

DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2022/2258**z 9. septembra 2022,****ktorým sa mení a opravuje príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu, pokiaľ ide o produkty rybolovu, vajcia a určité vysoko rafinované produkty, a ktorým sa mení delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2019/624, pokiaľ ide o určité lastúrniky****(Text s významom pre EHP)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 10 ods. 1 druhý pododsek písm. d), e) a g),so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 z 15. marca 2017 o úradných kontrolách a iných úradných činnostiach vykonávaných na zabezpečenie uplatňovania potravinového a krmivového práva a pravidiel pre zdravie zvierat a dobré životné podmienky zvierat, pre zdravie rastlín a pre prípravky na ochranu rastlín, o zmene nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EÚ) č. 1151/2012, (EÚ) č. 652/2014, (EÚ) 2016/429 a (EÚ) 2016/2031, nariadení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a smerníc Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, smerníc Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutia Rady 92/438/EHS (nariadenie o úradných kontrolách) ⁽²⁾, a najmä na jeho článok 18 ods. 7 písm. g),

keďže:

- (1) Nariadením (ES) č. 853/2004 sa pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu.
- (2) V nariadení (ES) č. 853/2004 sa umožňuje zabíjanie hydiny na farme po splnení určitých požiadaviek vrátane požiadavky, že zabitú zvieratá musí sprevádzať certifikát v súlade so vzorom stanoveným vo vykonávacom nariadení Komisie (EÚ) 2020/2235 ⁽³⁾. V prílohe III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa však odkazuje na nesprávny certifikát, a preto by sa mal tento odkaz opraviť.
- (3) Nariadením (EÚ) 2017/625 zmeneným nariadením (EÚ) 2021/1756 ⁽⁴⁾ sa rozširuje možnosť odchyliť sa od požiadavky klasifikovať produkčné oblasti a oblasti sádkovania na všetky ostnatokožce, ktoré nezískajú potravu filtráciou vody, a nielen na holotúrie. Kapitoly IX a X oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mali zmeniť, aby sa táto možnosť zohľadnila.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 95, 7.4.2017, s. 1.

⁽³⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2020/2235 zo 16. decembra 2020, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/429 a (EÚ) 2017/625, pokiaľ ide o vzory certifikátov zdravia zvierat, vzory úradných certifikátov a vzory certifikátov zdravia zvierat/úradných certifikátov na vstup zásielok určitých kategórií zvierat a tovaru do Únie a ich premiestňovanie v rámci Únie, úradnú certifikáciu týkajúcu sa takýchto certifikátov, a ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 599/2004, vykonávacie nariadenia (EÚ) č. 636/2014 a (EÚ) 2019/628, smernica 98/68/ES a rozhodnutia 2000/572/ES, 2003/779/ES a 2007/240/ES (Ú. v. EÚ L 442, 30.12.2020 s 1).

⁽⁴⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2021/1756 zo 6. októbra 2021, ktorým sa mení nariadenie (EÚ) 2017/625, pokiaľ ide o úradné kontroly zvierat a produktov živočíšneho pôvodu vyvázaných z tretích krajín do Únie, s cieľom zabezpečiť dodržiavanie zákazu určitých použití antimikrobík, a nariadenie (ES) č. 853/2004, pokiaľ ide o priame dodávanie mäsa z hydiny a zajacovitých (Ú. v. EÚ L 357, 8.10.2021, s. 27).

