkarni

a) nevydal po návšteve na mieste schválenie na prevádzku;

alebo

b) nevydal podmiennečné schválenie.

<sup>(1)</sup> Pozri stranu 83 tohto úradného vestníka.

**▼B**

4. Prevádzkovatelia potravinárskych prevádzkarní musia spolupracovať s príslušnými orgánmi v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia najmä zabezpečiť, aby prevádzkareň zastavila prevádzku, ak jej príslušný orgán zrušil schválenie alebo v prípade podmieneného schválenia, nepredĺžil jeho platnosť alebo nevydal plné, bezpodmienečné schválenie.

5. Tento článok nebráni prevádzkarni uvádzať na trh potraviny medzi dátumom uplatňovania tohto nariadenia a prvou nasledujúcou inšpekciou príslušného orgánu, ak prevádzkareň

a) podlieha podľa odseku 2 schvaľovaniu a uvádzala produkty živočíšneho pôvodu na trh podľa právnych predpisov Spoločenstva bezprostredne pred uplatnením tohto nariadenia;

alebo

b) je takého druhu, v prípade ktorého sa pred uplatňovaním tohto nariadenia nevyžadovalo žiadne schválenie.

*Článok 5***Zdravotné a identifikačné značky**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú uviesť na trh produkt živočíšneho pôvodu, s ktorým sa nakladalo v prevádzkarni, ktorá podlieha schváleniu podľa článku 4 ods. 2, ak tento nemá

a) buď zdravotnú značku v súlade s nariadením (ES) 854/2004;

alebo

b) identifikačnú značku použitú v súlade s prílohou II oddiel I tohto nariadenia, ak vyššie uvedené nariadenie neuvádza požiadavku na použitie zdravotnej značky.

2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu použiť na produkt živočíšneho pôvodu identifikačnú značku len, ak bol produkt vyrobený v súlade s týmto nariadením v prevádzkarni, ktorá spĺňa požiadavky článku 4.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú odstrániť z mäsa zdravotnú značku aplikovanú v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004, pokiaľ ho nerozrábajú alebo nespracúvajú alebo na inom inom spôsobe nepracujú.

*Článok 6***Produkty živočíšneho pôvodu, ktoré nepochádzajú zo Spoločenstva**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí dovážajú produkty živočíšneho pôvodu z tretích krajín musia zabezpečiť, aby sa dovoz uskutočnil len, ak

a) sa tretia krajina odoslania nachádza na zozname tretích krajín, z ktorých sa dovozy tohto produktu povoľujú, ktorý je zostavený podľa článku 11 nariadenia (ES) č. 854/2004;

**▼ B**

- b) i) sa prevádzkareň, z ktorej sa tento produkt odosiela a v ktorej bol získaný alebo pripravený, nachádza na zozname prevádzkarní, z ktorých sa dovozy tohto produktu povoľujú, ktorý je zostavený podľa článku 12 nariadenia (ES) č. 854/2004,
- ii) bol produkt v prípade čerstvého mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov, mäsových výrobkov a MSM vyrobený z mäsa získaného na bitúnkoch a v rozrábkarniach, ktoré sú uvedené na zozname zostavenom a aktualizovanom podľa článku 12 nariadenia (ES) č. 854/2004 alebo v schválených prevádzkarniach Spoločenstva,
- a
- iii) je v prípade živých lastúrníkov, ostnatokožcov, plášťovcov a morských ulitníkov, produkčná oblasť uvedená na zozname zostavenom v súlade s článkom 13 vyššie uvedeného nariadenia, kde je to uplatniteľné.
- c) produkt spĺňa
- i) požiadavky tohto nariadenia vrátane požiadaviek článku 5 na zdravotné a identifikačné označenie;
- ii) požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004;
- a
- iii) všetky podmienky na dovoz ustanovené v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva, ktorými sa upravujú kontroly dovozu produktov živočíšneho pôvodu,
- a
- d) sú splnené, kde je to uplatniteľné, požiadavky uvedené v článku 14 nariadenia (ES) č. 854/2004, ktoré sa týkajú sa certifikátov a dokladov.
2. Ako výnimka z odseku 1 sa môže dovoz produktov rybolovu uskutočniť aj v súlade s osobitnými požiadavkami ustanovenými v článku 15 nariadenia (ES) č. 854/2004.
3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí dovážajú produkty živočíšneho pôvodu musia zabezpečiť, aby
- a) boli produkty dostupné pre kontrolu pri dovoze v súlade so smernicou 97/78/ES <sup>(1)</sup>;
- b) dovoz spĺňal požiadavky smernice 2002/99/ES <sup>(2)</sup>;
- a
- c) sa operácie, ktoré sa uskutočňujú po dovoze a ktoré sú pod ich kontrolou vykonávali v súlade s požiadavkami uvedenými v prílohe III.

<sup>(1)</sup> Smernica Rady 97/78/ES z 18. decembra 1997, ktorou sa ustanovujú zásady organizácie veterinárnych kontrol produktov, ktoré vstupujú do Spoločenstva z tretích krajín (Ú. v. ES. L 24, 30.1.1998, s. 9). Smernica naposledy zmenená a doplnená aktom o prístupí z roku 2003.

<sup>(2)</sup> Smernica Rady 2002/99/ES zo 16. decembra 2002, ktorou sa ustanovujú predpisy pre zdravie zvierat, ktorými sa upravuje produkcia, spracovanie, distribúcia a uvádzanie produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú potrebu na trh (Ú. v. ES L 18, 23.1.2003, s. 11).

**▼B**

4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí dovážajú potraviny, ktoré obsahujú produkty rastlinného pôvodu, ako aj spracované produkty živočíšneho pôvodu, musia zabezpečiť, aby spracované produkty živočíšneho pôvodu, ktoré tieto potraviny obsahujú, splňali požiadavky odsekov 1 až 3. Musia byť schopní preukázať, že tak urobili (napríklad prostredníctvom vhodnej dokumentácie alebo certifikácie, ktoré nemusia mať formu uvedenú v odseku 1 písm. d)).

## KAPITOLA III

**OBCHOD***Článok 7***Doklady**

1. Ak sa to vyžaduje podľa prílohy II alebo III, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby zásielky produktov živočíšneho pôvodu sprevádzali certifikáty alebo iné doklady.

2. V súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2,

a) možno ustanoviť vzory dokladov;

a

b) možno ustanoviť používanie elektronických dokladov.

*Článok 8***Osobitné záruky**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí uvádzajú na trh Švédska a Fínska nasledujúce potraviny živočíšneho pôvodu, musia s ohľadom na salmonely dodržiavať predpisy ustanovené v odseku 2,

a) mäso z hovädzieho dobytky a ošípaných vrátane mletého mäsa, ale okrem mäsových prípravkov a MSM;

b) hydinové mäso z týchto druhov: kury domáce, morky, perličky, kačky a husi vrátane mletého mäsa, ale okrem mäsových prípravkov a MSM;

a

c) vajcia.

2. a) V prípade hovädzieho, bravčového mäsa a hydinového mäsa sa v odosielajúcej prevádzkarni musia zo zásielok odobrať vzorky, ktoré v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva podliehajú mikrobiologickým testom s negatívnymi výsledkami.

b) V prípade vajec musia baliarne/triediarne vajec poskytnúť záruku, že zásielky pochádzajú od kŕdľov hydiny, ktoré boli podrobené v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva mikrobiologickým testom s negatívnymi výsledkami.



**▼ B**

- c) V prípade hovädzieho mäsa a bravčového mäsa sa nemusí test podľa pododseku a) vykonať, ak ide o zásielky určené pre prevádzkareň na účely pasterizácie, sterilizácie alebo ošetrovania, ktoré má podobný účinok. V prípade vajec, sa testy podľa pododseku b) nemusia vykonať u zásielok určených na výrobu produktov spracovaných procesom, ktorý zaručuje zničenie salmonel.
- d) Testy podľa pododsekov a) a b) sa nemusia vykonávať v prípade potravín pochádzajúcich z prevádzkarne, ktorá podlieha programu kontroly, ktorý bol, pokiaľ ide o príslušné potraviny živočíšneho pôvodu uznaný v súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2 za rovnocenný s tým, ktorý bol schválený pre Švédsko a Fínsko.
- e) V prípade hovädzieho a bravčového mäsa a hydinového mäsa, musí potraviny sprevádzať obchodný doklad alebo certifikát, ktorý zodpovedá vzoru ustanovenému právnymi predpismi Spoločenstva a v ktorom sa musí uvádzať, že
- i) sa s negatívnymi výsledkami vykonali kontroly uvedené v pododseku a);
- alebo
- ii) mäso je určené na jeden z účelov uvedených v pododseku c);
- alebo
- iii) mäso pochádza z prevádzkarne, na ktorú sa vzťahuje pododsek d).
- f) V prípade vajec musí ich zásielky sprevádzať certifikát, v ktorom sa uvádza, že boli s negatívnymi výsledkami vykonané testy uvedené v pododseku b) alebo, že sú vajcia určené na použitie spôsobom uvedeným v pododseku c).

**▼ M7**

3. ► **M21** a) Komisia je splnomocnená prijímať delegované akty v súlade s článkom 11a, ktorými sa menia odseky 1 a 2 tohto článku s cieľom aktualizovať požiadavky stanovené v týchto odsekoch, a to pri zohľadnení zmien kontrolných programov členských štátov alebo prijatia mikrobiologických kritérií podľa nariadenia (ES) č. 852/2004. ◀
- b) V súlade s regulačným postupom uvedeným v článku 12 ods. 2 je možné predpisy ustanovené v odseku 2 tohto článku, ktoré sa vzťahujú na potraviny uvedené v odseku 1 tohto článku, celkovo alebo čiastočne rozšíriť na ktorýkoľvek členský štát alebo ktorýkoľvek región členského štátu, ktorý má kontrolný program, pokiaľ ide o príslušné potraviny živočíšneho pôvodu, uznaný za rovnocenný s tým, ktorý bol schválený pre Švédsko a Fínsko.

**▼ B**

4. Na účely tohto článku „kontrolný program“ znamená kontrolný program schválený v súlade s nariadením (ES) č. 2160/2003.

## KAPITOLA IV

**ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA****▼ M21****▼ B***Článok 10***Zmeny, doplnenia a prispôbenie príloh II a III****▼ M21**

1. Komisia je splnomocnená prijímať delegované akty v súlade s článkom 11a, ktorými sa menia prílohy II a III. Cieľom týchto zmien bude zabezpečenie a uľahčenie dosahovania cieľov tohto nariadenia, a to pri zohľadnení príslušných rizikových faktorov, pričom tieto zmeny budú odôvodnené na základe:

- a) skúseností získaných prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov a/alebo príslušnými orgánmi, a to najmä pokiaľ ide o vykonávanie systémov založených na HACCP podľa článku 5;
- b) skúseností získaných Komisiou, a to najmä pokiaľ ide o výsledky auditov;
- c) technologického vývoja a jeho praktických dôsledkov a očakávaní spotrebiteľov vzhľadom na zloženie potravín;
- d) vedeckého poradenstva, a to najmä nového hodnotenia rizík;
- e) mikrobiologických a teplotných kritérií pre potraviny;
- f) zmien spotrebiteľských zvyklostí.

Zmeny uvedené v prvom pododseku sa týkajú:

- a) požiadaviek týkajúcich sa identifikačného označovania produktov živočíšneho pôvodu;
- b) cieľov postupov založených na zásadách HACCP;
- c) požiadaviek na informácie o potravinovom reťazci;
- d) osobitných hygienických požiadaviek na priestory vrátane dopravných prostriedkov, kde dochádza k výrobe, manipulácii, spracovaniu, skladovaniu alebo distribúcii produktov živočíšneho pôvodu;
- e) osobitných hygienických požiadaviek na operácie spojené s výrobou produktov živočíšneho pôvodu, manipuláciou s nimi, ich spracovaním, skladovaním, dopravou alebo distribúciou;
- f) pravidiel pre prepravu mäsa, pokiaľ je ešte teplé;

**▼ M21**

- g) zdravotných štandardov alebo kontrol, ak existujú vedecké dôkazy, ktoré poukazujú na to, že sú nevyhnutné na ochranu zdravia ľudí;
- h) rozšírenia kapitoly IX oddielu VII prílohy III o živé lastúrniky okrem *Pectinidae*;
- i) špecifikovania kritérií určujúcich, kedy epidemiologické údaje poukazujú na to, že rybárske lovisko nepredstavuje s ohľadom na prítomnosť parazitov zdravotné nebezpečenstvo a kedy môže príslušný orgán následne povoliť prevádzkovateľom potravinárskych podnikov nezmrazovať produkty rybolovu podľa oddielu VIII kapitoly III časti D prílohy III;
- j) dodatočných zdravotných noriem pre živé lastúrniky v spolupráci s príslušným referenčným laboratóriom Únie vrátane:
  - i) hodnôt limitov a analytických metód pre iné morské biotoxíny;
  - ii) virologických postupov testovania a virologických štandardov a
  - iii) plánov odberu vzoriek, metód a analytických tolerancií, ktoré sa používajú pri kontrole zdravotných noriem.

2. Komisia je splnomocnená prijímať delegované akty v súlade s článkom 11a s cieľom doplniť toto nariadenie tým, že udelí výnimky z príloh II a III, a to pri zohľadnení príslušných rizikových faktorov a pod podmienkou, že tieto výnimky nebudú mať vplyv na dosahovanie týchto cieľov tohto nariadenia:

- a) na uľahčenie plnenia požiadaviek stanovených v prílohách zo strany malých podnikov;
- b) na umožnenie pokračovania v používaní tradičných metód na ktoromkoľvek zo stupňov výroby, spracovania alebo distribúcie potravín;
- c) na prispôbenie sa potrebám potravinárskych podnikov umiestnených v regiónoch, v ktorých sú vystavené osobitným geografickým prekážkam;
- d) na uľahčenie práce podnikov, ktoré vyrábajú surový materiál, ktorý je určený na výrobu vysoko rafinovaných potravinárskych výrobkov a ktorý bol podrobený ošetrovaniu zabezpečujúcemu jeho bezpečnosť.

**▼ B**

3. V súlade s odsekmi 4 až 8 môžu členské štáty bez ohrozenia dosiahnutia cieľov tohto nariadenia prijať vnútroštátne opatrenia, ktorými sa upravujú požiadavky ustanovené v prílohe III.

- 4. a) Cieľom vnútroštátnych opatrení uvedených v odseku 3 musí byť

**▼B**

i) umožnenie pokračovania v používaní tradičných metód na ktoromkoľvek zo stupňov výroby, spracovania alebo distribúcie potravín;

alebo

ii) prispôbenie sa potrebám potravinárskych podnikov umiestnených v regiónoch, v ktorých sú vystavené osobitným geografickým prekážkam.

b) V ostatných prípadoch sa môžu vzťahovať len na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie prevádzkarní.

5. Ktorýkoľvek členský štát, ktorý chce prijať vnútroštátne opatrenia, ako sú uvedené v odseku 3, musí to oznámiť Komisii a ostatným členským štátom. Každé takéto oznámenie musí

a) poskytovať podrobný opis požiadaviek, ktoré členský štát považuje za potrebné upraviť a prispôbiť a povahu požadovanej úpravy;

b) opísať potraviny a prevádzkarne, ktorých sa to týka;

c) objasniť dôvody pre úpravu a kde je to dôležité, vrátane uvedenia výsledkov vykonanej analýzy nebezpečenstiev a všetkých opatrení, ktoré je potrebné prijať na zabezpečenie toho, aby úprava neohrozila ciele tohto nariadenia;

a

d) poskytovať všetky ďalšie závažné informácie.

6. Ostatné členské štáty majú tri mesiace od obdržania oznámenia uvedeného v odseku 5 na predloženie písomných pripomienok Komisii. V prípade úprav vyplývajúcich z odseku 4 písm. b) sa na žiadosť ktoréhokoľvek členského štátu táto lehota predĺži na štyri mesiace. Komisia sa môže, a ak obdrží písomné pripomienky od jedného alebo viacerých členských štátov, musí sa poradiť s členskými štátmi v rámci výboru uvedeného v článku 12 ods. 1 Komisia môže v súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2 rozhodnúť, ak je to potrebné, po vhodných zmenách a doplneniach, či možno zamýšľané opatrenia zaviesť. Ak je to potrebné, môže Komisia navrhnúť všeobecné opatrenia v súlade s odsekom 1 alebo 2 tohto článku.

7. Členský štát môže prijať vnútroštátne opatrenia, ktorými sa upravujú požiadavky prílohy III len

a) v súlade s rozhodnutím prijatým podľa odseku 6;

b) ak do jedného mesiaca po uplynutí lehoty uvedenej v odseku 6 Komisia neoznámila členským štátom, že obdržala písomné pripomienky alebo, že má v úmysle navrhnúť prijatie rozhodnutia podľa odseku 6;

alebo

c) v súlade s odsekom 8.

**▼ B**

8. Členský štát si môže z vlastnej iniciatívy a podľa všeobecných ustanovení Zmluvy zachovať alebo ustanoviť vnútroštátne predpisy, ktorými sa

a) zakazuje alebo obmedzuje uvádzať na jeho území na trh surové mlieko alebo surovú smotanu určenú na priamu ľudskú spotrebu;

alebo

b) povoľuje so súhlasom príslušného orgánu použitie surového mlieka, ktoré nespĺňa kritériá ustanovené v prílohe III oddieli IX, pokiaľ ide o počet mikroorganizmov a počet somatických buniek na výrobu syrov so zretím najmenej 60 dní a mliečnych výrobkov získaných v súvislosti s výrobou takýchto syrov, za predpokladu, že to neohrozí dosahovanie cieľov tohto nariadenia.

*Článok 11***Špecifické rozhodnutia****▼ M21**

Bez toho, aby bolo dotknuté všeobecné uplatňovanie článku 9 a článku 10 ods. 1 môže Komisia prijať tieto opatrenia prostredníctvom vykonávacích aktov. Uvedené vykonávacie akty sa prijímajú v súlade s postupom podľa článku 12 ods. 2.

**▼ B**

2. špecifikovanie, aký obsah vápnika v MSM nie je významne vyšší ako obsah vápnika v mletom mäse;

3. ustanovenie iných ošetrení, ktoré sa môžu použiť v spracovateľských prevádzkarniach na živé lastúrniky z produkčných oblastí triedy B alebo C, ktoré neboli purifikované alebo sádkované;

4. špecifikovanie uznaných metód skúšania morských biotoxínov;

**▼ M21****▼ B**

9. stanovenie kritérií na čerstvosť, limitov histamínu a celkových prchavých bázičných dusíkatých látok pre produkty rybolovu;

10. povolenie použitia surového mlieka, ktoré nespĺňa kritériá uvedené v prílohe III oddiel IX, pokiaľ ide o počet mikroorganizmov a počet somatických buniek na výrobu určitých mliečnych výrobkov;

11. stanovenie maximálnej prípustnej hodnoty kombinovaného celkového obsahu rezíduí antibiotických látok v surovom mlieku bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia smernice 96/23/ES <sup>(1)</sup>;

a

<sup>(1)</sup> Smernica Rady 96/23 z 29 apríla 1996 o opatreniach na monitorovanie určitých látok a ich rezíduí v živých zvieratách a produktoch živočíšneho pôvodu (Ú. v. ES L 125, 23.5.1996, s. 10). Smernica zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 806/2003 (Ú. v. ES L 122, 16.5.2003, s. 1).

**▼B**

12. schválenie rovnocenných postupov na výrobu želatíny alebo kolagénu.

**▼M21***Článok 11a***Vykonávanie delegovania právomoci**

1. Komisii sa udeľuje právomoc prijímať delegované akty za podmienok stanovených v tomto článku.
2. Právomoc prijímať delegované akty uvedené v článku 3 ods. 2, článku 8 ods. 3 písm. a) a článku 10 ods. 1 a 2 sa Komisii udeľuje na obdobie piatich rokov od 26. júla 2019. Komisia vypracuje správu týkajúcu sa delegovania právomoci najneskôr deväť mesiacov pred uplynutím tohto päťročného obdobia. Delegovanie právomoci sa automaticky predlžuje o rovnako dlhé obdobia, pokiaľ Európsky parlament alebo Rada nevznesú voči takémuto predĺženiu námietku najneskôr tri mesiace pred koncom každého obdobia.
3. Delegovanie právomocí uvedených v článku 3 ods. 2, článku 8 ods. 3 písm. a) a článku 10 ods. 1 a 2 môže Európsky parlament alebo Rada kedykoľvek odvolať. Rozhodnutím o odvolaní sa ukončuje delegovanie právomoci, ktoré sa v ňom uvádza. Rozhodnutie nadobúda účinnosť dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie* alebo k neskoršiemu dátumu, ktorý je v ňom určený. Nie je ním dotknutá platnosť delegovaných aktov, ktoré už nadobudli účinnosť.
4. Komisia pred prijatím delegovaného aktu konzultuje s odborníkmi určenými jednotlivými členskými štátmi v súlade so zásadami stanovenými v Medziinštitucionálnej dohode z 13. apríla 2016 o lepšej tvorbe práva <sup>(1)</sup>.
5. Komisia oznamuje delegovaný akt hneď po prijatí súčasne Európskemu parlamentu a Rade.
6. Delegovaný akt prijatý podľa článku 3 ods. 2, článku 8 ods. 3 písm. a) a článku 10 ods. 1 a 2 nadobudne účinnosť, len ak Európsky parlament alebo Rada voči nemu nevzniesli námietku v lehote dvoch mesiacov odo dňa oznámenia uvedeného aktu Európskemu parlamentu a Rade alebo ak pred uplynutím uvedenej lehoty Európsky parlament aj Rada informovali Komisiu o svojom rozhodnutí nevzniesť námietku. Na podnet Európskeho parlamentu alebo Rady sa táto lehota predĺži o dva mesiace.

**▼B***Článok 12***Postup výboru**

1. Komisii pomáha Stály výbor pre potravinový reťazec a zdravie zvierat.
2. Tam, kde sa uvádza odkaz na tento odsek, použijú sa články 5 a 7 rozhodnutia 1999/468/ES, so zreteľom na ustanovenia jeho článku 8.

Lehota uvedená v článku 5 ods. 6 rozhodnutia 1999/468/ES je tri mesiace.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 123, 12.5.2016, s. 1.

**▼ M21****▼ B***Článok 13***Konzultácie s Európskym orgánom pre bezpečnosť potravín**

Komisia sa poradí s Európskym orgánom pre bezpečnosť potravín o akejkoľvek záležitosti spadajúcej do pôsobnosti tohto nariadenia, ktorá by mohla mať významný dopad na zdravie ľudí a najmä pred navrhnutím rozšírenia prílohy III oddiel III na iné živočíšne druhy.

*Článok 14***Správa Európskemu parlamentu a Rade**

1. Najneskôr do 20. mája 2009 predloží Komisia Európskemu parlamentu a Rade správu, v ktorej zhodnotí skúsenosti získané z uplatňovania tohto nariadenia.
2. Ak to bude vhodné, pripojí Komisia k správe príslušné návrhy.

*Článok 15*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 20. deň odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje 18 mesiacov odo dňa nadobudnutia účinnosti všetkých nasledujúcich aktov:

- a) nariadenie (ES) č. 852/200;
- b) nariadenie (ES) č. 854/2004;
- a
- c) smernica 2004/41/ES.

Neuplatňuje sa však skôr ako 1. januára 2006.

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



## PRÍLOHA I

## DEFINÍCIE

Na účely tohto nariadenia:

1. MÄSO
  - 1.1. „Mäso“ znamená jedlé časti zvierat uvedených v bodoch 1.2 až 1.8, vrátane krvi.
  - 1.2. „Domáce kopytníky“ znamenajú domáci hovädzí dobytok (vrátane zvierat z druhov rodov *Bubalus* a *Bison*), domáce ošípané, ovce a kozy a domáce nepárnokopytníky.
  - 1.3. „Hydina“ znamená vtáky chované na farmách vrátane vtákov, ktoré sa nepovažujú za domáce, ale ktoré sa chovajú ako domáce zvieratá, okrem vtákov bežcov (*Ratitae*).
  - 1.4. „Zajacovitý“ znamenajú králiky, zajace a hlodavce.
  - 1.5. „Voľne žijúca zver“ znamená
    - voľne žijúce kopytníky a zajacovitý, ako aj iné suchozemské cicavce, ktoré sa lovia na ľudskú spotrebu a považujú sa podľa príslušného práva v príslušnom členskom štáte za voľne žijúcu zver vrátane cicavcov, ktoré žijú na uzavretom území v podmienkach voľnosti podobných podmienkam voľne žijúcej zveri;
    - a
    - voľne žijúce vtáky, ktoré sa lovia na ľudskú spotrebu.
  - 1.6. „Zver z farmových chovov“ znamená vtáky bežce (*Ratitae*) chované na farmách a suchozemské cicavce chované na farmách iné, ako sú uvedené v bode 1.2.
  - 1.7. „Malá voľne žijúca zver“ znamená voľne v prírode žijúce vtáky a zajacovitý.
  - 1.8. „Veľká voľne žijúca zver“ znamená suchozemské cicavce, ktoré voľne žijú v prírode a nespádajú pod definíciu malej voľne žijúcej zveri.
  - 1.9. „Telo“ znamená telo zvieratá po zabití a jatočnom opracovaní.
  - 1.10. „Čerstvé mäso“ znamená mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v kontrolovanej atmosfére, ktoré nebolo podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia.
  - 1.11. „Vedľajšie jatočné produkty“ znamenajú čerstvé mäso iné, ako je mäso z tela vrátane vnútorností a krvi.
  - 1.12. „Vnútornosti“ znamenajú orgány hrudnej dutiny, brušnej dutiny a panvovej dutiny, ako aj priedušnicu a pažerák a u vtákov, hrvol.
  - 1.13. „Mleté mäso“ znamená vykostené mäso, ktoré bolo rozomleté na kúsky a obsahuje menej ako 1 % soli.
  - 1.14. „Mechanicky separované mäso“ alebo „MSM“ znamená produkt získaný oddelením mäsa z mäsitých kostí po vykostení alebo z tiel hydiny s použitím mechanických strojových prostriedkov, ktoré má za následok stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna.
  - 1.15. „Mäsové prípravky“ znamenajú čerstvé mäso vrátane mäsa, ktoré bolo posekané na kúsky a ku ktorému boli pridané potraviny, prísady alebo prídavné látky alebo, ktoré bolo podrobené procesu, ktorý nepostačuje na zmenu vnútornej štruktúry svalového vlákna mäsa a tým na eliminovanie znakov čerstvého mäsa.
  - 1.16. „Bitúnok“ znamená prevádzkareň používanú na zabíjanie a jatočné opracovanie zvierat, ktorých mäso je určené na ľudskú spotrebu.



▼ **B**

- 1.17. „Rozrábkareň“ znamená prevádzkareň určenú na vykost'ovanie a/alebo rozrábanie mäsa.
- 1.18. „Prevádzkareň na manipuláciu so zverou“ znamená každú prevádzkareň, v ktorej sa zver alebo zverina získaná po ulovení pripravuje na uvádzanie na trh.
2. ŽIVÉ LASTÚRNIKY
- 2.1. „Lastúrniky“ znamenajú listožiabrové mäkkýše, ktoré sa živia filtrovaním vody.
- 2.2. „Morské biotoxíny“ znamenajú jedovaté látky, ktoré v sebe zhromažďujú lastúrniky najmä v dôsledku toho, že sa živia planktónom obsahujúcim toxíny.
- 2.3. „Kondicionovanie“ znamená skladovanie živých lastúrnikov, ktoré pochádzajú z produkčných oblastí triedy A, z purifikačných stredísk alebo z expedičných stredísk v nádržiach alebo akýchkoľvek iných zariadeniach, ktoré obsahujú čistú morskú vodu alebo v prirodzenom prostredí na odstránenie piesku, bahna alebo slizu, na zachovanie alebo zlepšenie organoleptickej kvality a na zabezpečenie toho, aby mali pred balením do priameho obalu alebo do druhého obalu dobrú životaschopnosť.
- 2.4. „Producent“ znamená akúkoľvek právnickú osobu alebo fyzickú osobu, ktorá akýmikoľvek prostriedkami zberá živé lastúrniky z oblasti zberu na účely manipulovania s nimi a ich uvádzania na trh.
- 2.5. „Produkčná oblasť“ znamená akúkoľvek morskú oblasť, oblasť ústia rieky alebo oblasť lagúny, ktorá obsahuje lastúrniky alebo prirodzené nálezisko lastúrnikov alebo miesta využívané na pestovanie lastúrnikov, z ktorých sa živé lastúrniky zberajú.
- 2.6. „Oblasť sádkovania“ znamená akúkoľvek morskú oblasť, oblasť ústia rieky alebo oblasť lagúny so zreteľne označenými hranicami, vyznačenými bójami, kolmi alebo akýmikoľvek inými pevnými prostriedkami, ktorá sa využíva výlučne na prirodzenú purifikáciu živých lastúrnikov.
- 2.7. „Expedičné stredisko“ znamená každú pobrežnú alebo plávajúcu prevádzkareň na prijímanie, kondicionovanie, umývanie, čistenie, triedenie, balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu živých lastúrnikov vhodných na ľudskú spotrebu.
- 2.8. „Purifikačné stredisko“ znamená prevádzkareň s nádržami napájanými čistou morskou vodou, do ktorej živé lastúrniky umiestňujú na čas nevyhnutný na zníženie kontaminácie, aby sa stali vhodnými na ľudskú spotrebu.
- 2.9. „Sádkovanie“ je premiestnenie živých lastúrnikov do oblastí v mori, v lagúne alebo v ústí rieky na čas nevyhnutný na zníženie kontaminácie, aby boli vhodné na ľudskú spotrebu. Toto nezahŕňa špecifické operácie prenášania lastúrnikov do oblastí vhodnejších pre ich ďalší rast alebo výkrm.
3. PRODUKTY RYBOLOVU
- 3.1. „Produkty rybolovu“ znamenajú všetky morské alebo sladkovodné živočíchy (okrem živých lastúrnikov, živých ostnatokožcov, živých plášťovcov a živých morských ulitníkov a všetkých cicavcov, plazov a žiab) voľne žijúce alebo chované na farmách vrátane všetkých jedlých foriem, častí a produktov týchto živočíchov.
- 3.2. „Továrenské plavidlo“ znamená akékoľvek plavidlo, na palube ktorého sa produkty rybolovu podrobujú jednej alebo viacerým z týchto operácií: filetovanie, krájanie, zabavovanie kože, odstraňovanie ulít, vylupovanie, mletie alebo spracovanie, po ktorých nasleduje balenie do priameho obalu a do druhého obalu a ak je to potrebné, chladenie alebo zmrazenie.
- 3.3. „Mraziarenské plavidlo“ znamená akékoľvek plavidlo, na palube ktorého sa vykonáva zmrazovanie produktov rybolovu, ak je to vhodné, po prípravných prácach, ako je vykrvenie, odstránenie hlavy, pitvanie a odstránenie plutiev, po ktorých nasleduje, ak je to potrebné, balenie do priameho obalu alebo balenie do druhého obalu.

**▼B**

- 3.4. „Mechanicky separovaný produkt rybolovu“ znamená akýkoľvek produkt získaný oddelením svaloviny z produktov rybolovu s použitím mechanických strojových prostriedkov, následkom čoho je strata alebo zmena štruktúry svaloviny.
- 3.5. „Čerstvé produkty rybolovu“ znamenajú nespracované produkty rybolovu, či už celé alebo upravené vrátane produktov balených vo vákuu alebo modifikovanej atmosfére, ktoré neboli na zabezpečenie trvanlivosti podrobené žiadnemu inému ošetreniu, než je chladenie.
- 3.6. „Upravené produkty rybolovu“ znamenajú nespracované produkty rybolovu, ktoré boli podrobené operáciám, ktoré ovplyvňujú ich anatomickú celistvosť, ako je pitvanie, odstránenie hlavy, krájanie, filetovanie a rezanie.
4. MLIEKO
- 4.1. „Surové mlieko“ znamená mlieko produkované sekréciou mliečnej žľazy zvierat chovaných na farmách, ktoré nebolo zohriate na viac ako 40 °C alebo nebolo podrobené inému ošetreniu, ktoré by malo rovnocenný účinok.
- 4.2. „Chov na produkciu mlieka“ znamená prevádzkareň, kde sa drží jedno alebo viac hospodárskych zvierat na produkciu mlieka s cieľom uviesť ho ako potravinu na trh.
5. VAJCIA
- 5.1. „Vajcia“ znamenajú vajcia v škrupine, okrem rozbitých, inkubovaných alebo uvarených vajec, ktoré boli znosené vtákmi chovanými na farme a sú vhodné na priamu ľudskú spotrebu alebo prípravu vaječných výrobkov.
- 5.2. „Tekuté vajcia“ znamenajú nespracované vaječné obsahy po odstránení škrupiny.
- 5.3. „Prasknuté vajcia“ znamenajú vajcia s poškodenou škrupinou a neporušenými podškrupinovými blanami.
- 5.4. „Triediareň“ znamená prevádzkareň, kde sa vajcia triedia podľa kvality a hmotnosti.
6. ŽABIE STEHIENKA A SLIMÁKY
- 6.1. „Žabie stehienka“ znamenajú zadné časti tela živočíšnych druhov z rodu *Rana* (čľaď *Ranidae*), oddelené priečnym rezom za prednými končatinami, vypitvané a zbavené kože.
- 6.2. „Slimáky“ znamenajú suchozemské ulitníky z druhov *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* a druhov z čľaďe *Achatinidae*.
7. SPRACOVANÉ VÝROBKY
- 7.1. „Mäsové výrobky“ znamenajú spracované produkty, ktoré sú výsledkom spracovania mäsa alebo ďalšieho spracovania takýchto produktov, takým spôsobom, že povrch rezu ukazuje, že takýto výrobok už ďalej nemá znaky čerstvého mäsa.
- 7.2. „Mliečne výrobky“ znamenajú spracované produkty, ktoré sú výsledkom spracovania surového mlieka alebo ďalšieho spracovania takto spracovaných produktov.
- 7.3. „Vaječné výrobky“ znamenajú spracované produkty, ktoré sú výsledkom spracovania vajec, alebo rôznych zložiek vajec alebo zmesi vajec alebo ďalšieho spracovania takto produktov.
- 7.4. „Spracované produkty rybolovu“ znamenajú spracované produkty, ktoré sú výsledkom spracovania produktov rybolovu alebo ďalšieho spracovania takto spracovaných produktov.

**▼B**

- 7.5. „Škvarený živočíšny tuk“ znamená tuk získaný škvarením alebo topením mäsa vrátane kostí, určený na ľudskú spotrebu;
  - 7.6. „Oškvarky“ znamenajú zvyšky škvarenia, obsahujúce bielkoviny po čiastočnom oddelení tuku a vody.
  - 7.7. „Želatína“ znamená prírodnú, rozpustnú, želatínujúcu alebo neželatínujúcu bielkovinu, získanú čiastočnou hydrolyzou kolagénu vyrobeného z kostí, koží, usní, väziva a šliach zvierat.
  - 7.8. „Kolagén“ znamená bielkovinový produkt získaný z kostí zvierat, usní, koží a šliach vyrobený v súlade s príslušnými požiadavkami podľa tohto nariadenia.
  - 7.9. „Ošetrené žalúdky, mechúre a črevá“ znamenajú žalúdky, mechúre a črevá, ktoré boli po získaní a po vyčistení podrobené ošetrovaniu, ako je solenie, ohrev alebo sušenie.
8. ĎALŠIE DEFINÍCIE
- 8.1. „Produkty živočíšneho pôvodu“ znamenajú
    - potraviny živočíšneho pôvodu vrátane medu a krvi;
    - živé lastúrniky, živé ostnatokožce, živé plášťovce a živé morské ulitníky určené na ľudskú spotrebu;
    - a
    - iné zvieratá určené na to, aby boli pripravené na dodanie v živom stave konečnému spotrebiteľovi.
  - 8.2. „Veľkoobchodný trh“ znamená potravinársky podnik, ktorý zahŕňa viacero oddelených jednotiek, ktoré majú spoločné zariadenia a sekcie, kde sa predávajú potraviny prevádzkovateľom potravinárskych podnikov.

**▼ B***PRÍLOHA II***POŽIADAVKY NA VIACERÉ PRODUKTOV ŽIVOČÍŠNEHO PŮVODU****ODDIEL I: IDENTIFIKAČNÉ ZNAČKY**

Ak sa to vyžaduje podľa článkov 5 alebo 6 a podľa ustanovení prílohy III, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby boli produkty živočíšneho pôvodu označené identifikačnou značkou použitou v súlade s nasledujúcimi ustanoveniami.

**A. OZNAČOVANIE IDENTIFIKAČNOU ZNAČKOU****▼ M6**

1. Pred tým, ako produkt opustí výrobné zariadenie, musí sa označiť identifikačnou značkou.

**▼ M3**

2. Ak sa však odstráni druhý obal a/alebo priamy obal produktu alebo sa produkt ďalej spracúva v ďalšej prevádzkarni, musí sa produkt označiť novou značkou. V týchto prípadoch musí nová značka obsahovať schvaľovacie číslo prevádzkarne, v ktorej sa tieto činnosti vykonávajú.

**▼ M6**

3. Identifikačná značka pre balenie vajec nie je nevyhnutná, ak sa na balenie vajec použije kód baliarne/triediarne v súlade s časťou A prílohy XIV k nariadeniu Rady (ES) č. 1234/2007 <sup>(1)</sup>.

**▼ B**

4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia mať v súlade s článkom 18 nariadenia (ES) č. 178/2002 zavedené systémy a postupy na identifikovanie prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, od ktorých prijali a ktorým dodali produkty živočíšneho pôvodu.

**B. FORMA IDENTIFIKAČNEJ ZNAČKY**

5. Značka musí byť čitateľná a nezmazateľná a znaky musia byť ľahko rozpoznateľné. Musí byť jasne viditeľná pre príslušné orgány.
6. Značka musí uvádzať názov krajiny, v ktorej je prevádzkareň umiestnená, ktorý môže byť uvedený plným názvom alebo kódom z dvoch písmen v súlade s príslušnou normou ISO.

**▼ M13**

V prípade členských štátov sú to tieto kódy: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE a UK.

**▼ M2**

\_\_\_\_\_

**▼ B**

7. Značka musí uvádzať schvaľovacie číslo prevádzkarne. Ak prevádzkareň vyrába potraviny, také na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie ako aj potraviny, na ktoré sa nevzťahuje, môže prevádzkovateľ potravinárskeho podniku používať rovnakú identifikačnú značku na obidva druhy potravín.

**▼ M6**

8. ► **M13** Ak sa značka aplikuje v prevádzkarni nachádzajúcej sa v Spoločenstve, musí mať oválny tvar a musí obsahovať skratku CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ alebo WE. ◀

Uvedené skratky nesmú byť súčasťou značiek umiestnených na mäse dovezenom do Spoločenstva z bitúnkov, ktoré sa nachádzajú mimo Spoločenstva.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1.

## ▼B

## C. SPÔSOB OZNAČOVANIA

9. V závislosti od obchodnej úpravy a prezentácie rôznych produktov živočíšneho pôvodu sa značka môže použiť priamo na produkt, na priamy obal alebo na druhý obal alebo môže byť vytlačená na etikete upevnenej na produkt, na priamy obal alebo na druhý obal. Značkou môže byť aj neoddeliteľná visačka z odolného materiálu.
10. V prípade druhých obalov, ktoré obsahujú delené mäso alebo vedľajšie jatočné produkty, sa značka musí použiť na etiketu upevnenú na druhý obal, alebo musí byť vytlačená na druhom obale, takým spôsobom, že sa zničí, ak sa druhý obal otvorí. Toto však nie je nevyhnutné, ak sa druhý obal otvorením zničí. Ak priamy obal poskytuje rovnakú ochranu ako druhý obal, môže byť etiketa upevnená na tento priamy obal.
11. Pri produktoch živočíšneho pôvodu, ktoré sú uložené do prepravných kontajnerov alebo veľkých balení v druhom obale a sú určené na ďalšie manipulovanie, spracovanie, balenie do priameho obalu alebo do druhého obalu v inej prevádzkarni, sa môže značka použiť na vonkajší povrch kontajnera alebo druhého obalu.
12. V prípade tekutých, granulovaných, a práškových produktov živočíšneho pôvodu prepravovaných ako voľne ložené a produktov rybolovu prepravovaných ako voľne ložené, nie je identifikačná značka potrebná, ak sprievodná dokumentácia obsahuje informácie uvedené bodoch 6, 7 a, kde je to vhodné, v bode 8.
13. Ak sa produkty živočíšneho pôvodu ukladajú do druhého obalu určeného na priamu dodávku konečnému spotrebiteľovi, postačuje, ak sa značka použije len z vonkajšej strany na druhý obal.
14. Ak sa značka použije priamo na produkty živočíšneho pôvodu, používané farby musia byť povolené v súlade s predpismi Spoločenstva o používaní farbív v potravinách.

## ODDIEL II: CIELE POSTUPOV ZALOŽENÝCH NA HACCP

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú bitúnky, musia zabezpečiť aby postupy, ktoré zaviedli v súlade so všeobecnými požiadavkami článku 5 nariadenia (ES) č. 852/2004, spĺňali požiadavky, ktoré sú podľa analýzy nebezpečenstiev nevyhnutné a špecifické požiadavky uvedené v bode 2.
2. Tieto postupy musia zaručovať, aby každé zviera alebo, kde je to vhodné, každá dávka zvierat prijatá do priestorov bitúnku
  - a) bola riadne identifikovaná;
  - b) bola sprevádzaná príslušnými informáciami z chovu pôvodu uvedenými v oddieli III;
  - c) nepochádzala z chovu alebo oblasti, v ktorej je zákaz premiestňovania alebo iné obmedzenia z dôvodov ochrany zdravia zvierat alebo zdravia ľudí okrem prípadu, ak to povolí príslušný orgán;
  - d) bola čistá;
  - e) bola zdravá, pokiaľ to môže prevádzkovateľ potravinárskeho podniku posúdiť;
    - a
  - f) bola pri príchode na bitúnok v uspokojivom stave, pokiaľ ide o pohodu zvierat.
3. V prípade nedodržania niektorej z požiadaviek uvedených v bode 2, musí to prevádzkovateľ potravinárskeho podniku oznámiť úradnému veterinárnemu lekárovi a prijať vhodné opatrenia.

**▼ B**

## ODDIEL III: INFORMÁCIA O POTRAVINOVOM REŤAZCI

Pokiaľ ide o všetky zvieratá, okrem voľne žijúcej zveri, odosielané alebo určené na odoslanie na bitúnok, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prevádzkujúci bitúnky, ako je potrebné, požadovať, prijať, skontrolovať informácie o potravinovom reťazci a konať podľa nich tak, ako je ustanovené v tomto oddieli.

**▼ M6**

1. Prevádzkovatelia bitúnkov nesmú prijať zvieratá do priestorov bitúnku, ak si nevyžiadali a nezískali príslušné informácie o potravinovom reťazci, ktoré obsahujú záznamy vedené podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 v chove pôvodu.

**▼ B**

2. Tieto informácie musia byť poskytnuté prevádzkovateľom bitúnkov najneskôr do 24 hodín pred príchodom zvierat na bitúnok, okrem okolností uvedených v bode 7.

**▼ M6**

3. Príslušné informácie o potravinovom reťazci uvedené v bode 1 musia uvádzať najmä:

**▼ M15**

- a) nálezový štatút chovu pôvodu alebo regionálny štatút zdravia zvierat a či hospodárstvo je úradne uznané ako hospodárstvo, ktoré môže uplatňovať kontrolované podmienky ustajnenia v súvislosti s trichinelou v súlade s ustanoveniami kapitoly I bodu A prílohy IV k nariadeniu Komisie (ES) č. 2075/2005 <sup>(1)</sup>;

**▼ B**

- b) zdravotný stav zvierat;
  - c) veterinárne lieky alebo iné vykonané ošetrenia zvierat s ochrannou lehotou väčšou ako nula za príslušné obdobie spolu s dátumami podania a s ochrannými lehotami;
  - d) výskyt chorôb, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť mäsa;
  - e) výsledky akýchkoľvek analýz vzoriek odobratých od zvierat, ktoré sú významné pre ochranu zdravia ľudí alebo iných vzoriek odobratých na diagnostikovanie chorôb, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť mäsa, vrátane vzoriek odobratých v rámci monitorovania a kontroly zoonóz a rezíduí;
  - f) závažné správy o predchádzajúcich *ante-* a *post-mortem* prehliadkach zvierat z rovnakého chovu pôvodu, a najmä vrátane správ úradného veterinárneho lekára;
  - g) produkčné údaje, ak tieto môžu poukazovať na prítomnosť ochorenia;
    - a
  - h) meno a adresu súkromného veterinárneho lekára, ktorý bežne navštevuje chov pôvodu.
- 4 a) Prevádzkovateľovi bitúnku však nie je potrebné poskytovať:
    - i) informácie uvedené v bode 3 a), b), f) a h), ak už je prevádzkovateľ o nich informovaný (napríklad prostredníctvom trvalých dohôd alebo schémy zabezpečovania kvality);
      - alebo
    - ii) informácie uvedené v bode 3 a), b), f) a g), ak producent prehlási, že nie sú žiadne významné informácie, ktoré je potrebné oznámiť.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 60.

**▼ B**

- b) Informácie sa nemusia poskytovať ako doslovný odpis záznamov chovu pôvodu. Môžu sa poskytovať prostredníctvom elektronickej výmeny údajov alebo vo forme štandardizovaného prehlásenia podpísaného producentom.
5. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí sa po zhodnutí príslušnej informácie o potravinovom reťazci rozhodli prijať zvieratá do priestorov bitúnku, musia ju bezodkladne sprístupniť úradnému veterinárnemu lekárovi najneskôr 24 hodín pred príchodom zvieratá alebo dávky zvierat, s výnimkou okolností uvedených v bode 7. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia pred prehliadkou *ante mortem* príslušných zvierat oznámiť úradnému veterinárnemu lekárovi všetky informácie, ktoré vyvolávajú zdravotný záujem.
6. Ak akékoľvek zviera príde na bitúnok bez informácie o potravinovom reťazci, prevádzkovateľ to musí ihneď oznámiť úradnému veterinárnemu lekárovi. Zabitie zvierat sa nesmie uskutočniť, pokiaľ to úradný veterinárny lekár nepovolí.

**▼ M8**

7. Ak to príslušný orgán povolí, a za predpokladu, že sa tým neohrozia ciele tohto nariadenia, môže byť informácia o potravinovom reťazci doručená na bitúnok menej ako 24 hodín pred príchodom zvierat všetkých druhov, na ktoré sa vzťahuje, alebo môže sprevádzať tieto zvieratá na bitúnok.

Akákoľvek informácia o potravinovom reťazci, ktorej znalosť môže spôsobiť vážne narušenie činnosti bitúnku, sa však musí prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku prevádzkujúcemu bitúnok poskytnúť v dostatočnom čase pred príchodom zvierat na bitúnok, aby tento prevádzkovateľ potravinárskeho podniku na základe toho naplánoval činnosť na bitúnku.

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku prevádzkujúci bitúnok musí zhodnotiť príslušné informácie a prijatú informáciu o potravinovom reťazci musí odovzdať úradnému veterinárnemu lekárovi. Zabitie zvierat alebo jatočné opracovanie sa nesmie uskutočniť, pokiaľ to úradný veterinárny lekár nepovolí.

**▼ B**

8. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia skontrolovať pasy, ktoré sprevádzajú domáce nepárnokopytníky, aby sa zabezpečilo, že zviera je určené na zabitie na ľudskú spotrebu. Ak prijímú zvieratá na zabitie, musia dať pas úradnému veterinárnemu lekárovi.

**▼ M12**

#### ODDIEL IV: POŽIADAVKY UPLATNITEĽNÉ NA MRAZENÉ POTRAVINY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU

1. Na účely tohto oddielu je „dátum výroby“:
- dátumom zabitia v prípade jatočných tiel, ich polovic alebo štvrtín;
  - dátumom usmrtenia v prípade tiel voľne žijúcej zveri;
  - dátumom zberu alebo chytenia v prípade produktov rybolovu;
  - **C1** dátumom spracovania, rozrábania, pomletia alebo prípadne prípravy v prípade akýchkoľvek iných potravín živočíšneho pôvodu. ◀
2. Do fázy, v ktorej sa potraviny označia v súlade so smernicou 2000/13/ES alebo sa použijú na ďalšie spracovanie, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby boli v prípade mrazených potravín živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku, ktorému sa potraviny dodávajú, a na požiadanie aj príslušnému orgánu, k dispozícii tieto údaje:
- dátum výroby a

▼ M12

b) dátum zmrazenia, ak sa líši od dátumu výroby.

▼ C1

Ak sa potraviny vyrábajú zo šarže surovín s rôznymi dátumami výroby a zmrazenia, musia sa poskytnúť najstaršie dátumy výroby a/alebo zmrazenia.

▼ M12

3. Vhodnú formu, v ktorej sa údaje poskytnú, si môže zvolit' dodávateľ mrazených potravín, za predpokladu, že údaje požadované v odseku 2 budú prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku, ktorému sa tieto potraviny dodávajú, jasne a jednoznačne k dispozícii a bude si ich môcť vyhľadať.





## PRÍLOHA III

## ŠPECIFICKÉ POŽIADAVKY

## ODDIEL I: MÄSO DOMÁCICH KOPYTNÍKOV

## KAPITOLA 1: DOPRAVA ŽIVÝCH ZVIERAT NA BITÚNOK

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prepravujú živé zvieratá na bitúnky musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. So zvieratami sa musí počas ich zvozu a prepravy zaobchádzať šetrne, bez zapríčiňovania rozrušenia, ktoré nie je nevyhnutné.
2. Zvieratá, ktoré vykazujú príznaky ochorenia alebo pochádzajú zo stád, o ktorých je známe, že sú kontaminované činiteľmi významnými z hľadiska zdravia ľudí, sa môžu prepravovať na bitúnok len, ak to povolí príslušný orgán.

## KAPITOLA II: POŽIADAVKY NA BITÚNKY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby konštrukcia, usporiadanie a vybavenie bitúnkov, na ktorých sa zabíjajú domáce kopytníky spĺňali nasledujúce požiadavky.

1. a) Bitúnky musia mať primerané a hygienické ustajnenie alebo, ak to poveternostné podmienky dovoľujú, čakacie ohrady, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú. Tieto zariadenia musia byť vybavené na napájanie zvierat a ak je to potrebné, na ich kŕmenie. Odtok odpadovej vody nesmie ohrozovať potravinovú bezpečnosť.
- b) Musia tiež mať samostatné uzamykateľné zariadenia alebo, ak to poveternostné podmienky dovoľujú, ohrady pre choré alebo podozrivé zvieratá so samostatným odkanalizovaním, umiestnené takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii iných zvierat, ak príslušný orgán nemá za to, že takéto zariadenia nie sú potrebné.
- c) Veľkosť ustajňovacích zariadení musí zabezpečovať, aby sa zachovala pohoda zvierat. Ich usporiadanie musí uľahčovať prehliadky *ante mortem* vrátane identifikácie zvierat alebo skupín zvierat.
2. Aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, musia bitúnky
  - a) mať dostatočný počet miestností, vhodných na vykonávanie daných operácií;
  - b) mať samostatnú miestnosť na vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev, ak príslušný orgán jednotlivu od prípadu k prípadu nepovolí na určitom bitúnku časové oddelenie týchto operácií;
  - c) zabezpečovať priestorové alebo časové oddelenie nasledujúcich operácií:
    - i) omračovanie a vykrvovanie;
    - ii) v prípade ošpaných oparovanie, odštetinovanie, oškrabovanie a opaľovanie;
    - iii) vykoľovanie a ďalšie jatočné opracovanie;
    - iv) manipulácia s vyčistenými črevami, žalúdkami a drčkami;
    - v) príprava a čistenie ostatných vedľajších jatočných produktov, najmä manipulácia s hlavami v koži, ak sa neuskutočňuje na linke na zabíjanie;
    - vi) balenie vedľajších jatočných produktov;
  - a
  - vii) expedovanie mäsa;

**▼B**

- d) mať zariadenia, ktoré zabraňujú styku mäsa s podlahami, stenami a konštrukciami;
- a
- e) mať linky na zabíjanie (ak sa používajú), ktoré sú skonštruované tak, aby umožňovali trvalé napredovanie procesu zabíjania a zabránili krížovej kontaminácii medzi rôznymi časťami linky na zabíjanie. Kde je v tých istých priestoroch v prevádzke viac ako jedna linka na zabíjanie, musia byť linky navzájom náležito oddelené, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii.
3. Bitúnky musia mať zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C alebo alternatívny systém, ktorý má rovnocenný účinok.
4. Zariadenia na umývanie rúk, používané zamestnancami, ktorí sa dotýkajú nechráneného mäsa, musia mať kohútiky skonštruované tak, aby sa zabránilo šíreniu kontaminácie.
5. Bitúnky musia mať uzamykateľné zariadenia na chladiarenské skladovanie pozastaveného mäsa a samostatné uzamykateľné zariadenia na skladovanie mäsa posúdeného ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu.
6. Bitúnky musia mať samostatné miesto s vhodnými zariadeniami na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na dopravu zvierat. Bitúnky však nemusia mať tieto miesta a zariadenia, ak to príslušný orgán povolí a ak v blízkosti existujú úradne schválené miesta a zariadenia.
7. Musia mať uzamykateľné zariadenia vyhradené na zabíjanie chorých a podozrivých zvierat. Toto nie je nutné, ak sa zabíjanie uskutočňuje v iných prevádzkarniach schválených na tento účel príslušným orgánom alebo na konci normálneho zabíjania.
8. Ak sa bitúnku skladuje hnoj alebo obsahy zažívacieho ústrojenstva, musí na tento účel byť osobitná časť alebo miesto.
9. Bitúnky musia mať primerane vybavené uzamykateľné zariadenia alebo, ak je to potrebné, miestnosť na výlučné používanie veterinárnou službou.

**KAPITOLA III: POŽIADAVKY NA ROZRÁBKARNE**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby rozrábkarne, ktoré nakladajú s mäsom domácich kopytníkov

1. boli skonštruované tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, a to najmä
- a) umožnením trvalého napredovania operácií;
- alebo
- b) zabezpečením oddelenia medzi rôznymi dávkami;
2. mali miestnosti na samostatné skladovanie mäsa baleného v druhom obale a nechráneného mäsa nebaleného v druhom obale, ak sa neskladujú v rozdielnom čase alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania nemôže byť zdrojom kontaminácie mäsa;
3. mali miestnosti na rozrábanie vybavené tak, aby sa zabezpečilo dodržiavanie požiadaviek ustanovených v kapitole V;
4. mali zariadenie na umývanie rúk zamestnancov, ktorí pracujú s nechráneným mäsom s kohútikmi skonštruovanými tak, aby sa zabránilo šíreniu kontaminácie;
- a
5. mali zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C, alebo alternatívny systém s rovnocenným účinkom.

**▼B**

## KAPITOLA IV: HYGIENA ZABÍJANIA

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú bitúnky, na ktorých sa zabijajú domáce kopytníky, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. Po príchode na bitúnok, musia byť zvieratá zabité bez zbytočného odkladu. Ak sa to však vyžaduje z dôvodov pohody zvierat, musí sa im poskytnúť čas na odpočinok pred zabitím.
2.
  - a) Mäso zo zvierat iných, ako sú uvedené v pododsekoch b) a c) sa nesmie použiť na ľudskú spotrebu, ak ich smrť nastala z inej príčiny, ako je zabitie na bitúnku.
  - b) Do priestorov bitúnku sa smú priviesť len živé zvieratá určené na zabitie, s výnimkou
    - i) zvierat, ktoré boli naliehavo zabité mimo bitúnok v súlade s kapitolou VI;
    - ii) zvierat zabitých v mieste produkcie v súlade s oddielom III;
      - a
    - iii) voľne žijúcej zveri v súlade s oddielom IV kapitola II.
  - c) Mäso zvierat, ktoré boli zabité po úraze na bitúnku sa môže použiť na ľudskú spotrebu, ak sa pri prehliadke nezistili žiadne iné vážne lézie okrem tých, ktoré sú následkom úrazu.
3. Zvieratá alebo, ak je to vhodné, každá dávka zvierat zaslaná na bitúnku musí byť identifikovaná tak, aby bol vysledovateľný ich pôvod.
4. Zvieratá musia byť čisté.
5. Aby sa zabezpečilo, že sa prehliadka *ante mortem* vykoná za vyhovujúcich podmienok u každého zvieratá, ktoré má byť zabité v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004, musia prevádzkovatelia bitúnku dodržiavať pokyny veterinárneho lekára vymenovaného príslušným orgánom.
6. Zvieratá privedené do miestnosti bitúnku musia byť zabité bez zbytočného odkladu.
7. Omráčenie, vykrvenie, sťahovanie kože, vykoľovanie a ďalšie opracovanie sa musí vykonať bez zbytočného zdržania a spôsobom, ktorý zabraňuje kontaminácii mäsa a najmä
  - a) priedušnica a pažerák musia počas vykrvovania zostať nedotknuté, okrem prípadov zabíjania podľa náboženských zvyklostí;
  - b) počas sťahovania kože a rúna
    - i) sa musí zabrániť styku medzi vonkajšou stranou kože a telom;
      - a
    - ii) pracovníci a zariadenia, ktoré prichádzajú do styku s vonkajším povrchom kože a rúna sa nesmú dotýkať mäsa;
  - c) musia sa prijať opatrenia na zabránenie vytekaniu obsahu tráviaceho traktu počas vykoľovania a po ňom a zabezpečiť, aby sa vykolenie uskutočnilo čo najskôr;
    - a
  - d) odstraňovanie vemena nesmie mať za následok kontamináciu tela mliekom alebo mledzivom.

**▼ M3**

8. Okrem ošípaných, hláv oviec, kôz a teliat, mulca a pyskov hovädzieho dobytky a končatín hovädzieho dobytky, oviec a kôz sa musia telá a iné časti tela určené na ľudskú spotrebu úplne stiahnuť z kože. S hlavami vrátane mulcov a pyskov, ako aj s končatinami sa musí nakladať takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii.

**▼ B**

9. Ak sa ošípané nest'ahujú z kože, musia sa ihneď odstrániť štetiny. Riziko kontaminácie mäsa vodou na oparovanie sa musí minimalizovať. Na túto operáciu sa môžu použiť len schválené prídavné látky. Ošípané sa musia po tejto operácii dôkladne opláchnuť pitnou vodou.
10. Telá nesmú vykazovať viditeľnú fekálnu kontamináciu. Akákoľvek viditeľná kontaminácia sa musí bezodkladne odstrániť orezaním alebo použitím alternatívnych prostriedkov s rovnocenným účinkom.
11. Telá a vedľajšie jatočné produkty nesmú prísť do styku s podlahami, stenami alebo stanovišťami pracoviska.
12. Aby sa zabezpečilo, že sa prehliadka *post-mortem* všetkých zabitých zvierat vykoná za vyhovujúcich podmienok v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004, musia prevádzkovatelia bitunku dodržiavať pokyny príslušného orgánu.
13. Pokým nie je prehliadka *post-mortem* ukončená, časti zabitého zvierat'a, ktoré podliehajú tejto prehliadke:
  - a) musia zostať identifikovateľné, ako patriace k danému telu;
    - a
    - b) nesmú prísť do styku s inými telami, vedľajšími jatočnými produktmi alebo vnútornosťami vrátane tých, ktoré už boli *post-mortem* prehliadnuté.

Penis sa môže odstrániť ihneď, ak nevykazuje žiadne patologické lézie.
14. Obe obličky sa musia uvoľniť z tukového obalu. V prípade hovädzieho dobytky, ošípaných a nepárnokopytníkov sa tiež musí odstrániť perirenálne puzdro.
15. Ak sa pred ukončením prehliadky *post-mortem* zberá krv alebo iné vedľajšie jatočné produkty z viacerých zvierat do rovnakého kontajnera, musí sa celý jeho obsah posúdiť ako nepožiteľný pre ľudskú spotrebu, ak bolo telo jedného alebo viacerých z týchto zvierat posúdené ako nepožiteľné pre ľudskú spotrebu.
16. Po prehliadke *post mortem*

**▼ M3**

- a) sa musia hygienicky odstrániť mandle hovädzieho dobytky, ošípaných a nepárnokopytníkov;

**▼ B**

- b) sa musia časti nevhodné na ľudskú spotrebu čo najskôr odstrániť z čistej časti prevádzkarne;
- c) nesmie prísť pozastavené mäso alebo mäso posúdené ako nepožiteľné pre ľudskú spotrebu a nejdle vedľajšie produkty do styku s mäsom posúdeným ako požiteľné pre ľudskú spotrebu;
  - a
  - d) sa musia úplne a čo najskôr vybrať vnútornosti alebo časti vnútorností, ktoré zostali v tele okrem obličiek, ak príslušný orgán nerozhodne inak.
17. Po ukončení zabíjania a prehliadky *post-mortem* sa musí mäso skladovať v súlade s požiadavkami ustanovenými v kapitole VII.

**▼ M17**

18. Ak sú určené na ďalšiu manipuláciu:
- musia sa žalúdky opariť alebo vyčistiť, avšak v prípade žalúdkov mladých prežúvavcov určených na výrobu syridla sa žalúdky musia len vyprázdniť;
  - musia sa črevá vyprázdniť a vyčistiť;
  - musí sa z hláv a končatín stiahnuť koža alebo sa musia opariť a zbaviť chlpov, pokiaľ to však príslušný orgán povolí, môžu sa viditeľne čisté končatiny prepraviť do schválenej prevádzkarne, ktorá ďalej manipuluje s končatinami na účely ich spracovania do potravín, kde sa stiahnu z kože alebo oparia a zbavia chlpov.

**▼ B**

19. Ak sú prevádzkarne určené na zabíjanie viacerých druhov zvierat alebo na nakladanie s telami zveri z farmových chovov a voľne žijúcej zveri, musia sa prijať také preventívne opatrenia, aby sa zabránilo vzájomnej kontaminácii časovým alebo priestorovým oddelením uskutočňovaných operácií vykonávaných s rôznymi druhmi zvierat. Na príjem a skladovanie nestiahnutých tiel zveri z farmových chovov zabitej na farme a nestiahnutých tiel voľne žijúcej zveri v koži musia byť k dispozícii samostatné zariadenia.
20. Ak bitúnok nemá uzamykateľné zariadenia vyhradené na zabíjanie chorých alebo podozrivých zvierat, musia sa zariadenia použité na zabitie chorých alebo podozrivých zvierat pred tým, ako sa začne so zabíjaním iných zvierat, vyčistiť, umyť a vydezinfikovať pod úradným dozorom.

**KAPITOLA V: HYGIENA POČAS ROZRÁBANIA A VYKOSTŔOVANIA**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa rozrábanie a vykostovanie mäsa domácich kopytníkov vykonávalo v súlade s nasledujúcimi požiadavkami.

- Telá domácich kopytníkov sa na bitútku môžu deliť na polovičky alebo štvrte a jatočné polovičky sa môžu na bitútku deliť najviac na tri veľkoobchodné diely mäsa. Ďalšie rozrábanie a vykostovanie sa musí vykonávať v rozrábkarni.
- Práca s mäsom musí byť organizovaná tak, aby sa zabránilo kontaminácii alebo, aby sa kontaminácia minimalizovala. Z týchto dôvodov prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia najmä zabezpečiť, aby sa
  - mäso určené na rozrábanie prinášalo do pracovných miestností postupne podľa potreby;
  - počas rozrábania, vykostovania, orezávania, krájania na plátky, krájania na kocky, balenia do priameho obalu a balenia do druhého obalu teplota mäsa udržiavala na najviac 3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty a na najviac 7 °C, ak ide o ostatné mäso, a to prostredníctvom teploty prostredia najviac 12 °C alebo alternatívneho systému s rovnocenným účinkom;
    - a
    - kde je to potrebné, prijali preventívne opatrenia na zabránenie krížovej kontaminácii časovým alebo priestorovým oddelením operácií s mäsom rozdielnych druhov, ak sú priestory schválené na rozrábanie mäsa rozdielnych druhov zvierat.
- Mäso sa však môže vykostovať a rozrábať pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 2 písm. b) v súlade s kapitolou VII bod 3.
- Mäso sa tiež môže vykostovať a rozrábať pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 2 písm. b), ak je miestnosť rozrábkarne na tom istom mieste, ako priestory bitútku. V tomto prípade sa mäso musí premiestniť do miestnosti rozrábkarne buď priamo z priestorov bitútku, alebo po jeho odvesení v miestnosti na schladzovanie mäsa alebo chladiarenskej miestnosti. Toto mäso sa musí čo najskôr po rozrobení a, kde je to vhodné, po zabalení, vychladiť na teplotu uvedenú v bode 2 písm. b).

**▼ M20**

5. Telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na nie viac ako tri veľkoobchodné diely sa môžu vykostiť a rozrábať pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 2 písm. b), ak boli prepravené v rámci výnimky stanovenej v oddiele I kapitole VII ods. 3 písm. b). V tomto prípade sa počas rozrábania alebo vykostíovania musí mäso vystavovať teplotám vzduchu, ktorými sa zabezpečuje kontinuálny pokles teploty mäsa. Toto mäso sa musí čo najskôr po rozrobení, a ak je to vhodné, po zabalení, vychladiť na teplotu uvedenú v bode 2 písm. b), ak už nemá nižšiu než túto teplotu.

**▼ B**

## KAPITOLA VI: NALIEHAVÉ ZABITIE MIMO BITÚNKU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zaistiť, aby sa mäso z domácich kopytníkov, ktoré boli naliehavo zabité mimo bitúnku, mohlo použiť na ľudskú spotrebu len vtedy, ak spĺňa s nasledujúce požiadavky.

1. Musí ísť o inak zdravé zviera, ktoré utrpelo úraz, ktorý z dôvodov pohody zvierat zabraňuje jeho preprave na bitúnok.
2. Veterinárny lekár musí vykonať prehliadku zvieratá *ante mortem*.
3. Zabité a vykvrvené zviera sa musí hygienicky a bez zbytočného odkladu dopraviť na bitúnok. Na mieste sa pod dozorom veterinárneho lekára môže uskutočniť vyňatie žalúdka a čriev, ale nie žiadne ďalšie jatočné opracovanie. Všetky vybrané vnútornosti musia sprevádzať zabité zviera na bitúnok a musia byť identifikované, ako patriace k tomuto zvieratú.
4. Ak uplynú viac ako dve hodiny medzi zabitím a príchodom na bitúnok, musí sa zviera chladiť. Pokiaľ to klimatické podmienky dovoľujú, aktívne chladenie nie je potrebné.
5. Zabité zviera musí sprevádzať na bitúnok prehlásenie prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý zviera choval, v ktorom tento uvedie identitu zvieratá a všetky veterinárne lieky alebo iné vykonané ošetrenia zvieratá, dátumy ich podávania a ochranné lehoty.
6. Zabité zviera musí sprevádzať na bitúnok prehlásenie vydané veterinárnym lekárom, v ktorom je zaznamenaný priaznivý výsledok prehliadky *ante mortem*, dátum, čas a príčina naliehavého zabitia a druh akýchkoľvek ošetrení, ktoré vykonal u zvieratá veterinárny lekár.
7. Zabité zviera musí byť po prehliadke *post mortem* vykonanej na bitúnku podľa nariadenia (ES) č. 854/2004 vrátane všetkých doplňujúcich vyšetrení požadovaných v prípade naliehavého zabitia, poživatelné pre ľudskú spotrebu.
8. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia dodržiavať všetky pokyny, ktoré sa týkajú použitia takéhoto mäsa, ktoré môže vydať po prehliadke *post mortem* veterinárny lekár.

**▼ M15****▼ B**

## KAPITOLA VII: SKLADOVANIE A PREPRAVA

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa skladovanie a preprava mäsa domácich kopytníkov uskutočňovali v súlade s nasledujúcimi požiadavkami.

1. a) Ak iné osobitné ustanovenia neuvádzajú inak, musí nasledovať ihneď po prehliadke *post mortem* na bitúnku vychladenie v súlade s krivkou vychladzovania, ktorá zaisťuje kontinuálny pokles teploty tak, aby sa vo všetkých častiach mäsa dosiahla teplota neprekračujúca 3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty a neprekračujúca 7 °C, ak ide o ostatné mäso. Mäso sa však môže rozrábať a vykostívať počas chladenia v súlade s kapitolou V bod 4.
- b) Počas procesu chladenia musí byť zabezpečená dostatočná ventilácia, aby sa zabránilo kondenzácii na povrchu mäsa.

**▼ B**

2. Mäso musí dosiahnuť teplotu uvedenú v bode 1 a musí si ju počas skladovania zachovať.

**▼ M20**

3. Mäso musí pred prepravou dosiahnuť teplotu uvedenú v bode 1 a počas prepravy si ju musí zachovať.

Uplatňujú sa však tieto písmená a) a b).

- a) Preprava mäsa na výrobu špecifických produktov sa môže uskutočniť pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 1, ak to príslušný orgán povolí, za predpokladu, že:
  - i) sa takáto preprava uskutoční v súlade s požiadavkami, ktoré príslušné orgány pôvodu a určenia určia na prepravu z jednej príslušnej prevádzkarne do inej;
  - ii) mäso ihneď opúšťa bitúnok alebo rozrábkareň, ktorá je na rovnakom mieste ako priestory bitútku, a preprava netrvá dlhšie ako dve hodiny;

a

- iii) takáto preprava je opodstatnená z technologických dôvodov;

- b) Preprava tiel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely oviec a kôz, hovädzieho dobytká a ošípaných sa môže začať pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 1 za predpokladu, že sú splnené všetky tieto podmienky:
  - i) teplota sa monitoruje a zaznamenáva v rámci postupov založených na zásadách HACCP;
  - ii) prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí odosielajú a prepravujú telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, dostali od príslušného orgánu v mieste odoslania zdokumentované povolenie využiť túto výnimku;
  - iii) dopravný prostriedok prepravujúci telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely musí byť vybavený prístrojom, ktorý monitoruje a zaznamenáva teploty vzduchu, ktorým sú telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely vystavené, takým spôsobom, aby príslušné orgány mohli overiť súlad s časovými a teplotnými podmienkami stanovenými v bode viii);
  - iv) dopravný prostriedok prepravujúci telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely vždy zberá mäso len z jedného bitútku pri jednej preprave;
  - v) telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, na ktoré sa vzťahuje táto výnimka, musia mať vnútornú teplotu (teplotu v jadre) 15 stupňov na začiatku prepravy, ak sa majú prepravovať v rovnakom priestore ako telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, ktoré spĺňajú teplotnú požiadavku v bode 1 (t. j. 7 stupňov);
  - vi) zásielku musí sprevádzať vyhlásenie (prehlásenie) prevádzkovateľa potravinárskeho podniku; v uvedenom vyhlásení sa musí uvádzať trvanie chladenia pred naložením, čas, keď sa začala nakládka tiel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely, teplota povrchu v danom čase, maximálna teplota vzduchu, ktorej možno pri preprave vystaviť telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, maximálny povolený čas prepravy, dátum povolenia a názov príslušného orgánu, ktorý udeľuje výnimku;

▼ **M20**

vii) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku určenia musí informovať príslušné orgány predtým, ako sa mu po prvýkrát doručia telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, ktoré pred prepravou nedosahujú teplotu uvedenú v bode 1;

viii) takéto mäso sa musí prepravovať v súlade s týmito parametrami:

— V prípade maximálne šesťhodinového času prepravy <sup>(1)</sup>:

Druh	Teplota povrchu <sup>(2)</sup>	Maximálny čas na ochladenie na teplotu povrchu <sup>(3)</sup>	Maximálna teplota vzduchu pri preprave <sup>(4)</sup>	Maximálny priemerný denný počet aeróbných mikroorganizmov tela <sup>(5)</sup>
ovce a kozy	7 °C	8 hodín	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 JTK/cm <sup>2</sup>
hovädzí dobytok		20 hodín		$\log_{10}$ 3,5 JTK/cm <sup>2</sup>
ošipané		16 hodín		$\log_{10}$ 4 JTK/cm <sup>2</sup>

— V prípade maximálne tridsaťhodinového času prepravy <sup>(1)</sup>:

Druh	Teplota povrchu <sup>(2)</sup>	Maximálny čas na ochladenie na teplotu povrchu <sup>(3)</sup>	Teplota v jadre <sup>(6)</sup>	Maximálna teplota vzduchu pri preprave <sup>(4)</sup>	Maximálny priemerný denný počet aeróbných mikroorganizmov tela <sup>(5)</sup>
ošipané	7 °C	16 hodín	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 JTK/cm <sup>2</sup>

— V prípade maximálne šesťdesiathodinového času prepravy <sup>(1)</sup>:

Druh	Teplota povrchu <sup>(2)</sup>	Maximálny čas na ochladenie na teplotu povrchu <sup>(3)</sup>	Teplota v jadre <sup>(6)</sup>	Maximálna teplota vzduchu pri preprave <sup>(4)</sup>	Maximálny priemerný denný počet aeróbných mikroorganizmov tela <sup>(5)</sup>
ovce a kozy	4 °C	12 hodín	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 JTK/cm <sup>2</sup>
hovädzí dobytok		24 hodín			

<sup>(1)</sup> Maximálny povolený čas od začiatku nakládky mäsa do dopravného prostriedku až do dokončenia poslednej dodávky. Nakládka mäsa do dopravného prostriedku sa môže posunúť nad rámec maximálneho povoleného času na schladzovanie mäsa na príslušnú určenú teplotu povrchu. Ak sa tak stane, maximálny povolený čas prepravy sa musí skrátiť o rovnaký čas, o aký sa posunula nakládka. Príslušný orgán členského štátu určenia môže obmedziť počet miest dodania.

<sup>(2)</sup> Maximálna teplota povrchu povolená pri nakládke a následne meraná v najhrubšej časti tiel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely.

<sup>(3)</sup> Maximálny povolený čas od okamihu zabitia až do dosiahnutia maximálnej teploty povrchu povolenej pri nakládke.

<sup>(4)</sup> Maximálna teplota vzduchu, ktorej môže byť mäso vystavené od okamihu začatia nakládky a počas celého trvania prepravy.

<sup>(5)</sup> Maximálny priemerný denný počet aeróbných mikroorganizmov tela na bitútku s použitím klzavého obdobia (angl. *rolling window*) 10 týždňov, povolený pri telách príslušných druhov, ktorý určí prevádzkovateľ k spokojnosti príslušného orgánu na základe postupov odberu vzoriek a testovania podľa kapitoly 2 bodov 2.1.1 a 2.1.2 a kapitoly 3 bodu 3.2 prílohy I k nariadeniu Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1).

<sup>(6)</sup> Maximálna teplota v jadre mäsa povolená v čase nakládky a po nej.



**▼B**

4. Mäso určené na zmrazovanie sa musí zmraziť bez zbytočného odkladu, pričom ak treba, zohľadní sa pred zmrazením čas, ktorý je potrebný na zretie.
5. Nechránené, v druhom obale nebalené mäso sa musí skladovať a prepravovať oddelene od mäsa baleného v druhom obale, pokiaľ sa neskladuje a neprepravuje v rôznom čase alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania alebo prepravy nemôže byť zdrojom kontaminácie tohto mäsa.

## ODDIEL II: MÄSO HYDINY A ZAJACOVITÝCH

## KAPITOLA 1: PREPRAVA ŽIVÝCH ZVIERAT NA BITÚNOK

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prepravujú živé zvieratá na bitúnky musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. So zvieratami sa musí počas ich zvozu a prepravy zaobchádzať šetrne, bez zapríčiňovania rozrušenia, ktoré nie je nevyhnutné.
2. Zvieratá, ktoré vykazujú príznaky ochorenia alebo pochádzajú z krdľov, o ktorých je známe, že sú kontaminované činiteľmi významnými z hľadiska zdravia ľudí sa môžu prepravovať na bitúnok len, ak to povolí príslušný orgán.
3. Klievky na dodávanie zvierat na bitúnok a ak sa používajú, moduly, musia byť z nehrdzavejúceho materiálu a ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné. Ihneď po vyprázdnení a ak je to potrebné, pred opakovaným použitím, musí sa všetko vybavenie použité na zber a dodávanie živých zvierat vyčistiť, umyť a dezinfikovať.

## KAPITOLA II: POŽIADAVKY NA BITÚNKY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby konštrukcia, usporiadanie a vybavenie bitúnkov, v ktorých sa zabíja hydina a zajacovité splňali nasledujúce požiadavky.

1. Musia mať miestnosť alebo krytý priestor na príjem zvierat a na ich prehliadku pred zabitím.
2. Aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, musia bitúnky
  - a) mať dostatočný počet miestností, vhodných na vykonávané operácie;
  - b) mať samostatnú miestnosť na pitvanie a ďalšie opracovanie, vrátane pridávania korenín k celým telám hydiny, ak príslušný orgán nepovolí jednotlivu od prípadu k prípadu časové oddelenie týchto operácií na určitom bitúnku;
  - c) zabezpečiť priestorové alebo časové oddelenie nasledujúcich operácií:
    - i) omračovanie a vykrvovanie;
    - ii) šklbanie alebo sťahovanie kože a každé obáranie;
      - a
    - iii) expedovanie mäsa;
  - d) byť zariadené tak, že sa zabraňuje dotyku mäsa s podlahami, stenami a konštrukciami;
    - a

**▼B**

- e) mať linky na zabíjanie (ak sa prevádzkujú), ktoré sú skonštruované tak, aby umožňovali trvalé napredovanie procesu zabíjania a zabráňovali krížovej kontaminácii medzi rôznymi časťami linky na zabíjanie. Pokiaľ je v rovnakých priestoroch v prevádzke viac ako jedna linka na zabíjanie, musí byť primerané oddelenie týchto liniek, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii.
3. Bitúnky musia mať zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C alebo alternatívny systém s rovnocenným účinkom.
4. Zariadenia na umývanie rúk používané zamestnancami, ktorí sa zaoberajú manipulovaním s nechráneným v druhom obale nebaleným mäsom, musia mať kohútiky skonštruované tak, aby sa zabránilo šíreniu kontaminácie.
5. Bitúnky musia mať uzamykateľné zariadenia na chladiarenské/mraziarenské skladovanie pozastaveného mäsa a samostatné uzamykateľné zariadenia na skladovanie mäsa posúdeného ako nepožiteľné pre ľudskú spotrebu.
6. Bitúnky musia mať samostatné miesto s vhodným vybavením na čistenie, umývanie a dezinfekciu:
- a) dopravných zariadení, ako sú kliečky;
- a
- b) dopravných prostriedkov.
- Tieto miesta a zariadenia podľa písmena b) nie sú povinné, ak sú v blízkosti úradne povolené miesta a zariadenia.
7. Bitúnky musia mať primerane vybavené uzamykateľné zariadenia alebo, ak je to potrebné, miestnosť na výhradné používanie veterinárnou službou.

**KAPITOLA III: POŽIADAVKY NA ROZRÁBKARNE**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby rozrábkarne, ktoré zaoberajú s mäsom hydiny alebo zajacovitých
- a) boli skonštruované tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, a to najmä
- i) umožnením trvalého napredovania operácií;
- alebo
- ii) zabezpečením oddelenia medzi rôznymi výrobnými dávkami;
- b) mali miestnosti na oddelené skladovanie mäsa baleného v druhom obale a nechráneného mäsa nebaleného v druhom obale, ak sa neskladuje časovo oddelene alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania nemôže byť zdrojom kontaminácie mäsa;
- c) mali miestnosti na rozrábanie vybavené tak, aby sa zabezpečilo dodržiavanie požiadaviek ustanovených v kapitole V;

**▼B**

d) mali zariadenia na umývanie rúk zamestnancov zaobchádzajúcich s nechráneným, v druhom obale nebaleným mäsom s kohútikmi skonštruovanými tak, aby sa zabránilo šíreniu kontaminácie;

a

e) mali zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C, alebo alternatívny systém s rovnocenným účinkom.

2. Ak sa nasledujúce operácie vykonávajú v rozrábkarni

a) pitvanie husí a kačiek chovaných na produkciu bielej hydinej pečene („foie gras“), ktoré boli omráčené, vykŕvené a ošklbané na výkrmovej farme;

alebo

b) pitvanie hydiny s odloženým pitvaním,

musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby na tento účel boli k dispozícii samostatné miestnosti.

#### KAPITOLA IV: HYGIENA ZABÍJANIA

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú bitúnky, na ktorých sa zabíja hydina alebo zajacovité, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. a) Mäso zo zvierat iných, ako sú uvedené v písmene b) sa nesmie použiť na ľudskú spotrebu, ak ich smrť nastala z inej príčiny, ako je zabitie na bitúnku.

b) Do priestorov bitúnku sa môžu dopraviť len živé zvieratá, ktoré sú určené na zabitie okrem

i) hydiny s odloženým pitvaním, husí a kačiek chovaných na výrobu bielej hydinej pečene („foie gras“) a vtákov, ktorí sa nepovažujú za domáce, ale boli chované na farmách ako domáce zvieratá, ak boli zabití na farme podľa kapitoly VI;

ii) zveri z farmových chovov zabitej v mieste produkcie v súlade s oddielom III;

a

iii) malej voľne žijúcej zveri v súlade s oddielom IV kapitola III.

2. Prevádzkovatelia bitúnkov musia dodržiavať pokyny príslušného orgánu, aby zabezpečili, aby sa prehliadka *ante mortem* vykonávala za vhodných podmienok.

3. Pokiaľ sú prevádzkarne schválené na zabíjanie rôznych živočíšnych druhov zvierat alebo na nakladanie s vtákmi bežcami (*Rattiae*) a malou voľne žijúcou zverou, musia sa prijať také preventívne opatrenia, aby sa časovým alebo priestorovým oddelením operácií vykonávaných s rôznymi živočíšnymi druhmi zabránilo krížovej kontaminácii. Na príjem a skladovanie tiel vtákov bežcov z farmových chovov, zabitých na farme a malej voľne žijúcej zveri, musia byť k dispozícii oddelené zariadenia.

4. Zvieratá privedené do miestnosti na zabíjanie, musia byť zabité bez zbytočného odkladu.

5. Omráčenie, vykŕvenie, sťahovanie kože alebo šklbanie, pitvanie a iné jatočné opracovanie sa musí vykonať bez zbytočného odkladu takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa. Najmä sa musia prijať opatrenia na to, aby sa zabránilo vytekaniu obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania.

6. Prevádzkovatelia bitúnkov musia dodržiavať pokyny príslušného orgánu, aby sa zabezpečilo, aby sa prehliadky *post mortem* vykonávali za vhodných podmienok, a najmä, aby sa zabití zvieratá dali riadne prehliadnúť.

**▼B**

7. Po prehliadke *post mortem*
  - a) sa musia čo najskôr odstrániť z čistej časti prevádzkarne časti nepoživateľné pre ľudskú spotrebu;
  - b) nesmie prísť pozastavené mäso alebo posúdené ako nepoživateľné pre ľudskú spotrebu a nejudlé vedľajšie produkty do styku s mäsom posúdeným ako poživateľné pre ľudskú spotrebu;
    - a
  - c) sa musia úplne a čo najskôr vybrať vnútornosti alebo časti vnútorností zostávajúce v tele, okrem obličiek, ak príslušný orgán nepovolí inak.
8. Po prehliadke a vypitvaní musia byť zabitú zvieratú očistené a čo najskôr schladené na teplotu neprevyšujúcu 4 °C, ak sa mäso nerozrába, kým je teplé.
9. Ak sa telá schladzujú ponorným chladiacim procesom, je potrebné brať ohľad na nasledujúce:
  - a) Musí sa prijať každé preventívne opatrenie, aby sa zabránilo kontaminácii tiel vzhľadom na ukazovatele, ako je hmotnosť, teplota vody, objem, smer toku vody a čas chladenia.
  - b) Zariadenie sa musí úplne vyprázdniť, vyčistiť a vydezinfikovať vždy, keď je to potrebné, najmenej však raz denne.
10. Choré alebo podozrivé zvieratú a zvieratú zabitú pri eradikácii chorôb alebo programoch kontroly chorôb sa nesmú v prevádzkarni zabíjať, okrem prípadov, keď to povolí príslušný orgán. V tomto prípade sa zabíjanie musí vykonať pod úradným dozorom a musia sa prijať kroky na zabránenie kontaminácii; pred tým ako sa priestory znovu použijú, musia sa vyčistiť a vydezinfikovať.

#### KAPITOLA V: HYGIENA POČAS ROZRÁBANIA, VYKOSTŤOVANIA A PO ŇOM

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa rozrábanie a vykosťovanie mäsa hydiny a zajacovitých sa uskutočňovali v súlade s nasledujúcimi požiadavkami.

1. Práca s mäsom musí byť zorganizovaná takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii alebo, aby sa kontaminácia minimalizovala. Z týchto dôvodov prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia najmä zabezpečiť, aby
  - a) sa mäso určené na rozrábanie prinášalo do pracovných miestností postupne podľa potreby;
  - b) počas rozrábania, vykosťovania, orezávania, krájania na plátky alebo na kocky, balenia do priameho obalu a do druhého obalu bola udržiavaná teplota mäsa najviac 4 °C prostredníctvom teploty prostredia najviac 12 °C alebo iného systému s rovnocenným účinkom;
    - a
  - c) sa prijali preventívne opatrenia na zabránenie krížovej kontaminácii, kde je to potrebné, a to časovým alebo priestorovým oddelením operácií s rôznymi živočíšnymi druhmi, ak sú priestory schválené na rozrábanie mäsa zvierat rôznych živočíšnych druhov.
2. Mäso sa však môže vykosťovať a rozrábať pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 1 písm. b), ak je miestnosť na rozrábanie na rovnakom mieste ako priestory na zabíjanie, za predpokladu, že sa mäso premiestňuje sa do miestnosti rozrábkarne buď:
  - a) priamo z priestorov bitúnku;
    - a
  - b) po čakacej lehote v ochladzovacej alebo chladiarenskej miestnosti.

**▼M9**

3. Hneď potom, ako prebehne rozrábanie a prípadne balenie mäsa, sa toto mäso musí schladiť na teplotu nepresahujúcu 4 °C.
4. Mäso musí pred prepravou dosiahnuť teplotu nepresahujúcu 4 °C a musí si ju počas prepravy zachovať. Ak to však príslušný orgán povolí, pečene určené na výrobu *foie gras* sa môžu prepravovať pri teplote vyššej ako 4 °C za predpokladu, že:
  - a) takáto preprava sa uskutočňuje v súlade s požiadavkami, ktoré príslušný orgán určí, pokiaľ ide o prepravu z jednej danej prevádzkarne do inej, a
  - b) mäso opúšťa bitúnok alebo rozrábkareň ihneď a preprava netrvá viac ako dve hodiny.
5. Mäso získané z hydiny a zajacovitých určené na zmrazenie sa musí zmraziť bez zbytočného odkladu.
6. Nebalené mäso sa musí skladovať a prepravovať oddelene od baleného mäsa, ak sa neskladuje a neprepravuje v rôznom čase alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania alebo prepravy nemôže byť zdrojom kontaminácie tohto mäsa.

**▼B**

## KAPITOLA VI: ZABÍJANIE NA FARME

Ak to príslušný orgán povolí, môžu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabíjať hydinu uvedenú v kapitole IV bod 1 písm. b) i) v súlade s nasledujúcimi podmienkami na farme.

1. Na farme sa musia vykonávať pravidelné veterinárne inšpekcie.
2. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku musí vopred informovať príslušný orgán o dátume a čase zabíjania.
3. Chov musí mať zariadenia na zhromažďovanie vtákov, aby sa mohla vykonať *ante mortem* prehliadka skupiny.
4. Chov musí mať priestory vhodné na hygienické zabíjanie a ďalšie manipulovanie s vtákmi.
5. Musia byť splnené požiadavky na ochranu zvierat.
6. Zabitie vtáky musia byť na bitúnok sprevádzané prehlásením prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý ich choval, v ktorom je uvedený každý veterinárny liek alebo iné ošetrovanie vykonané na zvierati, dátumy podávania a ochranné lehoty, ako aj dátum a čas zabitia.
7. Zabitie zvieratá musia byť na bitúnok sprevádzané certifikátom vydaným úradným veterinárnym lekárom alebo schváleným veterinárnym lekárom v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004.
8. V prípade hydiny, chovanej na produkciu bielej hydinovej pečene („foie gras“), sa musia nepitvané vtáky ihneď dopraviť na bitúnok alebo do rozrábkarene, ak je to potrebné, schladené. Musia sa pod dozorom príslušného orgánu vypitvať do 24 hodín od zabitia.
9. Hydina na odložené pitvanie získaná z produkčnej farmy sa môže uchovávať 15 dní pri teplote najviac 4 °C. V tomto prípade musí byť vypitvaná na bitúnku alebo v rozrábkarni umiestnenej v tom istom členskom štáte, ako je farma produkcie.

▼ M1

## KAPITOLA VII: LÁTKY NA RETENCIU VODY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby hydinové mäso, ktoré bolo ošetrované špecificky tak, aby sa podporila retencia vody, nebolo umiestnené na trh ako čerstvé mäso, ale ako mäsové prípravky alebo aby bolo použité na výrobu spracovaných výrobkov.

▼ B

## ODDIEL III: ZVERINA ZO ZVERI Z FARMOVÝCH CHOVOV

1. Ustanovenia oddielu I sa vzťahujú na produkciu a uvádzanie na trh zveriny zo zveri z farmových chovov, a to cicavcov párnokopytníkov (*Cervidae* a *Suidae*), ak ich príslušný orgán nepovažuje za nevhodné.
2. Ustanovenia oddielu II sa použijú na produkciu a uvádzanie na trh mäsa z vtákov bežcov (*Ratitae*). Ustanovenia oddielu I sa však použijú, ak to príslušný orgán považuje za vhodné. Musia sa poskytnúť vhodné zariadenia prispôbené veľkosti zvierat.
3. Odhliadnuc od bodov 1 a 2, môžu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov s povolením príslušného orgánu zabíjať bežce (*Ratitae*) z farmových chovov a kopytníky z farmových chovov uvedené v bode 1 v mieste pôvodu, ak
  - a) sa zvieratá nemôžu prepravovať, aby sa zabránilo riziku pre manipulujúceho alebo aby sa chránila pohoda zvierat;
  - b) sa stádo podrobuje pravidelnej veterinárnej prehliadke;
  - c) podá vlastník zvierat žiadosť;
  - d) je príslušný orgán vopred informovaný o dátume a čase zabíjania zvierat;
  - e) má chov postupy na zhromažďovanie zvierat, aby sa umožnilo vykonanie *ante mortem* prehliadky skupiny;
  - f) má chov vhodné zariadenia na zabíjanie a vykrovovanie a na šklbanie, ak ide o vtáky bežce (*Ratitae*), ktoré majú byť ošklbané;
  - g) sú splnené požiadavky na pohodu zvierat;
  - h) sa zabitá a vykrovená zvieratá hygienicky a bez zbytočného odkladu prepravujú na bitúnok. Ak preprava trvá viac ako dve hodiny, a ak je to potrebné, zvieratá sa vychladia. Pitvanie sa môže pod dozorom veterinárneho lekára vykonať na mieste;
  - i) zabitá zvieratá sprevádza na bitúnok prehlásenie prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý choval zvieratá, v ktorom je uvedená ich identita a vyznačené všetky veterinárne lieky alebo iné ošetrenia, dátumy podávania a ochranné lehoty;
    - a
  - j) počas prepravy do schválenej prevádzkarne sprevádza zabitú zviera certifikát vydaný a podpísaný veterinárnym lekárom alebo schváleným veterinárnym lekárom, v ktorom sa potvrdzuje priaznivý výsledok prehliadky *ante mortem*, správne zabitie a vykrovenie a dátum a čas zabitia.

▼ M10

- 3a. Odchylné od bodu 3 písm. j) môže príslušný orgán povoliť, aby sa potvrdenie o správnom spôsobe zabitia a vykrovenia, ako aj o dátume a čase zabitia uviedlo iba vo vyhlásení prevádzkovateľa potravinárskeho podniku uvedenom v bode 3 písm. i), za podmienky, že:
  - a) poľnohospodársky podnik sa nachádza v členskom štáte alebo regióne definovanom v článku 2 ods. 2 písm. p) smernice 64/432/EHS, ktorý nepodlieha zdravotným obmedzeniam v súlade s právom Únie alebo vnútroštátnymi právnymi predpismi;

**▼ M10**

- b) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku preukázal primeranú úroveň spôsobilosti zabíjať zvieratá bez toho, aby im spôsobil akúkoľvek zbytočnú bolesť, strach alebo utrpenie v súlade s článkom 7 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1099/2009 a bez toho, aby tým bol dotknutý článok 12 uvedeného nariadenia.

**▼ B**

4. Za výnimočných okolností môžu v súlade s bodom 3 prevádzkovateľa potravinárskych podnikov zabíjať na farme aj bizóny.

## ODDIEL IV: ZVERINA Z VOĽNE ŽIJÚCEJ ZVERI

## KAPITOLA 1: ŠKOLENIE POĽOVNÍKOV O HYGIENE A OCHRANE ZDRAVIA

1. Poľovníci, ktorí lovia voľne žijúcu zver so zámerom uvádzať ju na trh na ľudskú spotrebu musia mať dostatočné znalosti o patológii voľne žijúcej zveri a o produkcii a nakladaní s voľne žijúcou zverou a zverinou z nej po ulovení, aby mohli vykonať prvé vyšetrenie voľne žijúcej zveri na mieste.
2. Je však postačujúce, ak má znalosti uvedené v bode 1 najmenej jedna osoba zo skupiny poľovníkov. Odkazy na „vyškolenú osobu“ v tomto oddieli, sú odkazmi na túto osobu.
3. Vyškolenou osobou môže byť aj držiteľ zveri alebo poľovnícky hospodár, ak je členom skupiny poľovníkov alebo ak sa nachádza v bezprostrednej blízkosti miesta, kde sa uskutočňuje poľovačka. V tomto prípade musí poľovník musí predložiť voľne žijúcu zver držiteľovi zveri alebo poľovníckemu hospodárovi a informovať ho o akomkoľvek neobvyklom správaní, ktoré pozoroval pred jej usmrtením.
4. Aby sa poľovníci stali vyškolenými osobami, musia mať školenie, o ktorom sa presvedčí príslušný orgán. Súčasťou školenia musia byť aspoň tieto predmety:
  - a) normálna anatómia, fyziológia a správanie sa poľovnej zveri;
  - b) neobvyklé správanie sa a patologické zmeny u voľne žijúcej zveri v dôsledku chorôb, kontaminácie životného prostredia alebo iných faktorov, ktoré môžu po konzumácii ovplyvniť ľudské zdravie;
  - c) hygienické pravidlá a správne techniky na zaobchádzanie, prepravu, vyvrhovanie voľne žijúcej zveri po usmrtení a podobne;
    - a
  - d) právne a správne predpisy o hygienických podmienkach a podmienkach na ochranu zdravia zvierat a ľudí, ktorými sa upravuje uvádzanie voľne žijúcej zveri na trh.
5. Príslušný orgán podporuje poľovnícke organizácie, aby poskytovali takéto školenia.

## KAPITOLA II: MANIPULÁCIA S VEĽKOU VOĽNE ŽIJÚCOU ZVEROU

1. Po usmrtení sa musia veľkej voľne žijúcej zveri vybrať čo najskôr žalúdky a črevá a pokiaľ je to potrebné, musí sa vykrviť.
2. Vyškolená osoba musí vykonať vyšetrenie tela a všetkých vyňatých vnútorností, ktorým sa identifikujú všetky príznaky, ktoré môžu poukazovať na to, že mäso predstavuje zdravotné riziko. Vyšetrenie sa musí uskutočniť čo najskôr po usmrtení.
3. Zverina z veľkej voľne žijúcej zveri sa môže uvádzať na trh, len ak sa telo čo najskôr po vyšetrení uvedenom v bode 2 prepraví do prevádzkarne na manipuláciu so zverinou. Vnútornosti musia sprevádzať telo, ako je uvedené v bode 4. Vnútornosti musia byť identifikovateľné s daným zvieratom, ku ktorému patria.

**▼ M10**

4. a) Ak sa pri vyšetrení uvedenom v bode 2 nezistili žiadne abnormálne príznaky a pred zabitím nebolo pozorované žiadne neobvyklé správanie a nie je žiadne podozrenie na kontamináciu zo životného prostredia, musí vyškolená osoba priložiť k telu zvieratá očíslované vyhlásenie, v ktorom uvedie tieto skutočnosti. V tomto vyhlásení sa tiež musí uviesť dátum, čas a miesto zabitia.

Vyhlásenie sa nemusí priložiť ku každému telu zvieratá a môže sa vzťahovať na viac ako jedno telo zvieratá, ak je každé zviera vhodne identifikované a vo vyhlásení sa uvádza identifikačné číslo tela každého zvieratá, na ktoré sa vyhlásenie vzťahuje, s príslušným dátumom, časom a miestom zabitia. Všetky telá zvierat, na ktoré sa vzťahuje jediné vyhlásenie, možno zaslať iba do jedinej prevádzkarne na manipuláciu so zverou.

Hlava a vnútornosti nemusia sprevádzať telo do prevádzkarne na manipuláciu so zverou, ak však ide o živočíšne druhy vnímavé na trichinelózu (sviňovité, nepárnokopytníky a iné), ich hlava (okrem klovn) a bránica musia sprevádzať telo.

Príslušný orgán však môže povoliť, aby boli hlavy zvierat vnímavých na napadnutie červom *Trichinella* zaslané do technického závodu na produkciu loveckých trofejí schváleného v súlade s článkom 18 nariadenia (ES) č. 1774/2002. Technický závod sa uvedie vo vyhlásení vyškolenej osoby. Kópia uvedeného vyhlásenia sa posieľa do technického závodu. Ak sú výsledky vyšetrenia jatočného tela na prítomnosť červa *Trichinella* pozitívne, príslušný orgán vykoná úradnú kontrolu, aby overil správnu manipuláciu s hlavou v technickom závode.

Poľovníci však musia splniť všetky dodatočné požiadavky členského štátu, v ktorom sa lov uskutočňuje, a najmä dovoliť monitorovanie určitých rezíduí a látok v súlade so smernicou 96/23/ES.

**▼ B**

- b) V ostatných prípadoch musí hlava (okrem klovn, parohov a rohov) a všetky vnútornosti okrem žalúdka a čriev sprevádzať telo. Vyškolená osoba, ktorá vykonáva vyšetrenie musí informovať príslušný orgán o abnormálnych príznakoch, neobvyklom správaní sa alebo o podozrení na kontamináciu zo životného prostredia, ktoré jej zabránili vystaviť prehlásenie podľa písmena a);
- c) Ak nie je v danom prípade prítomná žiadna vyškolená osoba, aby vykonala vyšetrenie uvedené v bode 2, musí hlava (okrem klovn, parohov a rohov) a všetky vnútornosti okrem žalúdka a čriev sprevádzať telo.
5. Chladenie sa musí začať v primeranom čase po usmrtení a vo všetkých častiach mäsa sa musí dosiahnuť teplota, ktorá neprevyšuje 7 °C. Ak to klimatické podmienky umožňujú, nie je aktívne schladzovanie potrebné.
6. Počas prepravy do prevádzkarne na manipuláciu so zverou je potrebné vyvarovať sa nahromadeniu tiel zvierat na seba.
7. Veľká voľne žijúca zver dodaná do prevádzkarne na manipuláciu so zverou sa musí predložiť na prehliadku príslušnému orgánu.

**▼ M16**

8. Okrem toho nestiahnutú veľkú voľne žijúcu zver:
- a) možno sťahovať a uvádzať na trh len vtedy, ak sa:
- i) pred stiahnutím kože skladovala a manipulovalo sa s ňou oddelene od iných potravín a nebola zmrazená;
  - ii) po stiahnutí kože vykonala konečná prehliadka v prevádzkarni na manipuláciu so zverou v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004;



**▼M16**

- b) možno poslať do prevádzkarne na manipuláciu so zverou v inom členskom štáte len vtedy, ak ju počas prepravy do tejto prevádzkarne sprevádza certifikát zodpovedajúci vzoru stanovenému v prílohe k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 636/2014 <sup>(1)</sup> vydaný a podpísaný úradným veterinárnym lekárom, ktorý potvrdzuje, že spĺňa požiadavky stanovené v bode 4, pokiaľ ide o prítomnosť vyhlásenia, ak je to potrebné, a prítomnosť príslušných častí tela.

V prípade, že sa prevádzkareň na manipuláciu so zverou, ktorá je v blízkosti poľovnej oblasti, nachádza v inom členskom štáte, prepravu do tejto prevádzkarne nemusí sprevádzať certifikát, ale vyhlásenie vyškolenej osoby podľa bodu 2 v súlade s článkom 3 ods. 1 smernice 89/662/EHS, pričom sa zohľadní štatút zdravia zvierat v členskom štáte pôvodu.

**▼B**

9. Na rozrábanie a vykosťovanie veľkej voľne žijúcej zveri sa vzťahujú ustanovenia oddielu I kapitoly V.

## KAPITOLA III: MANIPULÁCIA S MALOU VOĽNE ŽIJÚCOU ZVEROU

1. Vyškolená osoba musí vykonať vyšetrenie, ktorým sa identifikujú všetky príznaky, ktoré môžu poukazovať na to, že mäso predstavuje zdravotné riziko. Toto vyšetrenie sa musí uskutočniť čo najskôr po usmrtení.
2. Ak sa pri vyšetrení zistia abnormálne príznaky alebo pred usmrtením bolo pozorované neobvyklé správanie sa alebo, ak je podozrenie na kontamináciu zo životného prostredia, musí to vyškolená osoba oznámiť príslušnému orgánu.
3. Zverina z malej voľne žijúcej zveri sa môže uvádzať na trh, len ak sa telo čo najskôr po vyšetrení uvedenom v bode 1 prepravilo do prevádzkarne na manipuláciu so zverou.
4. Chladenie sa musí začať v primeranom čase po usmrtení a vo všetkých častiach mäsa sa musí dosiahnuť teplota, ktorá neprevyšuje 4 °C. Ak to klimatické podmienky umožňujú, nie je aktívne schladzovanie potrebné.
5. Vypitvanie sa musí uskutočniť alebo ukončiť bez zbytočného odkladu v prevádzkarni na manipuláciu so zverou, ak príslušný orgán nerozhodne inak.
6. Malá voľne žijúca zver dodaná do prevádzkarne na manipuláciu so zverou sa musí predložiť na prehliadku príslušnému orgánu.
7. Na rozrábanie a vykosťovanie malej voľne žijúcej zveri sa vzťahujú ustanovenia oddielu II kapitoly V.

## ODDIEL V: MLETÉ MÄSO, MÄSOVÉ PRÍPRAVKY A MECHANICKY SEPAROVANÉ MÄSO (MSM)

## KAPITOLA 1: POŽIADAVKY NA VÝROBNÉ PREVÁDZKARNE

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorý vyrábajú mleté mäso, mäsové prípravky alebo MSM musia zabezpečiť, aby

1. boli skonštruované tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa a produktov, a to najmä
  - a) umožnením trvalého napredovania operácií;
 

alebo
  - b) zabezpečením oddelenia medzi rôznymi výrobnými dávkami;
2. mali miestnosti na samostatné skladovanie nechráneného v druhom obale nebaleného mäsa a produktov a mäsa a produktov balených v druhom obale, ak sa neskladujú časovo oddelene alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania nemôžu byť zdrojom kontaminácie nechráneného mäsa a produktov;
3. mali miestnosti na zabezpečenie dodržiavania teplotných požiadaviek ustanovených v kapitole III;

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 175, 14.6.2014, s. 16.

**▼B**

4. mali vybavenie na umývanie rúk pre zamestnancov, ktorí zaobchádzajú s nechráneným v druhom obale nebaleným mäsom a produktmi s kohútikmi skonštruovanými tak, aby sa zabraňovalo šíreniu kontaminácie;
  - a
5. mali zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C, alebo alternatívnym systémom s rovnocenným účinkom.

**KAPITOLA II: POŽIADAVKY NA SUROVINY**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú mleté mäso, mäsové prípravky alebo MSM musia zabezpečiť, aby použité suroviny spĺňali nasledujúce požiadavky.

1. Suroviny použité na prípravu mletého mäsa musia spĺňať nasledujúce požiadavky:
  - a) Musia vyhovovať požiadavkám na čerstvé mäso;
  - b) Musia byť získané z kostrového svalstva vrátane priliehajúcich tukových tkanív;
  - c) Nesmú byť získané z
    - i) odkrojokov a odrezkov mäsa (iných, ako sú odkrojené celé svaly);
    - ii) MSM;
    - iii) mäsa, ktoré obsahuje úlomky kostí alebo kúsky kože;
      - alebo
    - iv) mäsa z hlavy s výnimkou žuvacích svalov, z nesvalovej časti linea alba bránice, z karpálnej (zápästnej) a tarzálnej (priehlavkovej) krajiny, oškrabkov z kostí a svalov bránice (ak neboli odstránené serózne blany).
2. Na prípravu mäsových prípravkov sa môžu použiť nasledujúce suroviny:
  - a) čerstvé mäso;
  - b) mäso, ktoré spĺňa podmienky bodu 1;
  - a
  - c) ak je daný mäsový prípravok zreteľne určený na spotrebu po predchádzajúcom tepelnom ošetrovaní;
    - i) mäso získané mletím alebo sekaním na kúsky mäsa, ktoré spĺňa požiadavky bodu 1, okrem požiadaviek podľa bodu 1 písm. c) bod i);
      - a
    - ii) MSM, ktoré spĺňa požiadavky kapitoly III bod 3 písm. d).
3. Suroviny použité na výrobu MSM musia spĺňať nasledujúce požiadavky:
  - a) Musia vyhovovať požiadavkám na čerstvé mäso;
  - b) Na výrobu MSM sa nesmú použiť tieto materiály:
    - i) v prípade hydiny beháky, koža z krku a hlava;
    - a
    - ii) v prípade ostatných zvierat kosti hlavy, konce končatín, chvosty, stehenná kosť, holenná kosť, lýtková kosť, ramenná kosť, vretenná kosť a laktová kosť.

**KAPITOLA III: HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI VÝROBE A PO VÝROBE**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú mleté mäso alebo MSM, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. Práca s mäsom musí byť organizovaná tak, aby sa vylúčila alebo minimalizovala kontaminácia. Z tohto dôvodu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť najmä, aby použité mäso
  - a) malo teplotu, ktorá neprevyšuje 4 °C, ak ide o hydinu, 3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty alebo drobky a 7 °C, ak ide o ostatné mäso;
    - a
  - b) sa prinášalo ho do miestnosti na prípravu postupne podľa potreby.

**▼ B**

2. Na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov sa vzťahujú nasledujúce požiadavky.
  - a) Ak príslušný orgán nepovolil vykosťovanie bezprostredne pred mletím, musí sa zmrazené alebo hlboko zmrazené mäso používané na prípravu mletého mäsa alebo mäsových prípravkov pred zmrazením vykostiť. Môže sa skladovať len na obmedzený čas.
  - b) Ak sa pripravuje z chladeného mäsa, musí byť mleté mäso pripravené najneskôr do
    - i) troch dní od zabitia, ak ide o hydinu;
    - ii) šiestich dní od zabitia, ak ide o zvieratá, iné ako je hydina;  
  
alebo
    - iii) 15 dní od zabitia zvierat, ak ide o vykostené, vákuovo balené hovädzie a teľacie mäso.
  - c) Ihneď po spracovaní sa mleté mäso a mäsové prípravky musia zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu a musia byť
    - i) vychladené na vnútornú teplotu, ktorá neprevyšuje 2 °C pri mletom mäse a 4 °C pri mäsových prípravkoch;  
  
alebo
    - ii) zmrazené na vnútornú teplotu, ktorá neprevyšuje -18 °C.Tieto teplotné požiadavky sa musia dodržiavať počas skladovania a prepravy.
3. Nasledujúce požiadavky sa vzťahujú na výrobu a používanie MSM vyrábaného s použitím techník, ktoré nemenia štruktúru kostí použitých pri výrobe MSM a v ktorom obsah vápnika nie je podstatne vyšší, ako je obsah vápnika v mletom mäse.
  - a) Suroviny na vykostenie z príľahlého bitútku musia byť staré najviac sedem dní; v ostatných prípadoch suroviny na vykostenie musia byť staré najviac päť dní. Telá hydiny však musia byť staré najviac tri dni.
  - b) Mechanická separácia sa musí uskutočniť ihneď po vykostení.
  - c) Ak sa MSM nepoužije ihneď po získaní, musí sa zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu a vychladiť na teplotu najviac 2 °C alebo zmraziť na vnútornú teplotu najviac -18 °C. Tieto teplotné požiadavky sa musia dodržiavať počas skladovania a prepravy.
  - d) Ak prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vykonali analýzy, ktorými sa preukázalo, že MSM spĺňa mikrobiologické kritériá na mleté mäso prijaté podľa nariadenia (ES) č. 852/2004, môže sa použiť do mäsových prípravkov, ktoré sú zreteľne určené na spotrebu po predchádzajúcom tepelnom ošetrovaní a do mäsových výrobkov.
  - e) Ak MSM nespĺňa kritériá uvedené v písmene d) smie sa použiť len na výrobu tepelne ošetrovaných mäsových výrobkov v prevádzkarni schválenej v súlade s týmto nariadením.

**▼B**

4. Nasledujúce požiadavky sa vzťahujú na produkciu a použitie MSM vyrobeného inými technikami, ako sú uvedené v bode 3.
  - a) Surovina na vykostenie z príahlého bitútku musí byť stará najviac sedem dní; v ostatných prípadoch musí byť surovina na vykostenie stará najviac päť dní. Telá hydiny však telá musia byť staré najviac tri dni.
  - b) Ak sa mechanická separácia neuskutočňuje ihneď po vykosení, musia sa mäsité kosti skladovať a prepravovať pri teplote najviac 2 °C, alebo ak sú zmrazené, pri teplote najviac -18 °C.
  - c) Mäsité kosti získané z mrazených tiel sa nesmú opakovane zmrazovať.
  - d) Ak sa MSM nepoužije do jednej hodiny od získania, musí sa ihneď vychladiť na teplotu najviac 2 °C.
  - e) Pokiaľ sa MSM po vychladení nespracuje do 24 hodín, musí sa do 12 hodín od výroby zmraziť a musí do šiestich hodín dosiahnuť vnútornú teplotu najviac -18 °C.
  - f) Zmrazené MSM sa musí pred uskladnením alebo pred prepravou zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu, nesmie sa skladovať viac ako tri mesiace a počas skladovania a prepravy sa musí uchovávať pri teplote najviac -18 °C.
  - g) MSM sa môže použiť len na výrobu tepelne ošetrených mäsových výrobkov v prevádzkarni schválenej v súlade s týmto nariadením.
5. Mleté mäso, mäsové prípravky a MSM sa nesmú po rozmrazení opakovane zmrazovať.

**KAPITOLA IV: OZNAČOVANIE**

1. Pokiaľ to vyžadujú vnútroštátne predpisy členského štátu, na území ktorého sa produkt uvádza na trh a v rozsahu, v ako to vyžadujú, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov okrem požiadaviek podľa smernice 2000/13/ES <sup>(1)</sup> zabezpečiť dodržiavanie požiadaviek podľa bodu 2.
2. Obaly určené na zásobovanie konečného spotrebiteľa, ktoré obsahujú mleté mäso z hydiny alebo nepárnokopytníkov alebo mäsové prípravky s obsahom MSM, musia byť označené upoznením, že tieto produkty sa pred spotrebou musia dôkladne tepelne ošetriť.

**ODDIEL VI: MÄSOVÉ VÝROBKY**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa na výrobu mäsových výrobkov nepoužili nasledujúce materiály:
  - a) samičie alebo samčie pohlavné orgány okrem semenníkov;
  - b) močové orgány okrem obličiek a močového mechúra;
  - c) chrupavky hrtanu, priedušnice a extralobulárne priedušky;
  - d) oči a očné viečka;
  - e) vonkajšie sluchovody;
  - f) rohovinové tkanivá;
    - a
  - g) hlava hydiny okrem hrebeňa a ušnic, lalokov a karunkulov a ďalej pažerák, hrvoľ, črevá a pohlavné orgány hydiny.

<sup>(1)</sup> Smernica 2000/13/ES Európskeho parlamentu a Rady z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín (Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29), Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 2003/89/ES (Ú. v. ES. L 308, 25.11.2003, s. 15).

**▼B**

2. Všetko mäso vrátane mletého mäsa a mäsových prípravkov, použité na výrobu mäsových výrobkov musí spĺňať požiadavky na čerstvé mäso. Mleté mäso a mäsové prípravky použité na výrobu mäsových výrobkov však nemusia spĺňať iné osobitné požiadavky podľa oddielu V.

## ODDIEL VII: ŽIVÉ LASTÚRNIKY

**▼M19**

1. Tento oddiel sa vzťahuje na živé lastúrniky. S výnimkou ustanovení o purifikácii sa vzťahuje aj na živé ostnatokožce, živé plášťovce a živé morské ulitníky. Ustanovenia o klasifikácii produkčných oblastí uvedené v kapitole II časti A uvedeného oddielu sa nevzťahujú na morské ulitníky a ostnatokožce, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody.

**▼B**

2. Kapitoly I až VIII sa použijú na zvieratá zberané z produkčných oblastí, ktoré príslušný orgán zatriedil podľa nariadenia (ES) č. 854/2004. Kapitola IX sa vzťahuje na hrebenatky (*Pectinidae*) zberané mimo týchto oblastí.
3. Kapitoly V, VI, VIII a IX a bod 3 kapitoly VII sa vzťahujú na maloobchod.
4. Požiadavky tohto oddielu dopĺňajú požiadavky, ktoré sú ustanovené v nariadení (ES) č. 852/2004 takto:
  - a) v prípade operácií, ktoré sa uskutočňujú pred tým, ako živé lastúrniky prídu do expedičného strediska alebo purifikačného strediska, dopĺňajú požiadavky podľa prílohy I uvedeného nariadenia.
  - b) v prípade iných operácií, dopĺňajú požiadavky podľa prílohy II uvedeného nariadenia.

## KAPITOLA 1: VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY NA UVÁDZANIE ŽIVÝCH LASTÚRNIKOV NA TRH

1. Živé lastúrniky sa nesmú uvádzať na trh na maloobchodný predaj trhu inak, ako z expedičného strediska, kde sa musí použiť identifikačná značka podľa kapitoly VII.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu prijať dávky živých lastúrnikov len, ak sú splnené dokladové požiadavky ustanovené v bodoch 3 až 7.
3. Vždy, keď prevádzkovatelia potravinárskych podnikov premiestňujú medzi prevádzkarňami dávku živých lastúrnikov a až po príchod dávky do expedičného strediska alebo spracovateľskej prevádzkarne a vrátane neho, musí dávku sprevádzať registračný doklad.
4. Registračný doklad musí byť aspoň v jednom z úradných jazykov členského štátu, v ktorom sa nachádza prijímajúca prevádzkareň a musí obsahovať aspoň nižšie uvedené informácie.
  - a) V prípade dodávky živých lastúrnikov odoslaných z produkčnej oblasti musí registračný doklad obsahovať aspoň tieto informácie:
    - i) totožnosť a adresu producenta;
    - ii) dátum zberu;
    - iii) umiestnenie produkčnej oblasti, opísané pokiaľ možno s čo najpresnejšími podrobnosťami alebo uvedené kódom;
    - iv) zdravotný štatút produkčnej oblasti;
    - v) druh a množstvo kôrovcov alebo mäkkýšov;
    - a
    - vi) určenie dávky.

**▼B**

- b) V prípade dodávky živých lastúrníkov odosielaných zo oblastí sádkovania musí registračný doklad obsahovať aspoň údaje uvedené v písmene a) a nasledujúce údaje:
- i) umiestnenie sádkovacej oblasti;
    - a
  - ii) dĺžku trvania sádkovania;
- c) V prípade dodávky živých lastúrníkov odosielaných z purifikačných oblastí, musí registračný doklad obsahovať aspoň údaje uvedené v písmene a) a nasledujúce údaje:
- i) adresu purifikačného strediska;
  - ii) dĺžku trvania purifikácie;
    - a
  - iii) dátumy, kedy dávka vstúpila do purifikačného strediska a kedy ho opustila.
5. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí odosielajú dávky živých lastúrníkov, musia vyplniť príslušné registračné doklady tak, aby boli ľahko čitateľné a nedali sa pozmeňovať. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prijímajú dávky, musia pri prijatí dávky označiť doklady pečiatkou s dátumom alebo zaznamenať dátum prijatia iným spôsobom.
6. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia uchovávať kópiu registračného dokladu každej odoslanej dávky a prijatej dávky najmenej dvanásť mesiacov po ich odoslaní alebo prijatí (alebo o toľko dlhšie, ako to príslušný orgán vyžaduje).
7. Registračný doklad však nie je potrebný, ak to povolia príslušné orgány a, ak
- a) rovnakí zamestnanci, ktorí zberajú živé lastúrniky pracujú tiež v expedičnom stredisku, purifikačnom stredisku, oblasti sádkovania alebo v spracovateľskej prevádzkarni, ktorá prijíma živé lastúrniky;
    - a
  - b) rovnaký príslušný orgán vykonáva dozor vo všetkých príslušných prevádzkarniach.

## KAPITOLA II: HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PRODUKCIU A ZBER ŽIVÝCH LASTÚRNIKOV

### A. POŽIADAVKY NA PRODUKČNÉ OBLASTI

1. Producenti smú zberať živé lastúrniky len z produkčných oblastí s pevne stanovenými hranicami a umiestnením, ktoré príslušný orgán klasifikoval podľa nariadenia (ES) č. 854/2004 ako oblasti triedy A, B alebo C, kde je to vhodné v spolupráci s prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu uvádzať na trh na priamu ľudskú spotrebu živé lastúrniky zberané z produkčných oblastí triedy A len, ak spĺňajú požiadavky kapitoly V.
3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu uvádzať na trh na ľudskú spotrebu živé lastúrniky z produkčných oblastí triedy B len po ošetrení v purifikačnom stredisku alebo po sádkovaní.

**▼ B**

4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu uvádzať na trh na ľudskú spotrebu živé lastúrniky zberané z produkčných oblastí triedy C len po dlhodobom sádkovaní podľa časti C tejto kapitoly.
5. Po purifikácii alebo sádkovaní musia živé lastúrniky z produkčných oblastí triedy B alebo C spĺňať požiadavky podľa kapitoly V. Živé lastúrniky z týchto oblastí, ktoré neboli podrobené purifikovaniu alebo sádkovaniu, však možno odoslať do spracovateľskej prevádzkarne, kde musia byť ošetrené tak, aby sa zničili patogénne mikroorganizmy (kde je to vhodné, po odstránení piesku, bahna alebo slizu v rovnakej alebo inej prevádzkarni). Povoľenými metódami ošetrovania sú:
  - a) sterilizácia v hermeticky uzavretých obaloch;
    - a
  - b) tepelné ošetrovanie vrátane:
    - i) ponorenia do vriacej vody na čas potrebný na to, aby vnútorná teplota svaloviny lastúrnikov vystúpila najmenej na 90 °C s výdržou tejto minimálnej teploty aspoň počas 90-tich sekúnd;
    - ii) varenie počas troch až piatich minút v uzavretom priestore, v ktorom je teplota medzi 120 a 160 °C a tlak medzi 2 až 5 kg/cm<sup>2</sup>, po ktorom nasleduje odstránenie lastúr a zmrazenie svaloviny na teplotu v jadre -20 °C;
      - a
    - iii) varenie v pare pod tlakom v uzavretom priestore, ktoré spĺňa požiadavky na čas varenia a vnútornú teplotu svaloviny lastúrnikov uvedenú v bode i). Musí sa použiť validovaná metóda. Na overenie rovnomernej distribúcie tepla sa musia používať postupy založené na princípoch HACCP.
6. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú produkovať živé lastúrniky alebo zberať ich z oblastí, ktoré príslušný orgán neklasifikoval, alebo ktoré sú zo zdravotných dôvodov nevhodné. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia prihliadať na všetky závažné informácie, ktoré sa týkajú vhodnosti oblastí na produkciu a zber, vrátane informácií získaných pri vlastných kontrolách a kontrolách príslušného orgánu. Tieto informácie, a najmä informácie o podmienkach životného prostredia a poveternostných podmienkach, musia použiť na určenie vhodného ošetrovania, ktoré použijú na zberané dávky.

**B. POŽIADAVKY NA ZBER A MANIPULÁCIU PO ZBERE**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí zberajú živé lastúrniky alebo s nimi ihneď po zbere manipulujú musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich podmienok.

1. Techniky zberu a ďalšia manipulácia nesmie spôsobovať dodatočnú kontamináciu alebo nadmerné poškodzovanie lastúr alebo tkanív živých lastúrnikov alebo spôsobovať zmeny, ktoré významne ovplyvňujú ich vhodnosť na ošetrovanie purifikáciou alebo sádkovaním. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia najmä
  - a) primerane chrániť živé lastúrniky pred rozdrvením, odieraním alebo otrasmi;
  - b) nevystavovať živé lastúrniky extrémnym teplotám;

**▼B**

c) neponárať opakovane živé lastúrniky do vody, ktorá by mohla spôsobiť ich dodatočnú kontamináciu;

a

d) ak vykonávajú sádkovanie v prirodzených stanovištiach, používať len oblasti, ktoré príslušný orgán klasifikoval ako oblasti triedy A.

2. Dopravné prostriedky musia umožňovať odtok, musia byť vybavené tak, aby zaisťovali najlepšie možné podmienky na prežitie a musia poskytovať účinnú ochranu pred kontamináciou.

### C. POŽIADAVKY NA SÁDKOVANIE ŽIVÝCH LASTÚRNIKOV

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí sádkujú živé lastúrniky, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich podmienok.

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu používať len tie oblasti, ktoré na sádkovanie živých lastúrnikov schválil príslušný orgán. Hranice stanovišť musia byť označené bójami, kolmi alebo inými pevnými prostriedkami. Medzi jednotlivými oblasťami sádkovania a tiež medzi oblasťami sádkovania a produkčnými oblasťami sa musí dodržiavať minimálna vzdialenosť, aby sa minimalizovalo riziko šírenia kontaminácie.

2. Podmienky sádkovania musia zabezpečovať optimálne podmienky na purifikáciu. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov najmä

a) musia používať také techniky zaobchádzania so živými lastúrnikmi určenými na sádkovanie, ktoré im umožnia po ponorení do prirodzených vôd znovu nadobudnúť schopnosť žiť sa filtráciou;

b) nesmú sádkovať živé lastúrniky s takou hustotou na jednotku plochy, ktorá bráni ich purifikovaniu;

c) musia ponoriť živé lastúrniky do morskej vody v oblasti sádkovania na primeraný čas, určený v závislosti od teploty vody, ktorý musí trvať najmenej dva mesiace, ak príslušný orgán na základe analýzy rizika prevádzkovateľa potravinárskeho podniku nesúhlasí s kratším obdobím;

a

d) zabezpečiť dostatočné oddelenie stanovišť v oblasti sádkovania, aby sa zamedzilo miešaniu dávok; musí sa používať turnusový systém „všetko dnu, všetko von“ tak, aby sa nové dávky nemohli do sádky vložiť predtým, ako sa celá predchádzajúca dávka nevyloví.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí spravujú oblasti sádkovania musia viesť na účely inšpekcie príslušným orgánom nepretržité záznamy o zdroji živých lastúrnikov, časoch sádkovania, použitých oblastiach sádkovania a na následnom určení konkrétnej dávky po sádkovaní.

### KAPITOLA III: STAVEBNO-TECHNICKÉ POŽIADAVKY NA EXPREDIČNÉ A PURIFIKAČNÉ STREDISKÁ

1. Umiestnenie pozemných priestorov nesmie podliehať záplavám spôsobeným bežným vysokým prílivom alebo odlivom z okolitých oblastí.

2. Nádrže a kontajnery na skladovanie vo vode musia spĺňať nasledujúce požiadavky:

a) Vnútorne povrchy musia byť hladké, odolné, nepriepustné a ľahko čistiteľné.



**▼B**

- b) Musia byť skonštruované tak, aby umožňovali úplný odtok vody.
  - c) Každý prítok vody musí byť umiestnený na takom mieste, aby sa predišlo kontaminácii dodávanej vody.
3. Okrem toho musia byť v purifikačných strediskách purifikačné nádrže, ktoré sú vhodné pre objem a druh produktov, ktoré sa majú purifikovať.

#### KAPITOLA IV: HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PURIFIKAČNÉ A EXPEDIČNÉ STREDISKÁ

##### A. POŽIADAVKY NA PURIFIKAČNÉ STREDISKÁ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí purifikujú živé lastúrniky musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich podmienok.

1. Pred začatím purifikácie sa musia živé lastúrniky umyť s použitím čistej vody zbaviť bahna a nahromadených nečistôt.
2. Prevádzka purifikačného systému musí umožňovať, aby sa živé lastúrniky rýchlo zotavili a zachovali si schopnosť žiť sa filtračnou aktivitou tak, aby sa odstránila kontaminácia splaškami, aby nedošlo k ich rekontaminácii a aby boli schopné zostať po purifikácii živé a v dobrom stave na balenie, skladovanie a prepravu pred uvedením na trh.
3. Množstvo živých lastúrnikov, ktoré sa má purifikovať, nesmie prekročiť kapacitu purifikačného strediska. Živé lastúrniky sa musia nepretržite purifikovať po čas dostatočný na to, aby spĺňali povolené zdravotné normy podľa kapitoly V a mikrobiologické kritériá, prijaté podľa nariadenia (ES) č. 852/2004.
4. Ak purifikačné nádrže obsahujú viacero dávok živých lastúrnikov, musia tieto byť rovnakého živočíšneho druhu a dĺžka ošetrenia sa musí zakladať na čase požadovanom pre dávku, ktorá potrebuje najdlhší čas purifikácie.
5. Kontajnery používané na držanie živých lastúrnikov v purifikačných systémoch musia byť skonštruované tak, aby umožňovali prietok čistej morskej vody cez ne. Hrúbka vrstiev živých lastúrnikov nesmie brániť otváraniu lastúr počas purifikácie.
6. V purifikačných nádržiach, v ktorých sa purifikujú živé lastúrniky, sa nesmú držať žiadne kôrovce, ryby alebo iné morské živočíšne druhy.
7. Každý obal, ktorý obsahuje purifikované živé lastúrniky odoslané do expedičného strediska musí mať etiketu, ktorá osvedčuje, že všetky mäkkýše boli purifikované.

##### B. POŽIADAVKY NA EXPEDIČNÉ STREDISKÁ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú expedičné strediská musia zaistiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. Nakladanie so živými lastúrnikmi, najmä kondicionovanie, kalibrácia, balenie do priameho obalu a do druhého obalu nesmie spôsobiť kontamináciu produktu alebo ovplyvniť životaschopnosť mäkkýšov.
2. Pred odoslaním sa lastúry živých lastúrnikov musia dôkladne umyť čistou vodou.

**▼ B**

3. Živé lastúrniky musia pochádzať z:
  - a) produkčnej oblasti triedy A;
  - b) oblasti sádkovania;
  - c) purifikačného strediska;
  - alebo
  - d) iného expedičného strediska.
4. Požiadavky ustanovené v bodoch 1 a 2 sa tiež použijú na expedičné strediská umiestnené na palubách plavidiel. Mäkkýše, s ktorými sa manipuluje v takýchto strediskách musia pochádzať z produkčnej oblasti triedy A alebo zo oblasti sádkovania.

**KAPITOLA V: ZDRAVOTNÉ NORMY PRE ŽIVÉ LASTÚRNIKY**

Okrem dodržania mikrobiologických kritérií prijatých v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zaistiť, aby živé lastúrniky uvádzané na trh na ľudskú spotrebu spĺňali normy ustanovené v tejto kapitole.

1. Musia mať organoleptické znaky spájané s čerstvosťou a životaschopnosťou, vrátane lastúr bez nečistôt a musia mať zodpovedajúcu reakciu na poklep a normálne množstvo medzichlopňovej tekutiny.
2. Nesmú obsahovať morské biotoxíny v celkových množstvách (merané v celom tele alebo v ktorejkoľvek jedlej časti oddelene), ktoré presahujú nasledujúce limity:
  - a) najviac 800 mikrogramov na kilogram, ak ide o paralytický toxín mäkkýšov (PSP; Paralytic Shellfish Poison);
  - b) najviac 20 miligramov kyseliny domoovej na kilogram, ak ide o amnesický toxín mäkkýšov (ASP; Amnesic Shellfish Poison);
  - c) najviac celkovo 160 mikrogramov ekvivalentov kyseliny okadaikovej, ak ide o kyselinu okadaikovú, dinofýsistoxíny, pectenotoxíny;

**▼ M14**

- d) 3,75 miligramu ekvivalentov yessotoxínu na kilogram, ak ide o yessotoxíny;

**▼ B**

a

- e) najviac 160 mikrogramov ekvivalentov kyselín azaspirových, ak ide o kyseliny azaspirové.

**KAPITOLA VI: BALENIE ŽIVÝCH LASTÚRNIKOV DO PRIAMEHO OBALU A DRUHÉHO OBALU**

1. Ustrice sa musia baliť do priameho obalu alebo do druhého obalu konkávnou lastúrou smerom dole.

**▼ M9**

2. Všetky balenia živých lastúrnikov, ktoré opúšťajú expedičné strediská alebo sú určené do iného strediska odoslania, musia byť uzavreté. Balenia živých lastúrnikov určené na priamy maloobchodný predaj musia zostať uzavreté až do ich ponúknutia na predaj konečnému spotrebiteľovi.

**▼ B****KAPITOLA VII: IDENTIFIKAČNÉ ZNAČKY A OZNAČOVANIE**

1. Etiketa vrátane identifikačnej značky musí byť odolná voči vode.

**▼ B**

2. Okrem všeobecných požiadaviek na identifikačné značky uvedených v prílohe II oddiel I, musia byť na etikete tieto údaje:
  - a) živočíšny druh lastúrnikov (bežný názov a vedecký názov);
    - a
  - b) dátum balenia, ktorý predstavuje najmenej deň a mesiac.
 

Dátum minimálnej trvanlivosti môže byť bez ohľadu na smernicu 2000/13/ES nahradený označením: „tieto živočíchy musia byť pri predaji nažive“.
3. Maloobchodný predajca musí uchovávať etiketu, ktorá bola upevnená k obalu živých lastúrnikov, ktoré neboli jednotlivo spotrebiteľsky balené najmenej 60 dní od rozdelenia obsahu obalu.

**KAPITOLA VIII: ĎALŠIE POŽIADAVKY**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí skladujú a prepravujú živé lastúrniky, musia zaistiť, aby sa uchovávali pri teplote, ktorá nepriaznivo neovplyvňuje bezpečnosť potravín alebo ich životaschopnosť.
2. Po tom, ako boli zabalené na maloobchodný predaj a opustili expedičné stredisko, nesmú sa živé lastúrniky znovu ponárať do vody alebo postrekovať vodou.

**▼ M19****KAPITOLA IX: ŠPECIFICKÉ POŽIADAVKY NA HREBENATKY (PECTINIDAE), MORSKÉ ULITNÍKY A OSTNATOKOŽCE, KTORÉ NEZÍSKAVAJÚ POTRAVU FILTRÁCIOU VODY, ZBERANÉ MIMO KLASIFIKOVANÝCH PRODUKČNÝCH OBLASTÍ**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí zberajú hrebentky (Pectinidae), morské ulitníky a ostnatokožce, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, mimo klasifikovaných produkčných oblastí alebo manipulujú s takýmito hrebentkami (Pectinidae) a/alebo takýmito morskými ulitníkmi a/alebo ostnatokožcami, musia spĺňať tieto požiadavky:

1. Hrebentky (Pectinidae), morské ulitníky a ostnatokožce, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, sa nesmú uvádzať na trh, ak sa nezberali alebo sa s nimi nemanipulovalo v súlade s kapitolou II časťou B, a musia spĺňať normy stanovené v kapitole V, čo sa musí dokázať systémom vlastných kontrol.
2. Okrem ustanovení bodu 1 sa na hrebentky (Pectinidae) analogicky uplatňujú ustanovenia kapitoly II časti A, ak údaje z úradných programov monitorovania, ak je to vhodné v spolupráci s prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov, umožňujú príslušnému orgánu klasifikovať rybárske revíry.
3. Hrebentky (Pectinidae), morské ulitníky a ostnatokožce, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, sa nesmú uvádzať na trh na ľudskú spotrebu inak, ako prostredníctvom rybárskych aukcií, expedičných stredísk alebo spracovateľských prevádzkarní. V prípade manipulovania s hrebentkami (Pectinidae) a/alebo takýmito morskými ulitníkmi a/alebo ostnatokožcami musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú takéto prevádzkarne, informovať príslušný orgán, a ak ide o expedičné strediská, musia spĺňať príslušné požiadavky kapitol III a IV.
4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov ktorí manipulujú s hrebentkami (Pectinidae), so živými ulitníkmi a živými ostnatokožcami, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, musia spĺňať tieto požiadavky:
  - a) požiadavky týkajúce sa dokladov podľa kapitoly I bodov 3 až 7, ak je to vhodné. V tomto prípade musí registračný doklad zreteľne uvádzať umiestnenie oblasti, kde sa tieto hrebentky (Pectinidae) a/alebo živé lastúrniky a/alebo živé ostnatokožce zberali; alebo
  - b) požiadavky kapitoly VI bodu 2 týkajúce sa uzavretia všetkých balení živých hrebentiek (Pectinidae), živých lastúrnikov a živých ostnatokožcov odosielaných na maloobchodný predaj a kapitoly VII týkajúcej sa identifikačných značiek a označovania.

**▼ B**

## ODDIEL VIII: PRODUKTY RYBOLOVU

**▼ M9**

1. Tento oddiel sa nevzťahuje na lastúrniky, ostnatokožce, plášťovce a morské ulitníky, ak sa uvádzajú na trh v živom stave. Okrem kapitol I a II sa na tieto živočíchy vzťahuje, ak sa neuvádzajú na trh v živom stave, a v tomto prípade sa musia ziskávať v súlade s oddielom VII.

Vzťahuje sa na rozmrazené nespracované produkty rybolovu a čerstvé produkty rybolovu, do ktorých boli pridané prídavné látky v súlade s príslušnými právnymi predpismi Únie.

**▼ M6**

2. Kapitola III časť A, C a D, kapitola IV časť A a kapitola V sa vzťahujú na maloobchod.

**▼ B**

3. Požiadavky tohto oddielu dopĺňajú požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 852/2004 takto:
  - a) v prípade prevádzkarní vrátane plavidiel, ktoré sa zaoberajú prvovýrobou a s ňou spojenými operáciami, dopĺňajú požiadavky tohto oddielu požiadavky podľa prílohy I uvedeného nariadenia.
  - b) v prípade iných prevádzkarní vrátane plavidiel, dopĺňajú požiadavky tohto oddielu požiadavky podľa prílohy II uvedeného nariadenia.

**▼ M6**

- c) v prípade dodávok vody dopĺňajú požiadavky podľa kapitoly VII prílohy II k uvedenému nariadeniu; čistá morská voda sa môže používať na manipuláciu a umývanie produktov rybolovu, na výrobu ľadu používaného na ochladenie produktov rybolovu a na rýchle schladenie kôrovcov a mäkkýšov po uvarení.

**▼ M5**

Odchylné od písmena a) sa bod 7 časti A prílohy I k nariadeniu (ES) č. 852/2004 nemusí vzťahovať na prevádzkovateľov, ktorí sa zaoberajú drobným pobrežným rybolovom v zmysle článku 26 ods. 1 nariadenia Rady (ES) č. 1198/2006<sup>(1)</sup> a ktorí vykonávajú svoje činnosti len počas krátkych období nepresahujúcich 24 hodín.

**▼ B**

4. Pokiaľ ide o produkty rybolovu
  - a) prvovýroba zahŕňa farmový chov, rybolov, výlov a zber živých produktov rybolovu s cieľom uviesť ich na trh;
    - a
  - b) spojené operácie zahŕňajú všetky nasledujúce operácie, ak sa uskutočňujú na palube plavidiel: zabíjanie, vykrvenie, oddelenie hláv, pitvanie, odstraňovanie plutiev, chladenie a balenie do priameho obalu; môžu tiež zahŕňať:
    1. prepravu a skladovanie produktov rybolovu, ktorých povaha sa podstatne nezmenila, vrátane prepravy a skladovania živých produktov rybolovu v rámci fariem na pevnine;
      - a
    2. prepravu produktov rybolovu, ktorých povaha sa podstatne nezmenila, vrátane živých produktov rybolovu z miesta produkcie do prvej prevádzkarne určenia.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 223, 15.8.2006, s. 1.

**▼B**

## KAPITOLA 1: POŽIADAVKY NA PLAVIDLÁ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby

1. plavidlá používané na výlov produktov rybolovu z ich prirodzeného prostredia alebo na manipuláciu s nimi alebo ich spracovanie po výlove spĺňali technické požiadavky a požiadavky na vybavenie ustanovené v časti I;

a

2. sa operácie uskutočňované na palube plavidiel sa vykonávali v súlade s ustanoveniami časti II.

## I. STAVEBNO-TECHNICKÉ POŽIADAVKY A POŽIADAVKY NA VYBAVENIE

## A. Požiadavky na všetky plavidlá

1. Plavidlá musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby nespôsobili kontamináciu produktov odpadovou vodou, ktorá sa hromadí na ich dne, splaškami, dymom, palivom, olejom, mazadlami alebo inými škodlivými látkami.
2. Povrchy, s ktorými prichádzajú produkty rybolovu do styku musia byť z vhodného nehrdzavejúceho materiálu, ktorý je hladký a ľahko čistiteľný. Povrchová úprava musí byť odolná a netoxická.
3. Zariadenia a materiály používané na prácu s produktmi rybolovu musia byť zhotovené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje.
4. Ak majú plavidlá zariadenie na prívod vody používanej pre produkty rybolovu, musí toto byť umiestnené tak, aby sa zabránilo kontaminácii privádzanej vody.

## B. Požiadavky na plavidlá skonštruované a vybavené na uchovávanie produktov rybolovu dlhšie ako 24 hodín

1. Plavidlá, ktoré sú skonštruované a vybavené na uchovávanie produktov rybolovu dlhšie ako 24 hodín, musia byť vybavené nákladnými priestormi, nádržami alebo kontajnermi na skladovanie produktov rybolovu pri teplotách ustanovených v kapitole VII.
2. Nákladné priestory musia byť od priestorov strojovni a od častí určených pre posádku oddelené prepážkami, ktoré sú dostatočné na to, aby sa zabránilo každej kontaminácii skladovaných produktov rybolovu. Nákladné priestory a kontajnery používané na skladovanie produktov rybolovu musia zabezpečovať ich uchovávanie za uspokojivých hygienických podmienok a pokiaľ je to nevyhnutné, zaistiť, aby voda z roztopeného ľadu nezostávala v styku s produktmi.
3. V plavidlách vybavených na chladenie produktov rybolovu v chladenej čistej morskej vode musia mať nádrže zabudované zariadenie na dosiahnutie jednotnej teploty v celej nádrži. Tieto zariadenia musia dosahovať taký chladiaci výkon, ktorým sa zaistí, že zmes čistej morskej vody s rybami dosiahne za šesť hodín od nalodenia teplotu najviac 3 °C a za 16 hodín od nalodenia najviac 0 °C a umožňuje monitorovanie a pokiaľ je to potrebné, registrovanie teplôt.

## C. Požiadavky na mraziarenské plavidlá

Mraziarenské plavidlá musia

1. mať zmrazovacie zariadenie s dostatočnou kapacitou na zníženie teploty tak, aby sa rýchlo dosiahla vnútorná teplota najviac -18 °C;

**▼B**

2. mať zmrazovacie zariadenie s dostatočnou kapacitou na uchovávanie produktov rybolovu v nákladných priestoroch pri teplote najviac -18 °C. Nákladné priestory musia byť vybavené zariadením na registrovanie teploty v mieste, kde sa dá ľahko odčítať. Senzor zariadenia na zaznamenávanie teploty musí byť umiestnený v takom mieste nákladného priestoru, kde je teplota najvyššia;

a

3. spĺňať požiadavky na plavidlá skonštruované a vybavené na uchovávanie produktov rybolovu dlhšie ako 24 hodín, ako je ustanovené v časti B bode 2.

D. Požiadavky na továrenské plavidlá

1. Továrenské plavidlá musia mať minimálne
  - a) príjmový priestor vyhradený na príjem produktov rybolovu na palubu, skonštruovaný tak, aby sa umožňovalo oddelenie každého nasledujúceho úlohu. Tento priestor sa musí dať ľahko čistiť a musí byť skonštruovaný tak, aby boli produkty chránené pred slnkom alebo počasím a pred všetkými zdrojmi kontaminácie;
  - b) hygienický systém na prepravu produktov rybolovu z príjmového priestoru do pracovných priestorov;
  - c) dostatočne veľké pracovné priestory na hygienickú prípravu a spracovanie produktov rybolovu, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú a sú usporiadané takým spôsobom, aby sa zabránilo každej kontaminácii produktov;
  - d) dostatočne veľké skladovacie priestory na konečné produkty, ktoré sú skonštruované tak, aby sa ľahko čistili. Ak sa na palube prevádzkuje jednotka na spracovanie odpadu, musí tu byť na skladovanie tohto odpadu oddelený nákladný priestor;
  - e) miesto na skladovanie obalového materiálu, ktorý je oddelený od priestorov prípravy a spracovania produktov;
  - f) osobitné zariadenie na vypúšťanie odpadu alebo produktov rybolovu, ktoré nevyhovujú pre ľudskú spotrebu priamo do mora alebo, kde si to okolnosti vyžadujú, do vodotesnej nádrže vyhradenej na tento účel. Pokiaľ sa odpad spracúva a skladuje na palube z dôvodov jeho asanácie, musia byť na tento účel vyhradené oddelené priestory.
  - g) zariadenie na odber vody umiestnené na takom mieste, aby sa zabránilo kontaminácii zásob vody;

a

- h) zariadenia na umývanie rúk pre zamestnancov, ktorí sa podieľajú na zaobchádzaní s nechránenými nebalenými produktmi rybolovu s kohútikmi zostrojenými tak, aby sa zabránilo rozširovaniu kontaminácie.
2. Továrenské plavidlá, na palube ktorých sa varia, chladia a do priameho obalu balia kôrovce a mäkkýše však nemusia spĺňať požiadavky uvedené v bode 1, pokiaľ sa na palube takéhoto plavidla nevykonáva žiadna iná manipulácia alebo spracovanie.
3. Továrenské plavidlá, ktoré zmrazujú produkty rybolovu musia mať vybavenie, ktoré spĺňa požiadavky na mraziarské plavidlá ustanovené v časti C body 1 a 2.

II. HYGIENICKÉ POŽIADAVKY

1. Ak sa časti plavidiel alebo prídavné kontajnery používajú na skladovanie produktov rybolovu, musia sa udržiavať v čistote, v dobrom technickom stave a dobrých podmienkach. Nesmú byť najmä kontaminované palivom alebo znečistenou vodou, ktorá sa hromadí na dne plavidla.

**▼ B**

2. Produkty rybolovu musia byť čo najskôr po vylovení na palubu chránené pred kontamináciou a účinkami slnečného žiarenia alebo inými zdrojmi tepla. ► **M6** ————— ◀
3. S produktmi rybolovu sa musí manipulovať a musia sa skladovať tak, aby sa zabránilo vzniku pomliaždenín. Manipulujúci môžu používať na premiestnenie veľkých rýb alebo rýb, ktoré by ich mohli zraniť, zahrotené nástroje s podmienkou, že sa nepoškodí svalovina produktov.
4. Produkty rybolovu okrem tých, ktoré sa držia v živom stave, sa musia čo najskôr po nalodení na palubu schladiť. Ak však chladenie nie možné, musia sa produkty rybolovu vyložiť čo najskôr na pevninu.

**▼ M6**

- 
6. Ak sa ryby zbavujú hláv a/alebo pŕvú na palube, tieto operácie sa musia vykonávať hygienicky a čo najskôr po výlove a produkty sa musia ihneď a dôkladne umyť. V tomto prípade sa musia čo najskôr odstrániť vnútornosti a časti, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie ľudí, a musia sa uchovávať oddelene od produktov určených na ľudskú spotrebu. Pečene a ikry určené na ľudskú spotrebu sa musia uchovávať zaľadované pri teplote, ktorá sa približuje teplote roztápajúceho sa ľadu, alebo zmrazené.

**▼ B**

7. Ak sa vykonáva zmrazovanie celých rýb určených na konzervovanie v soľnom roztoku, musí sa dosiahnuť teplota produktu najviac -9 °C. Soľný roztok nesmie byť zdrojom kontaminácie rýb.

## KAPITOLA II: POŽIADAVKY PRI A PO VYLODENÍ

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zodpovední za vykladanie a vylozenie produktov rybolovu musia
  - a) zaistiť, aby boli vykladacie a vyloďovacie zariadenia, ktoré prichádzajú do styku s produktmi rybolovu skonštruované z materiálu, ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje a udržiava sa v dobrom stave a v čistote;
    - a
  - b) zabráňovať kontaminácii produktov rybolovu počas vykladania a vylodenia, najmä:
    - i) rýchlym vykonávaním operácií vykladania a vyloďovania;
    - ii) bezodkladným umiestnením produktov rybolovu do chráneného prostredia s teplotou uvedenou v kapitole VII;
      - a
    - iii) nepoužívaním zariadení a praktík, ktoré spôsobujú nepotrebné poškodenie jedlých častí produktov rybolovu.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zodpovední za aukčné a veľkoobchodné trhy alebo ich časti, v ktorých sa produkty rybolovu vystavujú na predaj, musia zabezpečiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky.
  - a) i) Musia dať k dispozícii uzamykateľné zariadenia na chladiarenské skladovanie pozastavených produktov rybolovu a oddelené uzamykateľné zariadenia na skladovanie produktov rybolovu posúdených ako nepožiteľné pre ľudskú spotrebu.
  - ii) Ak to vyžaduje príslušný orgán, musia mu dať k dispozícii uzamykateľné zariadenia s primeraným vybavením alebo, pokiaľ je to potrebné, miestnosť vyhradenú na výlučné používanie pre príslušný orgán.

**▼B**

- b) V čase vystavovania alebo skladovania produktov rybolovu
- i) sa priestory nesmú používať na iné účely;
  - ii) nesmú mať do týchto priestorov prístup vozidlá, ktoré vylučujú emisné plyny, ktoré by mohli ovplyvniť kvalitu produktov rybolovu;
  - iii) nesmú osoby, ktoré majú prístup do týchto priestorov, privádzať iné zvieratá;
- a
- iv) musia byť priestory dobre osvetlené, aby sa uľahčili úradné kontroly.
3. Ak nebolo možné chladenie na palube lode, musia byť čerstvé produkty rybolovu, okrem tých, ktoré sa držia v živom stave, čo najskôr po vylodení vychladené a uskladnené pri teplote, ktorá sa blíži teplote topenia sa ľadu.
4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia spolupracovať so zodpovednými príslušnými orgánmi, aby im umožnili vykonávať úradné kontroly podľa požiadaviek nariadenia (ES) č. 854/2004, najmä pokiaľ ide o všetky postupy oznamovania vylodovania produktov rybolovu, ktoré môže považovať za potrebné príslušný orgán členského štátu, pod vlajkou ktorého sa dané plavidlo plaví alebo príslušný orgán členského štátu, v ktorom sa produkty rybolovu vylodujú.

### KAPITOLA III: POŽIADAVKY NA PREVÁDZKARNE VRÁTANE PLAVIDIEL, KTORÉ MANIPULUJÚ S PRODUKTMI RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, ako je to vhodné, aby sa, v prevádzkarniach, v ktorých sa manipuluje s produktmi rybolovu dodržiavali nasledujúce požiadavky.

#### A. POŽIADAVKY NA ČERSTVÉ PRODUKTY RYBOLOVU

1. Ak sa chladené nebalené produkty nedistribujú, neodosielajú, nepravujú alebo nespracúvajú musia sa ihneď po ich preprave do prevádzkarne na pevnine uskladniť zaľadované vo vhodných zariadeniach. Preľadovanie sa musí vykonávať tak často, ako je to potrebné. Čerstvé produkty rybolovu balené v druhých obaloch musia byť vychladené na teplotu, ktorá sa blíži teplote topenia ľadu.

**▼M6**

2. Operácie, ako je odstraňovanie hláv a pitvanie, sa musia vykonať hygienicky. Ak je z technického a obchodného hľadiska možné pitvanie, musí sa vykonať čo najskôr po výlove alebo po vylodení produktov. Bezprostredne po tom musia byť produkty dôkladne umyté.

**▼B**

3. Operácie, ako je filetovanie a krájanie sa musia vykonávať tak, aby sa zabránilo kontaminácii alebo kazeniu sa filiet a rezov. Filety a rezy nesmú zostať na pracovných stoloch dlhšie, ako je to potrebné na ich úpravu. Filety a rezy sa musia zabaliť do priameho obalu a ak je to potrebné, do druhého obalu a musia sa čo najskôr po úprave schladiť.
4. Kontajnery používané na odosielanie alebo skladovanie nebalených upravených produktov rybolovu, ktoré sa skladujú zaľadované, musia zabezpečovať, aby voda z roztopeného ľadu nezostávala v styku s produktmi.
5. Celé a pitvané produkty rybolovu sa môžu prepravovať a uskladňovať na palube plavidiel v chladenej vode. V preprave v chladenej vode sa môže pokračovať aj po pristáti a rovnako aj pri preprave z prevádzkarní akvakultúr, až pokiaľ nevstúpia do prvej prevádzkarne na pevnine, ktorá vykonáva iné činnosti, ako je preprava a skladovanie.



**▼ B****B. POŽIADAVKY NA ZMRAZENÉ PRODUKTY**

Prevádzkárne na pevnine, ktoré zmrazujú produkty rybolovu musia mať vybavenie, ktoré spĺňa požiadavky ustanovené pre mraziarenské plavidlá v oddieli VIII kapitola I časť I. C body 1 a 2.

**C. POŽIADAVKY NA MECHANICKY SEPAROVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú mechanicky separované produkty rybolovu musia zabezpečiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky.

1. Použité suroviny musia spĺňať nasledujúce požiadavky.
  - a) Na výrobu mechanicky separovaných produktov rybolovu možno použiť len celé ryby a kosti po filetovaní;
  - b) Všetky suroviny musia byť bez vnútorností.
2. Výrobný proces musí spĺňať nasledujúce požiadavky:
  - a) Mechanická separácia sa musí uskutočniť bez zbytočného zdržania po filetovaní.
  - b) Ak sa použijú celé ryby, musia sa vopred vypitvať a umyť.
  - c) Po výrobe sa musia mechanicky separované produkty rybolovu čo najrýchlejšie zamraziť alebo zapracovať do produktov určených na zmrazenie alebo stabilizujúce ošetrenie predlžujúce trvanlivosť.

**▼ M11****D. POŽIADAVKY, KTORÉ SA VZŤAHUJÚ NA PARAZITY**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uvádzajúci na trh tieto produkty rybolovu získané z rýb alebo hlavonožcov:
  - a) produkty rybolovu určené na konzumáciu v surovom stave; alebo
  - b) marinované, nasolené alebo inak ošetrované produkty rybolovu v prípade, že príslušné ošetrenie nepostačuje na zahubenie životaschopných parazitov

musia zabezpečiť, aby surovina alebo hotový výrobok prešli ošetrením zamrazením s cieľom zahubiť životaschopné parazity potenciálne nebezpečné z hľadiska zdravia spotrebiteľa.
2. V prípade parazitov iných ako motolice (Trematoda) musí ošetrenie zamrazením spočívať v znížení teploty vo všetkých častiach produktu na aspoň:
  - a) – 20 °C po dobu najmenej 24 hodín; alebo
  - b) – 35 °C po dobu najmenej 15 hodín.
3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nemusia vykonávať ošetrenie zamrazením stanovené v bode 1 v prípade produktov rybolovu:
  - a) ktoré boli podrobené alebo majú byť podrobené tepelnému ošetreniu pred spotrebou, ktorá zahubí životaschopné parazity. V prípade parazitov iných ako motolice (Trematoda) sa produkt zahrieva na vnútornú teplotu 60 °C alebo vyššiu po dobu aspoň jednej minúty;
  - b) ktoré boli uchovávané v mrazenom stave počas dostatočne dlhej doby s cieľom zahubiť životaschopné parazity;

**▼ M11**

- c) vylovené v prirodzenom prostredí, ak:
- i) sú dostupné epidemiologické údaje, ktoré poukazujú na to, že rybolovné oblasti pôvodu produktov nepredstavujú zdravotné nebezpečenstvo, pokiaľ ide o prítomnosť parazitov; a
  - ii) ak to povolí príslušný orgán;
- d) získaných z rybných chovov vykultivovaných z embryí a kŕmených výlučne potravou, ktorá nemôže obsahovať životaschopné parazity predstavujúce zdravotné nebezpečenstvo, pričom je splnená jedna z týchto požiadaviek:
- i) chov sa nachádza v prostredí, v ktorom sa nevyskytujú životaschopné parazity; alebo
  - ii) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku overuje prostredníctvom postupov schválených príslušným orgánom, či produkty rybolovu nepredstavujú zdravotné nebezpečenstvo, pokiaľ ide o prítomnosť životaschopných parazitov.
4. a) K produktom rybolovu uvedeným v bode 1 musí byť pri ich uvádzaní na trh s výnimkou prípadu, keď sú dodávané konečnému spotrebiteľovi, priložený doklad vydaný prevádzkovateľom potravinárskeho podniku vykonávajúceho ošetrovanie zamrazením, v ktorom uvedie druh ošetrovania zamrazením, ktorému boli príslušné produkty podrobené.
- b) Pred tým, ako prevádzkovateľ potravinárskeho podniku uvedie na trh produkty rybolovu uvedené v bode 3 písm. c) a d), ktoré neboli podrobené ošetrovaniu zamrazením, alebo ktoré nie sú určené na to, aby boli pred spotrebou podrobené ošetrovaniu, prostredníctvom ktorého by došlo k zahubeniu životaschopných parazitov predstavujúcich zdravotné nebezpečenstvo, musí zabezpečiť, aby produkty rybolovu pochádzali z rybolovných oblastí alebo rybných chovov spĺňajúcich osobitné podmienky uvedené v jednom z uvedených bodov. Splnenie týchto požiadaviek sa uvedie v obchodnom doklade alebo prostredníctvom inej písomnej informácie priloženej k príslušným produktom rybolovu.

**▼ M6**

#### KAPITOLA IV: POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa v prevádzkarniach, v ktorých sa manipuluje s produktmi rybolovu, dodržiavali nasledujúce požiadavky.

##### A. POŽIADAVKY NA VARENIE KÔROVCOV A MÄKKÝŠOV

1. Po uvarení musí nasledovať rýchle vychladenie. Ak sa nepoužijú žiadne iné metódy predlžovania trvanlivosti, musí sa s chladením pokračovať dovtedy, kým sa nedosiahne teplota, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.
2. Odstraňovanie lastúr alebo ulít alebo vylupovanie z pancierov sa musí vykonávať hygienicky, aby sa zabránilo kontaminácii produktu. Ak sa tieto operácie vykonávajú ručne, musia pracovníci venovať osobitnú pozornosť umývaniu rúk.
3. Po odstránení lastúry alebo ulity, alebo vylúpnutí z panciera sa musia uvarené produkty ihneď zmraziť alebo čo najskôr vychladiť na teplotu stanovenú v kapitole VII.

##### B. POŽIADAVKY NA RYBÍ TUK URČENÝ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

1. Suroviny používané na prípravu rybieho tuku určeného na ľudskú spotrebu musia:
  - a) pochádzať z prevádzkarní, vrátane plavidiel, ktoré sú registrované alebo schválené podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 alebo v súlade s týmto nariadením;

**▼ M6**

- b) byť získané z produktov rybolovu, ktoré sú vhodné na ľudskú spotrebu a ktoré spĺňajú ustanovenia uvedené v tomto oddiele;
- c) byť prepravované a skladované za hygienických podmienok;
- d) byť čo najskôr ochladené a udržiavané pri teplotách stanovených v kapitole VII.

Odchylné od bodu 1 písm. d) nemusí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku produkty rybolovu chladieť, ak sú celé produkty rybolovu priamo použité pri príprave rybieho tuku určeného na ľudskú spotrebu a ak je surovina spracovaná do 36 hodín po nalodení, pod podmienkou, že sú splnené kritériá čerstvosti a hodnota celkového prchavého základného dusíka (TVB-N) nespracovaných produktov rybolovu neprekročí limity stanovené v bode I kapitoly I oddielu II prílohy II k nariadeniu Komisie (ES) č. 2074/2005 <sup>(1)</sup>.

2. Výrobný proces rybieho tuku musí byť taký, aby všetky suroviny určené na výrobu surového rybieho tuku boli ošetrené takým spôsobom, ktorý prípadne zahŕňa zahrievanie, lisovanie, oddelenie, odstredovanie, spracovanie, rafináciu a čistenie pred tým, ako bude tuk uvedený na trh pre koncového spotrebiteľa.
3. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku môže v tom istom zariadení vyrábať a skladovať rybí tuk a rybiu múčku, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu, pokiaľ suroviny a výrobný proces spĺňajú požiadavky na rybí tuk určený na ľudskú spotrebu.
4. Do zavedenia osobitných právnych predpisov Spoločenstva musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov dodržiavať vnútroštátne pravidlá týkajúce sa rybieho tuku uvádzaného na trh pre koncového spotrebiteľa.

**▼ B****KAPITOLA V: ZDRAVOTNÉ NORMY PRE PRODUKTY RYBOLOVU**

Okrem zabezpečenia dodržiavania mikrobiologických kritérií prijatých podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby produkty rybolovu uvádzané na trh na ľudskú spotrebu spĺňali v závislosti od povahy produktu alebo od živočíšnych druhov požiadavky tejto kapitoly. ► **M6** Požiadavky častí B a D sa nepoužijú na celé produkty rybolovu, ktoré sa používajú priamo na prípravu rybieho tuku určeného na ľudskú spotrebu. ◀

**A. ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI PRODUKTOV RYBOLOVU**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia vykonávať organoleptické vyšetrenia produktov rybolovu. Tieto vyšetrenia musia najmä zabezpečovať, aby produkty rybolovu spĺňali kritériá na čerstvosť.

**B. HISTAMÍN**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zaistiť, aby neboli prekročené limity, ktoré sa vzťahujú na histamín.

**C. CELKOVÝ OBSAH PRCHAVÝCH DUSÍKATÝCH BÁZICKÝCH LÁTOK**

Nespracované produkty rybolovu sa nesmú uvádzať na trh, ak sa chemickými testmi zistí prekročenie limitov TVB-N alebo TMA-N.

**D. PARAZITY**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zaistiť, aby sa produkty rybolovu pred uvádzaním na trh podrobili vizuálnym vyšetreniam na účely zisťovania viditeľných parazitov. Nesmú uvádzať na trh na ľudskú spotrebu produkty rybolovu, ktoré sú zjavne kontaminované parazitmi.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 27.

**▼ B**

## E. TOXÍNY NEBEZPEČNÉ PRE ĽUDÍ

**▼ M6**

1. Produkty rybolovu získané z jedovatých rýb týchto čeladi sa nesmú uvádzať na trh: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*.

Čerstvé, pripravené, zmrazené alebo spracované produkty rybolovu patriace do čelade *Gempylidae*, najmä *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, môžu byť uvedené na trh iba v balenej forme v priamom alebo v druhom obale a musia byť vhodne označené tak, aby spotrebiteľovi poskytli informácie o metódach prípravy alebo varenia a o riziku spojenom s prítomnosťou látok s nepriaznivými gastrointestinálnymi účinkami.

Na etikete musí byť okrem bežného názvu uvedený aj vedecký názov produktov rybolovu.

**▼ B**

2. Na trh sa nesmú produkty rybolovu, ktoré obsahujú biotoxíny, ako je ciguatoxín alebo toxíny paralyzujúce svaly. Produkty rybolovu pochádzajúce z lastúrníkov, ostnatokožcov, plášťovcov a morských ulitníkov sa však môžu uvádzať na trh, ak boli vyprodukované v súlade s ustanoveniami oddielu VII a spĺňajú normy ustanovené v kapitole V bode 2 uvedeného oddielu.

## KAPITOLA VI: BALENIE PRODUKTOV RYBOLOVU DO PRIAMEHO OBALU A DO DRUHÉHO OBALU

1. Prepravky, v ktorých sa uchovávajú zaťažované produkty rybolovu musia byť odolné voči vode a musia zabezpečovať, aby voda z roztopeného ľadu nezostávala v styku s produktmi.
2. Zamrazené bloky pripravené na palube plavidiel musia byť pred vyložením náležito zabalené do priameho obalu.
3. Ak sa produkty rybolovu balia do priameho obalu na palube rybárskych plavidiel, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby obalový materiál
  - a) nebol zdrojom kontaminácie;
  - b) sa skladoval takým spôsobom, aby nebol vystavený riziku kontaminácie;
  - c) určený na opakované používanie bol ľahko čistiteľný a ak je to potrebné, dezinfikovateľný.

## KAPITOLA VII: SKLADOVANIE PRODUKTOV RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí skladujú produkty rybolovu musia zabezpečiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky:

1. Čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nespracované produkty rybolovu a varené a chladené produkty z kôrovcov a mäkkýšov, sa musia uchovávať pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.

**▼ M9**

2. Mrazené produkty rybolovu sa musia uchovávať pri teplote najviac – 18 °C vo všetkých častiach produktu; v prípade celých rýb pôvodne zmrazených v soľnom roztoku určených na výrobu konzervovaných potravín sa však môžu uchovávať pri teplote najviac – 9 °C.

**▼ B**

3. Produkty rybolovu, ktoré sa držia v živom stave, sa musia uchovávať pri takej teplote a takým spôsobom, ktorý nepriaznivo neovplyvňuje bezpečnosť potravín alebo ich životaschopnosť.

## KAPITOLA VIII: PREPRAVA PRODUKTOV RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prepravujú produkty rybolovu musia zabezpečiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky:

1. Počas prepravy sa musia produkty rybolovu uchovávať pri požadovanej teplote. Najmä:
  - a) čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nespracované produkty rybolovu a varené a chladené produkty z kôrovcov a mäkkýšov, sa musia uchovávať pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.

**▼ M9**

- b) zmrazené produkty rybolovu sa okrem celých rýb pôvodne zmrazených v soľnom roztoku určených na výrobu konzervovaných potravín musia počas prepravy uchovávať pri stálej teplote najviac  $-18\text{ °C}$  vo všetkých častiach produktu s možnými krátkodobými výkyvmi nahor najviac o  $3\text{ °C}$ .

**▼ B**

2. Ak sa zmrazené produkty rybolovu prepravujú z mraziarenskeho skladu na rozmrazenie v schválenej prevádzkarni pri príchoode na účely úpravy a/alebo spracovania, pokiaľ je cesta krátka a ak to príslušný orgán povolí, nemusia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov dodržiavať požiadavky podľa bodu 1 písm. b).
3. Ak sa produkty rybolovu držia zaľadované, nesmie voda z roztopeneho ľadu zostávať v styku s produktmi.
4. Produkty rybolovu určené na uvedenie na trh v živom stave sa musia prepravovať takým spôsobom, aby sa nepriaznivo neovplyvňovala bezpečnosť potravín alebo ich životaschopnosť.

**▼ M3**

ODDIEL IX: SUROVÉ MLIEKO, MLEDZIVO, MLIEČNE VÝROBKY  
A VÝROBKY NA BÁZE MLEDZIVA

Na účely tohto oddielu sa pod pojmom:

1. „mledzivo“ rozumie tekutina vylučovaná mliečnymi žľazami zvierat produkujúcich mlieko v období 3 až 5 dní po pôrode, ktorá je bohatá na prtilátky a minerálne látky a predchádza tvorbe suroveho mlieka;
2. „výrobky na báze mledziva“ rozumejú spracované výrobky, ktoré sú výsledkom spracovania mledziva alebo ďalšieho spracovania takýchto spracovaných výrobkov.

KAPITOLA I: SUROVÉ MLIEKO A MLEDZIVO – PRVOVÝROBA

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú alebo prípadne zberajú surové mlieko a mledzivo, musia zabezpečiť dodržiavanie požiadaviek stanovených v tejto kapitole.

I. ZDRAVOTNÉ POŽIADAVKY NA PRODUKCIU SUROVÉHO MLIEKA  
A MLEDZIVA

1. Surové mlieko a mledzivo musia pochádzať od zvierat:
  - a) ktoré neprejavujú žiadne príznaky infekčných chorôb prenosných mliekom alebo mledzivom na ľudí;
  - b) ktoré sú v dobrom celkovom zdravotnom stave, neprejavujú žiadne príznaky chorôb, ktoré môžu mať za následok kontamináciu mlieka a mledziva, a najmä netrpia žiadnymi infekciami pohlavného ústrojenstva s výtokom, ani enteritídou s hnačkou a horúčkou alebo rozpoznatelným zápalom vemena;
  - c) ktoré nemajú žiadne poranenie vemena, ktoré by mohli ovplyvniť mlieko a mledzivo;
  - d) ktorým neboli podané žiadne nepovolené látky alebo produkty alebo ktoré neboli podrobené nezákonnému ošetrovaniu v zmysle smernice 96/23/ES;

▼ **M3**

- e) ktorým boli po podaní povolených produktov alebo látok dodržané ochranné lehoty predpísané pre tieto produkty alebo látky.
2. a) Najmä pokiaľ ide o brucelózu, surové mlieko a mledzivo musia pochádzať od:
- i) kráv alebo byvolíc, ktoré patria do stáda bez brucelózy alebo úradne bez brucelózy v zmysle smernice 64/432/EHS <sup>(1)</sup>;
  - ii) oviec alebo kôz, ktoré patria do chovu bez brucelózy alebo úradne bez brucelózy v zmysle smernice 91/68/EHS <sup>(2)</sup>, alebo
  - iii) samíc iných druhov, ktoré patria do stád pravidelne kontrolovaných na brucelózu v rámci plánu kontroly schváleného príslušným orgánom, ak ide o druhy vnímavé na brucelózu.
- b) Pokiaľ ide o tuberkulózu, surové mlieko a mledzivo musia pochádzať od:
- i) kráv alebo byvolíc, ktoré patria do stáda, ktoré je v zmysle smernice 64/432/EHS úradne bez tuberkulózy, alebo
  - ii) samíc iných druhov, ktoré patria do stád pravidelne kontrolovaných na tuberkulózu v rámci plánu kontroly schváleného príslušným orgánom, ak ide o druhy vnímavé na tuberkulózu.
- c) Ak sa kozy držia spolu s kravami, musia byť tieto kozy prehliadané a testované na tuberkulózu.
3. Surové mlieko pochádzajúce od zvierat, v prípade ktorých nie sú splnené požiadavky bodu 2, sa však s povolením príslušného orgánu môže použiť:
- a) po takom tepelnom ošetrení, po ktorom mlieko vykazuje negatívnu reakciu na alkalický fosfatázový test, ak ide o mlieko pochádzajúce od kráv alebo byvolíc, ktoré nevykazujú pozitívnu reakciu v testoch na tuberkulózu alebo brucelózu a ktoré nemajú žiadne príznaky uvedených ochorení;
  - b) ak ide o ovce alebo o kozy, ktoré nevykazujú pozitívnu reakciu v testoch na brucelózu alebo ktoré boli očkované proti brucelóze v rámci schváleného eradikačného programu, a ktoré neprejavujú žiadne príznaky tejto choroby, buď:
    - i) na výrobu syra s časom zretia najmenej dva mesiace, alebo
    - ii) po takom tepelnom ošetrení, po ktorom mlieko vykazuje negatívnu reakciu na alkalický fosfatázový test, a
  - c) po ošetrení, ktoré zaisťuje jeho bezpečnosť, ak ide o samice ostatných druhov, ktoré nevykazujú pozitívnu reakciu v testoch na tuberkulózu a brucelózu a nemajú príznaky uvedených ochorení, ale patria do stáda, v ktorom bola zistená brucelóza alebo tuberkulóza na základe kontrol uvedených v bode 2 písm. a) bode iii) alebo bode 2 písm. b) bode ii).

<sup>(1)</sup> Smernica Rady 64/432/EHS z 26. júna 1964 o zdravotných problémoch zvierat ovplyvňujúcich obchod s hovädzím dobytkom a ošípanými vnútri Spoločenstva (Ú. v. ES L 121, 29.7.1964, s. 1977/64). Smernica naposledy zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 21/2004 (Ú. v. EÚ L 5, 9.1.2004, s. 8).

<sup>(2)</sup> Smernica Rady 91/68/EHS z 28. januára 1991 o veterinárnych podmienkach upravujúcich obchod s ovcami a s kozami vnútri Spoločenstva (Ú. v. ES L 46, 19.2.1991, s. 19). Smernica naposledy zmenená a doplnená rozhodnutím Komisie 2005/932/ES (Ú. v. EÚ L 340, 23.12.2005, s. 68).

▼ **M3**

4. Surové mlieko a mledzivo pochádzajúce od zvierat'a, v prípade ktorého nie sú splnené požiadavky uvedené v bodoch 1 až 3, najmä od zvierat'a vykazujúceho pozitívnu reakciu v jednotlivých profylaktických testoch na tuberkulózu alebo brucelózu podľa smernice 64/432/EHS a smernice 91/68/EHS, sa nesmie použiť na ľudskú spotrebu.
5. Izolácia zvierat, ktoré sú infikované alebo ktoré sú podozrivé z infekcie ktoroukoľvek z chorôb uvedených v bode 1 alebo 2, musí byť účinná, aby sa zabránilo akémukoľvek nepriaznivému účinku na mlieko a mledzivo ostatných zvierat.

## II. HYGIENA V CHOVOCH NA PRODUKCIU MLIEKA A MLEDZIVA

### A. Požiadavky na priestory a vybavenie

1. Dojacie zariadenia a priestory, kde sa skladuje mlieko a mledzivo a kde sa s nimi manipuluje alebo kde sa chladia, musia byť umiestnené a skonštruované tak, aby sa obmedzilo riziko kontaminácie mlieka a mledziva.
2. Priestory na skladovanie mlieka a mledziva musia byť chránené proti škodcom, musia mať primerané oddelenie od priestorov, kde sú ustajnené zvieratá, a musia mať vhodné chladiace zariadenia, pokiaľ je to potrebné na splnenie požiadaviek uvedených v časti B.
3. Povrchy zariadení, ktoré prichádzajú do styku s mliekom a mledzivom (nádrie, nádoby, nádrže a podobne, určené na dojenie, na zber alebo prepravu mlieka), musia byť ľahko čistiteľné a, kde je to potrebné, dezinfikovateľné a musia byť udržiavané v dobrom stave. Vzhľadom na túto požiadavku sa vyžaduje používanie hladkých, umývateľných a netoxických materiálov.
4. Po použití sa musia tieto povrchy vyčistiť a, pokiaľ je to potrebné, vydezinfikovať. Nádoby a nádrže používané na prepravu mlieka a mledziva sa musia pred opätovným použitím vhodným spôsobom vyčistiť a vydezinfikovať po každej ceste alebo po každej sérii ciest, ak je čas medzi vyprázdnením a následným napustením veľmi krátky, v každom prípade však najmenej raz za deň.

### B. Hygiena počas dojenia, zberu a prepravy

1. Dojenie sa musí vykonávať hygienickým spôsobom, pričom sa musí zabezpečiť najmä, aby:
  - a) pred začatím dojenia boli struky, vemeno a príslušné časti čisté;
  - b) dojič skontroloval mlieko a mledzivo od každého zvierat'a na organoleptické a fyzikálnochemické odchýlky alebo aby mlieko a mledzivo boli skontrolované metódou, ktorou sa dosahujú podobné výsledky, a aby mlieko a mledzivo, ktoré vykazujú takéto odchýlky, neboli použité na ľudskú spotrebu;
  - c) sa mlieko a mledzivo od zvierat, ktoré vykazujú klinické príznaky chorôb vemena, nepoužilo na ľudskú spotrebu inak, ako podľa pokynov veterinárneho lekára;
  - d) sa identifikovali zvieratá, ktoré sa podrobujú liečeniu, ktoré by mohlo zapríčiniť vylučovanie rezíduí do mlieka a mledziva, a aby sa mlieko a mledzivo získané od takýchto zvierat nepoužilo na ľudskú spotrebu pred ukončením predpísanej ochrannej lehoty;

▼ **M3**

- e) sa na ponáranie alebo sprejovanie strukov používali len prípravky po autorizácii alebo registrácii v súlade s postupmi ustanovenými smernicou Európskeho parlamentu a Rady 98/8/ES zo 16. februára 1998 o uvádzaní biocídnych výrobkov na trh <sup>(1)</sup>;
  - f) sa mledzivo dojilo oddelene a nemiešalo sa so surovým mliekom.
2. Mlieko a mledzivo sa musia ihneď po nadojení umiestniť na čisté miesto, ktoré je skonštruované a vybavené tak, aby sa zabránilo ich kontaminácii.
    - a) Mlieko sa musí ihneď schladiť na teplotu najviac 8 °C v prípade, že sa vykonáva každodenný zber, alebo na teplotu najviac 6 °C, ak sa zber mlieka nevykonáva denne.
    - b) Mledzivo sa musí skladovať oddelene a musí sa ihneď schladiť na teplotu najviac 8 °C v prípade, že sa vykonáva každodenný zber, alebo na teplotu najviac 6 °C, ak sa zber mledziva nevykonáva denne, alebo sa musí zmraziť.
  3. Počas prepravy sa musí dodržať chladiarenský reťazec a pri príchode do prevádzkarne určenia nesmie byť teplota mlieka a mledziva vyššia ako 10 °C.
  4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nemusia dodržiavať požiadavky na teplotu ustanovené v bodoch 2 a 3, ak mlieko spĺňa kritériá uvedené v časti III a buď:
    - a) sa spracúva do 2 hodín od nadojenia, alebo
    - b) vyššia teplota je potrebná z technologických dôvodov, ktoré súvisia s výrobou určitých mliečnych výrobkov, a ak to povolil príslušný orgán.

**C. Hygiena zamestnancov**

1. Osoby, ktoré vykonávajú dojenie a/alebo manipulujú so surovým mliekom a mledzivom, musia nosiť vhodný čistý odev.
2. Osoby, ktoré vykonávajú dojenie, musia dodržiavať vysoký stupeň osobnej čistoty. V blízkosti miesta dojenia musia mať osoby, ktoré vykonávajú dojenie a manipulujú so surovým mliekom a mledzivom, k dispozícii vhodné zariadenia na umývanie rúk a predlaktia.

**III. KRITÉRIÁ NA SUROVÉ MLIEKO A MLEDZIVO**

1. a) Do ustanovenia noriem na kvalitu mlieka a mliečnych produktov v rámci špecifickejších právnych predpisov sa na surové mlieko vzťahujú nasledujúce kritériá.
  - b) Do ustanovenia osobitných právnych predpisov Spoločenstva sa na mledzivo vzťahujú vnútroštátne kritériá, pokiaľ ide o počet mikroorganizmov, somatických buniek alebo rezíduá antibiotík.
2. Dodržiavanie požiadaviek podľa bodov 3 a 4 v prípade surového mlieka a dodržiavanie platných vnútroštátnych kritérií uvedených v bode 1 písm. b) v prípade mledziva sa musí kontrolovať na reprezentatívnom počte vzoriek surového mlieka a mledziva zberaného z chovov na produkciu mlieka, ktoré sa odoberajú náhodným odberom vzoriek. Kontroly môžu vykonávať tieto subjekty, resp. sa môžu vykonávať v mene týchto subjektov:
  - a) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, v ktorom sa produkuje mlieko;

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 123, 24.4.1998, s. 1. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou Komisie 2006/50/ES (Ú. v. EÚ L 142, 30.5.2006, s. 6).



▼ **M3**

- b) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý vykonáva zber alebo spracovanie mlieka;
- c) skupina prevádzkovateľov potravinárskych podnikov alebo
- d) v rámci vnútroštátnej alebo regionálnej kontrolnej schémy.
3. a) Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia začať postupy, aby sa zabezpečilo, že surové mlieko spĺňa nasledujúce kritériá:

i) ak ide o surové kravské mlieko:

celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C (na ml)	≤ 100 000 (*)
počet somatických buniek (na ml)	≤ 400 000 (**)

(\*) Kľavý geometrický priemer hodnôt za obdobie dvoch mesiacov pri najmenej dvoch vzorkách na mesiac.

(\*\*) Kľavý geometrický priemer za obdobie troch mesiacov pri najmenej jednej vzorke za mesiac, pokiaľ príslušný orgán neurčí inú metódu kvôli zohľadneniu sezónnych odchýlok v množstvách produkcie.

ii) pre surové mlieko iných druhov:

celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C (na ml)	≤ 1 500 000 (*)
---	-----------------

(\*) Kľavý geometrický priemer hodnôt za obdobie dvoch mesiacov pri najmenej dvoch vzorkách na mesiac.

- b) Ak je však surové mlieko od iných živočíšnych druhov ako kráv určené na výrobu výrobkov vyrábaných so surovým mliekom procesom, ktorý nezahŕňa žiadne tepelné ošetrenie, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vykonať opatrenia na zabezpečenie toho, aby použité surové mlieko spĺňalo nasledujúce kritérium.

celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C (na ml)	≤ 500 000 (*)
---	---------------

(\*) Kľavý geometrický priemer hodnôt za obdobie dvoch mesiacov pri najmenej dvoch vzorkách na mesiac.

4. Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia smernice 96/23/ES, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov začať postupy na zaistenie toho, aby surové mlieko nebolo uvedené na trh, ak:
- a) obsahuje reziduá antibiotík v množstve, ktoré v prípade akejkolvek látky uvedenej v prílohe I a III k nariadeniu (EHS) č. 2377/90 <sup>(1)</sup> prekračuje hodnotu povolenú podľa uvedeného nariadenia, alebo
- b) kombinovaný celkový obsah reziduí antibiotických látok prekračuje akúkoľvek maximálnu prípustnú hodnotu.
5. Ak surové mlieko nespĺňa podmienky podľa bodov 3 a 4, musí to prevádzkovateľ potravinárskeho podniku oznámiť príslušnému orgánu a prijať opatrenia na nápravu tohto stavu.

<sup>(1)</sup> Nariadenie Rady (EHS) č. 2377/90 z 26. júna 1990, ktorým sa stanovuje postup Spoločenstva na určenie maximálnych limitov reziduí veterinárnych liečiv v potravinách živočíšneho pôvodu (Ú. v. ES L 224, 18.8.1990, s. 1). Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 1231/2006 (Ú. v. EÚ L 225, 17.8.2006, s. 3).

**▼M3****KAPITOLA II: POŽIADAVKY NA MLIEČNE VÝROBKY A VÝROBKY NA BÁZE MLEDZIVA****I. POŽIADAVKY NA TEPLOTU**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby po prijatí do spracovateľskej prevádzkarne

- a) mlieko bolo rýchlo schladené na teplotu najviac 6 °C;
- b) mledzivo bolo rýchlo schladené na teplotu najviac 6 °C alebo zostalo v zmrazenom stave

a aby sa uchovávali na tejto teplote až do spracovania.

2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov však môžu uchovávať mlieko a mledzivo pri vyššej teplote, ak:

- a) sa so spracovaním začne ihneď po nadojení alebo do 4 hodín od prijatia mlieka alebo mledziva v spracovateľskej prevádzkarni alebo
- b) príslušný orgán povolí vyššiu teplotu z technologických dôvodov, ktoré súvisia s výrobou určitých mliečnych výrobkov alebo výrobkov na báze mledziva.

**II. POŽIADAVKY NA TEPELNÉ OŠETRENIE**

1. Ak sa surové mlieko, mledzivo, mliečne výrobky alebo výrobky na báze mledziva tepelne ošetrujú, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zaistiť, aby toto ošetrovanie spĺňalo požiadavky ustanovené v kapitole XI prílohy II k nariadeniu (ES) č. 852/2004. V prípade používania nasledujúcich procesov musia najmä zabezpečiť, aby tieto spĺňali uvedené špecifikácie:

- a) Pasterizácia sa dosiahne ošetrením, ktoré zahŕňa:
  - i) vysokú teplotu na krátky čas (najmenej 72 °C na 15 sekúnd);
  - ii) nízku teplotu na dlhý čas (najmenej 63 °C na 30 minút); alebo
  - iii) akúkoľvek inú kombináciu podmienok času/teploty s cieľom dosiahnuť rovnocenný účinok,

tak aby výrobky vykazovali tam, kde to pripadá do úvahy, negatívnu reakciu na alkalický fosfatázový test bezprostredne po takomto ošetrení.

- b) Ohrev ultravysokou teplotou (UHT) sa dosiahne ošetrením:

- i) ktoré zahŕňa trvalé prúdenie tepla pri vysokej teplote na krátky čas (najmenej 135 °C v kombinácii s vhodnou dobou výdrže)

▼ **M3**

tak, aby sa v ošetrovanom výrobku nenachádzali žiadne životaschopné organizmy alebo spóry schopné rastu v ošetrovanom výrobku, ak sa výrobok uchováva v aseptickom uzatvorenom kontajneri pri teplote okolitého prostredia, a

- ii) ktoré je dostatočné na zabezpečenie toho, aby výrobky zostali mikrobiologicky stabilné po inkubácii po dobu 15 dní pri teplote 30 °C v uzatvorených kontajneroch alebo po dobu 7 dní pri teplote 55 °C v uzatvorených kontajneroch, alebo po akomkoľvek inom spôsobe, ktorým sa preukáže, že sa uplatnilo vhodné tepelné ošetrovanie.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia pri rozhodovaní, či podrobia surové mlieko alebo mledzivo tepelnému ošetrovaniu:
- a) brať zreteľ na postupy vypracované v súlade so zásadami HACCP podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 a
  - b) dodržiavať všetky požiadavky, ktoré môže v tejto súvislosti uložiť príslušný orgán pri schvaľovaní prevádzkarní alebo pri vykonávaní kontrol v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004.

## III. KRITÉRIÁ NA SUROVÉ KRAVSKÉ MLIEKO

▼ **M6**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vyrábajúcich mliečne výrobky musia zaviesť postupy, ktorými zabezpečia, aby bezprostredne pred tepelným ošetrovaním a v prípade prekročenia obdobia prijatia uvedeneho v postupoch založených na zásadách HACCP:
- a) malo surové kravské mlieko používané na výrobu mliečnych výrobkov celkový počet mikroorganizmov pri teplote 30 °C menej ako 300 000 v 1 ml a
  - b) malo tepelne ošetrované kravské mlieko používané na výrobu mliečnych výrobkov celkový počet mikroorganizmov pri teplote 30 °C menej ako 100 000 v 1 ml.

▼ **M3**

2. Ak mlieko nespĺňa kritériá ustanovené v bode 1, musia to prevádzkovatelia potravinárskych podnikov oznámiť príslušnému orgánu a prijať opatrenia na nápravu tohto stavu.

## KAPITOLA III: BALENIE DO PRIAMEHO OBALU A DO DRUHÉHO OBALU

Uzatváranie spotrebiteľských obalov sa musí vykonať prostredníctvom uzatváracích zariadení, ktoré predchádzajú kontaminácii, ihneď po plnení v prevádzkarni, kde sa vykonalo posledné tepelné ošetrovanie tekutých mliečnych výrobkov a výrobkov na báze mledziva. Systém uzatvárania musí byť zhotovený tak, aby po otvorení uzáveru zostal zreteľný dôkaz o jeho otvorení a aby sa dal ľahko skontrolovať.

## KAPITOLA IV: OZNAČOVANIE

1. Okrem požiadaviek podľa smernice 2000/13/ES musia byť na etikete, s výnimkou prípadov vymenovaných v článku 13 ods. 4 a 5 uvedenej smernice, zreteľne uvedené:
- a) slová „surové mlieko“, pokiaľ ide o surové mlieko určené na priamu ľudskú spotrebu;
  - b) slová „vyrobené so surovým mliekom“, ak ide o výrobky vyrobené so surovým mliekom, ktorého výrobný proces nezahŕňa žiadne tepelné ošetrovanie ani žiadne fyzikálne alebo chemické ošetrovanie;
  - c) slovo „mledzivo“, ak ide o mledzivo;
  - d) slová „vyrobené s mledzivom“, ak ide o výrobky vyrobené s mledzivom.
2. Požiadavky podľa bodu 1 sa vzťahujú na výrobky určené pre maloobchod. Termín „označovanie“ zahŕňa aj akýkoľvek obal, doklad, nápis, etiketu, krúžok alebo obrúčku, ktoré sprevádzajú tieto výrobky alebo ktoré odkazujú na tieto výrobky.

**▼ M3**

## KAPITOLA V: IDENTIFIKAČNÉ OZNAČENIE

Odchylné od požiadaviek podľa prílohy II oddielu I:

1. identifikačná značka môže namiesto vyznačenia schvaľovacieho čísla prevádzkarne obsahovať odkaz na to, kde na priamom obale alebo na druhom obale je vyznačené schvaľovacie číslo prevádzkarne;
2. identifikačná značka môže v prípade návratných fliaš uvádzať len iniciály krajiny odoslania a schvaľovacie číslo prevádzkarne.

**▼ B**

## ODDIEL X: VAJCIA A VAJEČNÉ VÝROBKY

## KAPITOLA 1: VAJCIA

1. V priestoroch producenta vajec až po predaj spotrebiteľovi sa musia vajcia držať v čistote, uchovávať v suchu, bez vonkajšieho zápachu, účinne chránené proti nárazom a priamemu slnečnému žiareniu.

**▼ M6**

2. Vajcia musia byť uskladnené a prepravované pri stálej teplote, ktorá najlepšie zaručuje ich akosť z hygienického hľadiska, pokiaľ príslušný orgán nezavedie vnútroštátne požiadavky na teplotu v skladovacích zariadeniach na vajcia a dopravných prostriedkoch prepravujúcich vajcia medzi týmito skladovacími zariadeniami.

**▼ B**

3. Vajcia sa musia spotrebiteľovi dodávať v rámci maximálnej časovej lehoty 21 dní od znášky.

## KAPITOLA II: VAJEČNÉ VÝROBKY

## I. POŽIADAVKY NA PREVÁDZKARNE

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby boli zariadenia na výrobu vaječných výrobkov skonštruované, usporiadané a vybavené tak, aby sa zabezpečilo oddelenie nasledujúcich operácií:

1. umývanie, sušenie a dezinfekcia znečistených vajec, ak sa vykonáva;
2. vytĺkanie vajec, zhromažďovanie ich obsahov a odstraňovanie zvyškov škrupín a podškrupinových blán;
  - a
3. iné operácie, ako sú tie, ktoré sú uvedené v bodoch 1 a 2.

## II. SUROVINY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKOV

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby boli suroviny používané na výrobu vaječných výrobkov v súlade s nasledujúcimi požiadavkami.

**▼ M6**

1. Škrupiny vajec používaných na výrobu vaječných výrobkov musia byť plne vyvinuté a nesmú obsahovať praskliny. Prasknuté vajcia sa však môžu použiť na výrobu tekutých vajec alebo produktov z vajec, ak ich výrobné zariadenie alebo baliareň/triediareň priamo dodá do spracovateľskej prevádzkarne schválenej na výrobu tekutých vajec alebo do spracovateľského zariadenia, kde musia byť čo najskôr vytĺčené.

**▼ B**

2. Ako surovina sa môžu používať tekuté vajcia získané v prevádzkarni schválenej na tento účel. Tekuté vajcia sa musia získavať v súlade s požiadavkami uvedenými v bodoch 1, 2, 3, 4 a 7 časti III.

**▼B****III. OSOBITNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKOV**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa všetky operácie uskutočňovali takým spôsobom, aby sa zabránilo akejkoľvek kontaminácii počas výroby, manipulácie a skladovania vaječných výrobkov, a to najmä zabezpečením dodržiavania s nasledujúcich požiadaviek.

1. Vajcia sa nesmú vytĺkať, ak nie sú čisté a suché.
2. Vajcia sa musia vytĺkať spôsobom, ktorý minimalizuje kontamináciu, najmä zabezpečením primeraného oddelenia od ostatných operácií. Prasknuté vajcia sa musia spracovať čo najskôr.
3. S inými vajcami, ako sú vajcia sliepok, moriek a perličiek, sa musí manipulovať oddelene. Pred tým, ako sa opäť začne so spracovaním vajec sliepok, moriek a perličiek sa všetky zariadenia musia vyčistiť a vydezinfikovať.
4. Vaječné obsahy sa nesmú získavať odstred'ovaním alebo drvením vajec a odstred'ovanie sa nesmie použiť ani na získavanie zvyškov vaječných bielkov z prázdnych škrupín na ľudskú spotrebu.

**▼M1**

5. Po vytlčení sa musí každá súčasť tekutých vajec čo najskôr spracovať tak, aby sa eliminovali mikrobiologické nebezpečenstvá alebo aby sa znížili na prijateľnú úroveň. Dávka, ktorá nebola dostatočne spracovaná, sa môže okamžite opätovne spracovať v rovnakej prevádzkarni, ak sa po tomto spracovaní stane vhodnou na ľudskú spotrebu. Ak sa zistí, že dávka nie je vhodná na ľudskú spotrebu, musí sa denaturovať tak, aby sa zaistilo, že nebude použitá na ľudskú spotrebu.

**▼B**

6. Spracovanie sa nevyžaduje v prípade vaječných bielkov určených na výrobu sušených alebo kryštalických albumínov určených následne na tepelné ošetrovanie.
7. Ak sa spracovanie neuskutočňuje ihneď po vytlčení, musia sa tekuté vajcia uskladniť buď zmrazené alebo pri teplote najviac 4 °C. Čas skladovania pred spracovaním pri teplote 4 °C nesmie prekročiť 48 hodín. Tieto požiadavky sa však nevzťahujú na výrobky určené na odcukrenie, ak sa proces odcukrenia vykonáva čo najskôr.
8. Produkty, ktoré neboli stabilizované tak, aby sa mohli uchovávať pri izbovej teplote, sa musia vychladiť na 4 °C a menej. Produkty určené na zmrazovanie sa musia zmraziť ihneď po spracovaní.

**IV. ANALYTICKÉ ŠPECIFIKÁCIE**

1. Koncentrácia kyseliny 3-hydroximaslovej nesmie prekročiť 10 mg/kg v sušine neupravených vaječných výrobkov.
2. Obsah kyseliny mliečnej suroviny použitej na výrobu vaječných výrobkov nesmie prekročiť 1 g/kg sušiny. Ak však ide o fermentované výrobky, táto hodnota musí zisťovať pred fermentačným procesom.
3. Množstvo zvyškov vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc v spracovaných vaječných výrobkoch nesmie presahovať 100 mg/kg vaječného výrobku.

**▼B**

## V. OZNAČOVANIE A IDENTIFIKAČNÉ ZNAČKY

- Okrem všeobecných požiadaviek na identifikačné značky ustanovených v prílohe II oddiel I, musia byť zásielky vajecných výrobkov, ktoré nie sú určené pre maloobchod, ale na použitie, ako zložka pri výrobe iných výrobkov opatrené etiketami s uvedením teploty, pri ktorej sa tieto vajecné výrobky musia uchovávať a časovej lehoty, počas ktorej je takto zaistená ich trvanlivosť.

**▼M1**

- V prípade tekutých vajec musia byť na etikete uvedenej v bode 1 uvedené aj slová: nepasterizované tekuté vajcia – určené na ošetrovanie v mieste určenia a vyznačený dátum a hodina vytĺkania.

**▼B**

## XI. ODDIEL: ŽABIE STEHIENKA A SLIMÁKY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí upravujú žabie stehienka alebo slimáky na ľudskú spotrebu musia zaistiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

- Žaby a slimáky sa musia usmrcovať v prevádzkarni skonštruovanej, usporiadanej a vybavenej na takýto účel.
- Prevádzkareň, v ktorej sa upravujú žabie stehienka musí mať miestnosť vyhradenú na skladovanie a umývanie živých žiab, na ich zabíjanie a vykrovanie. Táto miestnosť musí byť fyzicky oddelená od miestnosti na prípravu.
- Žaby a slimáky, ktoré uhynuli inak, ako usmrtením v prevádzkarni sa nesmú pripravovať na ľudskú spotrebu.
- Žaby a slimáky sa musia podrobiť organoleptickému vyšetreniu vykonanému na odobratých vzorkách. Ak toto vyšetrenie ukáže, že môžu predstavovať nebezpečenstvo, nesmú sa použiť na ľudskú spotrebu.
- Bezodkladne po príprave sa žabie stehienka musia úplne umyť tečúcou pitnou vodou a ihneď schladiť na teplotu, bližiacu sa teplote topiaceho sa ľadu, zmraziť alebo spracovať.
- Po usmrtení slimákov sa musí hepatopankreas, ak by mohol predstavovať nebezpečenstvo, odstrániť a nesmie sa použiť na ľudskú spotrebu.

## ODDIEL XII: ŠKVARENÉ ŽIVOČÍŠNE TUKY A OŠKVARKY

## KAPITOLA 1: POŽIADAVKY NA PREVÁDZKARNE, KTORÉ ZBERAJÚ ALEBO SPRACÚVAJÚ SUROVINY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zaistiť, aby zariadenia, ktoré zberajú alebo spracúvajú suroviny na výrobu škvarených tukov a oškvarkov spĺňali nasledujúce požiadavky.

- Strediská na zber surovín a ich ďalšiu prepravu do spracovateľských prevádzkarní musia byť vybavené zariadeniami na skladovanie surovín pri teplote, ktorá neprevyšuje 7 °C.
- Každé spracovateľská prevádzkareň musí mať:
  - chladiarenské zariadenia;
  - expedičnú miestnosť, ak prevádzkareň neodosiela len škvarený tuk v nádržiacich;
    - ak je to vhodné, zariadenie vhodné na prípravu produktov pozostávajúcich zo škvarených živočíšnych tukov zmiešaných s inými potravinami a/alebo prísadami;
- Chladiarenské zariadenia uvedené v bodoch 1 a 2 a) však nie sú nutné, pokiaľ sa opatreniami na organizovanie dodávok surovín zabezpečí, aby sa suroviny nikdy neskladovali alebo neprepravovali bez aktívneho chladenia inak, než je uvedené v kapitole II bod 1 písm. d).

▼ **B**

## KAPITOLA II: HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PRÍPRAVU ŠKVARENÉHO ŽIVOČÍŠNEHO TUKU A OŠKVARKOV

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí pripravujú škvarené živočíšne tuky a oškvarky musia zaistiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky.

1. Suroviny musia:
  - a) pochádzať zo zvierat, ktoré boli zabitú na bitútku a ktoré boli na základe prehliadky *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako poživatelné na ľudskú spotrebu;
  - b) pozostávať z tukových tkanív alebo kostí, ktoré sú pokiaľ možno bez krvi a nečistôt;
  - c) pochádzať z prevádzkarní, ktoré sú registrované alebo schválené podľa nariadenia (ES) č. 852/2003 alebo v súlade s týmto nariadením.
    - a
    - d) byť prepravované a skladované až do vyškvarenia v hygienických podmienkach a pri dodržaní ich vnútornej teploty najviac 7 °C. Suroviny sa však môžu skladovať a prepravovať bez aktívneho chladenia, ak sa vyškvarujú do 12 hodín po dni, kedy boli získané.
2. Pri škvarení sa zakazuje používať rozpúšťadlá.
3. Ak tuk na rafinovanie spĺňa normy uvedené v bode 4, môže sa škvarený živočíšny tuk pripravený v súlade s bodmi 1 a 2 rafinovať na zlepšenie jeho fyzikálno-chemických vlastností v rovnakej prevádzkarni alebo v inej prevádzkarni.
4. Škvarený tuk zvierat musí v závislosti od druhu spĺňať nasledujúce normy:

	Prežúvavce			Ošípané			Tuk ostatných zvierat	
	Jedlý loj		Loj na rafináciu	Jedlý tuk		Masť a iný tuk na rafináciu	Jedlý	Na rafináciu
	Prvá trieda ( <i>premier jus</i> ) <sup>(1)</sup>	Ostatný		Masť <sup>(2)</sup>	Ostatný			
Voľné masťné kyseliny (FFA (v m/m% kyseliny olejovej [v hmotn. %]) najviac	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxidy najviac	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Celkové nerozpuštné nečistoty	Maximum 0,15 %			Maximum 0,5 %				
Vôňa, chuť, farba	Normálne							

(1) Škvarený živočíšny tuk získaný pri nízkej teplote topením čerstvého osrdečnikového loja, čerstvého loja z predstierky, obličiek a okružia hovädzieho dobytká a čerstvého loja z rozrábkami.

(2) Škvarený tuk zvierat získaný z tukových tkanív ošípaných.

5. Oškvarky určené na ľudskú spotrebu sa musia skladovať v súlade s nasledujúcimi požiadavkami na teplotu.
  - a) Ak sa oškvarky vyškvarili pri teplote neprevyšujúcej 70 °C, musia sa skladovať
    - i) pri teplote najviac 7 °C najdlhšie 24 hodín;
    - alebo
    - ii) pri teplote najviac -18 °C.

**▼B**

- b) Ak sa oškvarky vyškvarili pri teplote vyššej ako 70 °C a majú obsah vody 10 % (m/m [hmotnostné %]) alebo vyšší, musia sa skladovať
- i) pri teplote najviac 7 °C najdlhšie 48 hodín alebo pri inej kombinácii času a teploty, ktorá poskytuje rovnocennú záruku,
- alebo
- ii) pri teplote najviac -18 °C.
- c) Ak sa škvarky vyškvarili pri teplote najviac 70 °C a majú obsah vody nižší ako 10 % (m/m [hmotn.]) nie sú žiadne špecifické požiadavky.

## ODDIEL XIII: OŠETRENÉ ŽALÚDKY, MECHÚRE A ČREVÁ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí ošetrojú žalúdky, mechúre a črevá musia zaistiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky.

1. Črevá, mechúre a žalúdky zvierat sa môžu uvádzať na trh, len ak
  - a) pochádzajú zo zvierat, ktoré boli zabitú na bitúnku a ktoré boli na základe prehliadky *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu;
  - b) sú nasolené, ošetrované ohrevom alebo sušené;
    - a
  - c) sa po ošetrení uvedenom v bode b) prijali účinné opatrenia na zabránenie rekontaminácii.
2. Ošetrované žalúdky, mechúre a črevá, ktoré sa nemôžu uchovávať pri teplote okolia, sa musia až do ich expedovania chladiť s použitím zariadení určených na tieto účely. Najmä produkty, ktoré nie sú solené alebo sušené sa musia uchovávať pri teplote najviac 3 °C.

## ODDIEL XIV: ŽELATÍNA

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú želatínu, musia zabezpečiť aby sa dodržiavali požiadavky tohto oddielu.
2. Na účely tohto oddielu „činenie“ znamená vypracúvanie koží pomocou rastlinných trieslových činidiel, solí chrómu alebo iných látok, ako sú soli hliníka, železité soli, kremičité soli, aldehydy a chinóny, alebo iné syntetické vytvrdzovacie činidlá.

## KAPITOLA I: POŽIADAVKY NA SUROVINY

1. Na výrobu želatíny určenej na použitie v potravinách, sa môžu používať nasledujúce materiály:

**▼M9**

- a) kosti iné ako kosti klasifikované ako špecifikovaný rizikový materiál podľa definície v článku 3 ods. 1 písm. g) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 <sup>(1)</sup>;

**▼B**

- b) kože a usne chovaných hospodárskych prežúvavcov;
- c) kože ošpaných;
- d) koža hydiny;
- e) šľachy a väzy;
- f) kože a usne voľne žijúcej zveri;
  - a
- g) kože a kosti rýb.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 147, 31.5.2001, s. 1.



**▼ B**

2. Použitie koží a usní sa zakazuje, pokiaľ už boli podrobené akémukoľvek procesu činenia, bez ohľadu na to, či sa tento proces ukončil.
3. Suroviny uvedené v bode 1 písm. a) až e) musia pochádzať zo zvierat, ktoré boli zabitú na bitúnku a ktorých telá boli po prehliadke *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako poživatelné pre ľudskú spotrebu alebo v prípade usní a koží z voľne žijúcej zveri, posúdené ako poživatelné pre ľudskú spotrebu.

**▼ M18**

4. a) Suroviny, ktoré neboli podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia, musia pochádzať z prevádzkarní, ktoré boli registrované alebo schválené podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 alebo v súlade s týmto nariadením.
- b) Môžu sa použiť tieto ošetrené suroviny:
  - i) kosti iné ako kosti klasifikované ako špecifikovaný rizikový materiál podľa definície v článku 3 ods. 1 písm. g) nariadenia (ES) č. 999/2001 pochádzajúce z prevádzkarní pod kontrolou príslušného orgánu a uvedené v zozname, ktorý príslušný orgán vedie, a ktoré boli podrobené jednému z týchto ošetrení:
    - sú rozdrvené na kusy približne 15 mm a zbavené tuku pomocou horúcej vody s teplotou minimálne 70 °C v trvaní najmenej 30 minút, minimálne 80 °C najmenej 15 minút alebo minimálne 90 °C najmenej 10 minút a potom oddelené a následne umyté a sušené najmenej 20 minút v prúde horúceho vzduchu s počiatočnou teplotou minimálne 350 °C, alebo 15 minút v prúde horúceho vzduchu s počiatočnou teplotou vyššou ako 700 °C,
    - sú sušené na slnku minimálne 42 dní pri priemernej teplote najmenej 20 °C,
    - ošetrenie kyselinou, ktorým sa pH v jadre udrží na hodnote menej ako 6 v trvaní najmenej jednej hodiny pred sušením;
  - ii) kože a usne chovaných hospodárskych prežívavcov, kože ošípaných, koža hydiny a kože a usne voľne žijúcej zveri pochádzajúce z prevádzkarní pod kontrolou príslušného orgánu a uvedené v zozname, ktorý príslušný orgán vedie, a ktoré boli podrobené jednému z týchto ošetrení:
    - alkalické ošetrenie, aby sa v jadre dosiahlo pH > 12, po ktorom nasleduje solenie v trvaní najmenej sedem dní,
    - sušenie v trvaní najmenej 42 dní pri teplote najmenej 20 °C,
    - ošetrenie kyselinou, ktorým sa pH v jadre udrží na hodnote menej ako 5 v trvaní najmenej jednej hodiny,
    - alkalické ošetrenie, aby sa vo všetkých častiach dosiahlo pH > 12 v trvaní najmenej 8 hodín;
  - iii) kosti iné ako kosti klasifikované ako špecifikovaný rizikový materiál podľa definície v článku 3 ods. 1 písm. g) nariadenia (ES) č. 999/2001, kože a usne chovaných hospodárskych prežívavcov, kože ošípaných, kože hydiny, kože rýb a kože a usne voľne žijúcej zveri a usne, ktoré boli podrobené ošetreniu inému ako sú ošetrenia uvedené v bode i) alebo ii) a pochádzajúce z prevádzkarní, ktoré boli registrované alebo schválené podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 alebo v súlade s týmto nariadením.

Na účely písmena b) bodu ii) prvých dvoch zarážok môže trvanie ošetrení zahŕňať čas prepravy.

Ošetrené suroviny uvedené v písmene b) bodoch i) a ii) musia byť získané:

**▼ M18**

- z domácich a chovaných hospodárskych prežúvavcov, ošípaných a hydiny, ktoré boli zabitú na bitútku a ktorých telá boli po prehliadke *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu, alebo
- zo zabitej voľne žijúcej zveri, ktorých telá boli po prehliadke *post mortem* posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu.

**▼ B**

5. Zberné strediská a garbiarne tiež môžu dodávať surovinu na výrobu želatíny určenej na ľudskú spotrebu, pokiaľ ich príslušný orgán osobitne na to povolí a ak spĺňajú nasledujúce požiadavky.
  - a) Musia mať skladovacie miestnosti s pevnými podlahami a hladkými stenami, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú, pokiaľ je to potrebné a musia byť vybavené chladiarenskými zariadeniami.
  - b) Skladovacie miestnosti sa musia udržiavať vo vyhovujúcom stave čistoty a údržby tak, aby nepredstavovali zdroj kontaminácie pre surovinu.
  - c) Ak sa v týchto priestoroch skladuje a/alebo spracúva surovina, ktorá nespĺňa požiadavky tejto kapitoly, musí byť počas celého príjmu, skladovania, spracovania a expedovania oddelená od suroviny, ktorá je v súlade s touto kapitolou.

## KAPITOLA II: PREPRAVA A SKLADOVANIE SUROVÍN

1. Namiesto identifikačnej značky podľa prílohy II oddiel I musí sprevádzať suroviny pri preprave, pri ich dodávaní do zberného strediska alebo do garbiarne alebo pri dodávaní do prevádzkarne na výrobu želatíny, doklad s uvedením prevádzkarne pôvodu, ktorý obsahuje údaje ustanovené v dodatku tejto prílohy.
2. Suroviny sa musia prepravovať a skladovať chladené alebo zmrazené, ak sa nespracúvajú do 24 hodín po ich odoslaní. Tuku zbavené a sušené kosti alebo osein, solené, sušené a vytvrdené usne a usne a kože ošetrené lúhmi alebo kyselinami sa však môžu prepravovať a skladovať pri bežnej teplote okolia.

**▼ M18**

3. Suroviny na výrobu želatíny určenej na ľudskú spotrebu, v prípade ktorých sa požaduje certifikácia zdravia zvierat, musia byť po veterinárnych kontrolách stanovených v smernici 97/78/ES a bez toho, aby boli dotknuté podmienky stanovené v článku 8 ods. 4 uvedenej smernice, dopravené priamo do prevádzkarne na mieste určenia.

Musia sa prijať všetky preventívne opatrenia vrátane bezpečnej likvidácie živočíšnych vedľajších produktov, odpadu, nepoužitého alebo nadbytočného materiálu, aby sa zabránilo riziku rozšírenia chorôb na zvieratá.

**▼ M5**

## KAPITOLA III: POŽIADAVKY NA VÝROBU ŽELATÍNY

1. Výrobným procesom želatíny sa musí zabezpečiť, aby sa:
  - a) všetok materiál kostí prežúvavcov, získaný zo zvierat narodených, chovaných alebo zabitých v krajinách alebo regiónoch, ktoré sú podľa právnych predpisov Spoločenstva zaradené do kategórie s kontrolovaným rizikom BSE alebo do kategórie s neurčeným rizikom BSE, podrobil procesu, ktorým sa zabezpečí, že všetok materiál kostí sa jemne rozmelie a odmastí horúcou vodou a ošetrí sa roztokom kyseliny chlorovodíkovej (s minimálnou koncentráciou 4 % a pH < 1,5) najmenej počas dvoch dní. Po tomto ošetrení nasleduje buď:
    - alkalické ošetrenie nasýteným roztokom hydroxidu vápenatého (pH > 12,5) v trvaní najmenej 20 dní a tepelné ošetrenie pri teplote minimálne 138 °C v trvaní najmenej štyri sekundy alebo
    - ošetrenie kyselinou (pH < 3,5) v trvaní minimálne 10 hodín a tepelné ošetrenie pri teplote minimálne 138 °C v trvaní najmenej štyri sekundy, alebo

**▼ M5**

- proces za použitia tepla a tlaku v trvaní najmenej 20 minút s nasýtenou parou s teplotou 133 °C a tlakom viac než 3 bary, alebo
  - iný schválený rovnocenný proces;
- b) ostatné suroviny podrobili ošetrovaniu kyselinou alebo lúhom, po ktorom nasleduje jeden alebo viacero preplachov. Následne sa musí upraviť pH. Želatína sa musí extrahovať jedným alebo viacerými po sebe idúcimi ohrevmi, po ktorých nasleduje čistenie filtráciou a tepelné ošetrovanie.
2. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku môže v tej istej prevádzkarni vyrábať a skladovať želatínu určenú na ľudskú spotrebu aj želatínu, ktorá nie je určená na ľudskú spotrebu, ak suroviny a výrobný proces spĺňajú požiadavky na želatínu určenú na ľudskú spotrebu.

**▼ M18****KAPITOLA IV: POŽIADAVKY NA HOTOVÉ PRODUKTY**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby želatína spĺňala limity stanovené v tejto tabuľke.

Rezíduum	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Európsky liekopis, najnovšie vydanie)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Európsky liekopis, najnovšie vydanie)	10 ppm

**▼ M5****KAPITOLA V: OZNAČOVANIE**

Priamy obal a druhý obal obsahujúci želatínu musia byť označené slovami „želatína vhodná na ľudskú spotrebu“ a musí byť na nich vyznačený dátum minimálnej trvanlivosti.

**▼ B****ODDIEL XV: KOLAGÉN****▼ M18**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú kolagén, musia zabezpečiť, aby sa dodržiavali požiadavky tohto oddielu. Bez toho, aby boli dotknuté iné ustanovenia, produkty získavané z kolagénu sa musia vyrábať z kolagénu, ktorý spĺňa požiadavky tohto oddielu.

**▼ B**

2. Na účely tohto oddielu „činenie“ znamená vypracúvanie koží pomocou rastlinných trieslových činidiel, solí chrómu alebo iných látok, ako sú soli hliníka, železité soli, kremičité soli, aldehydy a chinóny, alebo iné syntetické vytvrdzovacie činidlá.

**KAPITOLA I: POŽIADAVKY NA SUROVINY****▼ M9**

1. Na výrobu kolagénu určeného na použitie do potravín, sa môžu použiť tieto suroviny:
- a) kosti iné ako kosti klasifikované ako špecifikovaný rizikový materiál podľa definície v článku 3 ods. 1 písm. g) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001;
  - b) kože a usne chovaných hospodárskych prežúvavcov;
  - c) kože ošipaných;

**▼ M9**

- d) koža hydiny;
- e) šľachy a väzivá;
- f) kože a usne voľne žijúcej zveri a
- g) kože a kosti rýb.

**▼ B**

2. Použitie koží a usní sa zakazuje, pokiaľ už boli podrobené akémukoľvek procesu činenia bez ohľadu na to, či sa tento proces ukončil.
3. Suroviny uvedené v bode 1 a) až d) musia pochádzať zo zvierat, ktoré boli zabitú na bitútku a ktorých telá boli po prehliadke *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu alebo v prípade usní a koží z voľne žijúcej zveri, posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu.

**▼ M18**

4. a) Suroviny, ktoré neboli podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia, musia pochádzať z prevádzkarní, ktoré boli registrované alebo schválené podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 alebo v súlade s týmto nariadením;
- b) Môžu sa použiť tieto ošetrené suroviny:
  - i) kosti iné ako kosti klasifikované ako špecifikovaný rizikový materiál podľa definície v článku 3 ods. 1 písm. g) nariadenia (ES) č. 999/2001 pochádzajúce z prevádzkarní pod kontrolou príslušného orgánu a uvedené v zozname, ktorý príslušný orgán vedie, a ktoré boli podrobené jednému z týchto ošetrení:
    - sú rozdrvené na kusy približne 15 mm a zbavené tuku pomocou horúcej vody s teplotou minimálne 70 °C v trvaní najmenej 30 minút, minimálne 80 °C najmenej 15 minút alebo minimálne 90 °C najmenej 10 minút a potom oddelené a následne umyté a sušené najmenej 20 minút v prúde horúceho vzduchu s počiatočnou teplotou minimálne 350 °C, alebo 15 minút v prúde horúceho vzduchu s počiatočnou teplotou vyššou ako 700 °C,
    - sú sušené na slnku minimálne 42 dní pri priemernej teplote najmenej 20 °C,
    - ošetrenie kyselinou, ktorým sa pH v jadre udrží na hodnote menej ako 6 v trvaní najmenej jednej hodiny pred sušením;
  - ii) kože a usne chovaných hospodárskych prežúvavcov, kože ošípaných, koža hydiny a kože a usne voľne žijúcej zveri pochádzajúce z prevádzkarní pod kontrolou príslušného orgánu a uvedené v zozname, ktorý príslušný orgán vedie, a ktoré boli podrobené jednému z týchto ošetrení:
    - alkalické ošetrenie, aby sa v jadre dosiahlo pH > 12, po ktorom nasleduje solenie v trvaní najmenej sedem dní,
    - sušenie v trvaní najmenej 42 dní pri teplote najmenej 20 °C,
    - ošetrenie kyselinou, ktorým sa pH v jadre udrží na hodnote menej ako 5 v trvaní najmenej jednej hodiny,
    - alkalické ošetrenie, aby sa vo všetkých častiach dosiahlo pH > 12 v trvaní najmenej 8 hodín;
  - iii) kosti iné ako kosti klasifikované ako špecifikovaný rizikový materiál podľa definície v článku 3 ods. 1 písm. g) nariadenia (ES) č. 999/2001, kože a usne chovaných hospodárskych prežúvavcov, kože ošípaných, kože hydiny, kože rýb a kože a usne voľne žijúcej zveri a usne, ktoré boli podrobené ošetreniu inému ako sú ošetrenia uvedené v bode i) alebo ii) a pochádzajúce z prevádzkarní, ktoré boli registrované alebo schválené podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 alebo v súlade s týmto nariadením.

**▼ M18**

Na účely písmena b) bodu ii) prvých dvoch zarážok môže trvanie ošetrení zahŕňať čas prepravy.

Ošetrené suroviny uvedené v písmene b) musia byť získané:

- z domácich a chovaných hospodárskych prežúvavcov, ošípaných a hydiny, ktoré boli zabitú na bitúnku a ktorú telá boli po prehliadke *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu, alebo
- zo zabitej voľne žijúcej zveri, ktorú telá boli po prehliadke *post mortem* posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu.

**▼ B**

5. Zberné strediská a garbiarne môžu tiež dodávať surovinu na výrobu kolagénu určeného na ľudskú spotrebu, ak ich na tento účel príslušný orgán osobitne povolí a ak spĺnia nasledujúce požiadavky.
  - a) Musia mať skladovacie miestnosti s pevnými podlahami a hladkými stenami, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú, a pokiaľ je to potrebné musia byť vybavené chladiarenskúmi zariadeniami.
  - b) Skladovacie miestnosti sa musia udržiavať vo vyhovujúcom stave čistoty a údržby tak, aby nepredstavovali zdroj kontaminácie pre suroviny.
  - c) Ak sa v týchto priestoroch skladuje a/alebo spracúva surovina, ktorá nespĺňa požiadavky tejto kapitoly, musí byť počas celého príjmu, skladovania, spracovania a expedovania oddelená od suroviny, ktorá je v súlade s touto kapitolou.

## KAPITOLA II: PREPRAVA A SKLADOVANIE SUROVÍN

1. Namiesto identifikačnej značky podľa prílohy II oddiel I musí sprevádzať suroviny pri preprave, pri ich dodávaní do zberného strediska alebo do garbiarne alebo pri dodávaní do prevádzkarne na výrobu kolagénu doklad s uvedením prevádzkarne pôvodu, ktorý obsahuje údaje ustanovené v dodatku tejto prílohy.
2. Suroviny sa musia prepravovať a skladovať chladené alebo zmrazené, ak sa nespracúvajú do 24 hodín po ich odoslaní. Tuku zbavené a sušené kosti alebo oseín, solené, sušené a vytvrdené usne a usne a kože ošetrené lúhmi alebo kyselinami sa však môžu prepravovať a skladovať pri bežnej teplote okolia.

**▼ M18**

3. Suroviny na výrobu kolagénu určeného na ľudskú spotrebu, v prípade ktorú sa požaduje certifikácia zdravia zvierat, musia byť po veterinárnych kontrolách stanovených v smernici 97/78/ES a bez toho, aby boli dotknuté podmienky stanovené v článku 8 ods. 4 uvedenej smernice, dopravené priamo do prevádzkarne na mieste určenia.

Musia sa prijať všetky preventívne opatrenia vrátane bezpečnej likvidácie živočíšnych vedľajších produktov, odpadu, nepoužitého alebo nadbytočného materiálu, aby sa zabránilo riziku rozšírenia chorôb na zvieratá.

**▼ B**

## KAPITOLA III: POŽIADAVKY NA VÝROBU KOLAGÉNU

**▼ M18**

1. Kolagén sa musí vyrábať procesom, ktorú sa zabezpečí, že:
  - a) všetok kostný materiál z prežúvavcov narodených, chovaných alebo zabitých v krajinách alebo regiónoch, ktoré v súlade s článkom 5 nariadenia (ES) č. 999/2001 vykazujú zvládnuté alebo neurčené riziko BSE, bol

**▼ M18**

podrobený procesu, ktorým sa zabezpečí, že všetok kostný materiál sa jemne rozomelie a zbaví sa pomocou horúcej vody tuku a najmenej dva dni sa ošetruje zriedenou kyselinou chlorovodíkovou (s minimálnou koncentráciou 4 % a pH < 1,5); po tejto úprave musí nasledovať úprava pH použitím kyseliny alebo lúhu, po ktorej nasleduje:

i) jedno alebo viac prepláchnutí a aspoň jeden z nasledujúcich postupov:

- filtrácia,
- mletie,
- extrúzia;

ii) alebo akýkoľvek schválený rovnocenný postup;

b) suroviny iné ako suroviny uvedené v písmene a) sa musia podrobiť ošetrovaniu, ktoré zahŕňa premývanie, úpravu pH použitím kyseliny alebo lúhu, po ktorej nasleduje:

i) jedno alebo viac prepláchnutí a aspoň jeden z nasledujúcich postupov:

- filtrácia,
- mletie,
- extrúzia;

ii) alebo akýkoľvek schválený rovnocenný postup.

**▼ B**

2. Po skončení procesu, uvedeného v bode 1, sa kolagén musí vysušiť.

**▼ M5**

3. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku môže v tej istej prevádzkarni vyrábať a skladovať kolagén určený na ľudskú spotrebu aj kolagén, ktorý nie je určený na ľudskú spotrebu, ak suroviny a výrobný proces spĺňajú požiadavky na kolagén určený na ľudskú spotrebu.

**▼ M18****KAPITOLA IV: POŽIADAVKY NA HOTOVÉ PRODUKTY**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby kolagén spĺňal limity ustanovené v nasledujúcej tabuľke.

Rezídium	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Európsky liekopis, najnovšie vydanie)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Európsky liekopis, najnovšie vydanie)	10 ppm

**▼ B****KAPITOLA V: OZNAČOVANIE**

Na priamom obale a na druhom obale kolagénu musia byť uvedené slová: „kolagén vhodný na ľudskú spotrebu“ a vyznačený dátum výroby.

**▼ M18****ODDIEL XVI: VYSOKORAFINOVANÝ CHONDROITÍN-SULFÁT, KYSELINA HYALURÓNOVÁ, OSTATNÉ HYDROLYZOVANÉ PRODUKTY Z CHRUPAVIEK, CHITOZÁN, GLUKOZAMÍN, SYRIDLO, VYZINA A AMINOKYSELINY**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vyrábajúcich tieto vysoko rafinované produkty živočíšneho pôvodu:

a) chondroitín-sulfát;

**▼M18**

- b) kyselina hyalurónová;
  - c) ostatné hydrolyzované produkty z chrupaviek;
  - d) chitozán;
  - e) glukozamín;
  - f) syridlo;
  - g) vyzina;
  - h) aminokyseliny, ktoré sú povolené ako prídavné látky v potravinách v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1333/2008 <sup>(1)</sup>,  
musia zabezpečiť, aby sa ošetrovaním použitých surovín vylúčili všetky riziká pre zdravie zvierat alebo ľudí.
2. Suroviny používané na výrobu vysoko rafinovaných produktov uvedených v bode 1 musia pochádzať:
- a) zo zvierat (vrátane ich peria), ktoré boli zabitú na bitúnku a ktorých telá boli po prehliadke *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu; alebo
  - b) z produktov rybolovu, ktoré spĺňajú požiadavky oddielu VIII.
- Ľudské vlasy sa nesmú používať ako zdroj na výrobu aminokyselín.

<sup>(1)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16).

▼ **M5***Dodatok k PRÍLOHE III***VZOR SPRIEVODNÉHO DOKLADU SUROVÍN URČENÝCH NA VÝROBU ŽELATÍNY ALEBO KOLAGÉNU URČENÝCH NA ĽUDSKÚ SPOTREBU**

Číslo obchodného dokladu: .....

**I. Identifikácia suroviny**

Druh suroviny: .....

Druh zvierat: .....

Druh balenia: .....

Počet balení: .....

Hmotnosť netto (kg): .....

**II. Pôvod suroviny**

Druh, názov, adresa a číslo schválenia/registrácie/osobitného povolenia prevádzkarne pôvodu:

.....

Meno a adresa odosielateľa <sup>(1)</sup>: .....**III. Miesto určenia suroviny**

Druh, názov, adresa a číslo schválenia/registrácie/osobitného povolenia výrobnej prevádzkarne miesta určenia:

.....

Meno a adresa príjemcu <sup>(2)</sup>: .....**IV. Dopravný prostriedok:** .....**V** ..... dňa .....

.....

*(Podpis prevádzkovateľa prevádzkarne pôvodu alebo jeho zástupcov)*<sup>(1)</sup> Len ak sa líši od prevádzkarne pôvodu.<sup>(2)</sup> Len ak sa líši od prevádzkarne miesta určenia.