- (4) Okrem toho sa v prílohe III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 stanovujú požiadavky na teplotu a podmienky prepravy v prípade produktov rybolovu. Okrem iného sa v nej stanovuje, že produkty rybolovu sa prepravujú pri teplote roztápajúceho sa ľadu, ak sú chladené, alebo pri teplote $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, ak sú zmrazené. Dnes sú už dostupné nové techniky prepravy, pri ktorých sa teplota rýb znižuje na teplotu v rozmedzí od počiatkovej teploty tuhnutia rýb po teplotu o približne $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ nižšiu a ktoré umožňujú ich prepravu v debnách bez ľadu, ako je napr. čiastočné mrazenie. Tieto techniky by sa mali stanoviť v nariadení (ES) č. 853/2004 a ich použitie by sa malo povoliť s prihliadnutím na vedecké stanovisko Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA) z 28. januára 2021 k používaniu techniky tzv. čiastočného mrazenia na prepravu čerstvých produktov rybolovu ⁽⁵⁾.
- (5) V súlade s oddielom VIII kapitolou III časťou A prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa čerstvé produkty rybolovu majú uskladniť zaľadované vo vhodných zariadeniach a preladovanie sa má vykonávať tak často, ako je to potrebné. Okrem toho celé a pitvané čerstvé produkty rybolovu sa môžu prepravovať a skladovať v chladenej vode dovtedy, kým nevstúpia do prvej prevádzkarne na pevnine, ktorá vykonáva iné činnosti než prepravu alebo triedenie.
- (6) Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí pôsobia v odvetví produktov rybolovu, požadovali zmenu prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, aby sa umožnila preprava celých a pitvaných produktov rybolovu v chladenej vode po ich vstupe do prvej prevádzkarne na pevnine. Táto preprava by sa mala vykonávať v tzv. vaniach, konkrétne v debnách z trojvrstvového polyetylénu naplnených vodou a ľadom.
- (7) EFSA prijal 19. marca 2020 vedecké stanovisko k používaniu vaní na prepravu a skladovanie čerstvých produktov rybolovu ⁽⁶⁾. V tomto stanovisku dospel EFSA k záveru, že z hľadiska verejného zdravia neexistujú žiadne významné rozdiely medzi skladovaním a prepravou čerstvých produktov rybolovu v súlade s požiadavkami stanovenými v oddiele VIII kapitole III časti A prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a použitím vaní, a poskytol určité odporúčania, pokiaľ ide o ich používanie. Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mala zmeniť, aby sa umožnilo používanie vaní na prepravu celých a pitvaných čerstvých produktov rybolovu vo vode a ľade po ich vstupe do prvej prevádzkarne na pevnine, ktorá vykonáva iné činnosti než prepravu alebo triedenie.
- (8) V oddiele VIII kapitole VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú podrobné pravidlá týkajúce sa prepravy produktov rybolovu. Konkrétne čerstvé produkty rybolovu sa musia počas prepravy uchovávať pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu, a mrazené produkty rybolovu sa musia počas prepravy uchovávať pri teplote najviac $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ vo všetkých častiach produktu s možnými krátkodobými výkyvmi nahor najviac o $3\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- (9) EFSA prijal 10. decembra 2020 stanovisko k používaniu techniky tzv. čiastočného mrazenia na prepravu čerstvých produktov rybolovu ⁽⁷⁾. V uvedenom stanovisku uskutočnil EFSA porovnanie medzi teplotou čiastočne mrazených čerstvých produktov rybolovu v debnách bez ľadu a teplotou produktov, na ktoré sa uplatňuje v súčasnosti povolený postup prepravy v debnách s ľadom. EFSA dospel k záveru, že za vhodných podmienok neexistujú z hľadiska verejného zdravia žiadne rozdiely medzi teplotami pri tradičnej preprave a technikami čiastočného mrazenia. Pokiaľ ide o analytické metódy schopné odhaliť, či sa predtým zmrazené ryby predávajú ako čiastočne mrazené, EFSA identifikoval päť metód, ktoré by sa mohli považovať za vhodné na tento účel. Za určitých podmienok by sa preto malo povoliť používanie techniky čiastočného mrazenia na prepravu čerstvých produktov rybolovu uvedených v oddiele VIII kapitole VIII bode 1 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

⁽⁵⁾ Vestník EFSA (EFSA Journal) (2021); 19(1):6378.

⁽⁶⁾ Vestník EFSA (EFSA Journal) (2020); 18(4):6091.

⁽⁷⁾ Vestník EFSA (EFSA Journal) (2021); 19(1):6378.

- (10) V oddiele X kapitole I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú hygienické predpisy pre produkciu vajec. Hlavným patogénom, ktorý v Únii predstavuje veľké riziko ochorenia prenášaných vajcami, je *Salmonella Enteritidis*, a jej rast na vajciach pozitívne ovplyvňuje teplota počas skladovania a prepravy vajec. Keďže v mnohých členských štátoch nie sú stanovené žiadne požiadavky, pokiaľ ide o čas a teplotné podmienky počas skladovania a prepravy vajec, je dôležité, aby sa v nariadení (ES) č. 853/2004 stanovil pre vajcia tzv. dátum minimálnej trvanlivosti, ako je vymedzené v článku 2 ods. 2 písm. r) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011⁽⁸⁾, aby sa konečným spotrebiteľom poskytol jednotný základ potrebný na informované rozhodovanie a čo najbezpečnejšie používanie potravín. V stanovisku EFSA z 10. júla 2014 o rizikách, ktoré pre verejné zdravie predstavujú konzumné vajcia z dôvodu znehodnotenia a rozvoja patogénov,⁽⁹⁾ sa konštatuje, že dátum minimálnej trvanlivosti vajec znesených sliepkami druhu *Gallus gallus* by sa mal stanoviť na najviac 28 dní, keďže akékoľvek predĺženie trvanlivosti týchto vajec nad 28 dní vedie k zvýšeniu relatívneho rizika vzniku ochorenia. Súčasná požiadavka stanovená v oddiele X kapitole I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, že vajcia sa musia spotrebiteľovi dodávať v rámci maximálnej časovej lehoty 21 dní po znáške, je obchodná norma s obmedzeným vplyvom na bezpečnosť vajec, pričom prispieva k potravinovému odpadu na maloobchodnej úrovni. Predĺžením tejto lehoty z 21 dní na 28 dní by sa objem tohto potravinového odpadu výrazne znížil, najmä v prípade vajec znesených sliepkami druhu *Gallus gallus*, keďže tieto vajcia by sa stiahli z predaja súčasne s uplynutím dátumu ich minimálnej trvanlivosti.
- (11) V oddiele XVI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú osobitné požiadavky na výrobu určitých vysoko rafinovaných produktov určených na ľudskú spotrebu, ak sa ošetrovaním surovín vylúčili všetky riziká pre zdravie ľudí alebo zvierat. Aj určité tukové deriváty, ako sú cholesterol a vitamín D3 získaný z lanolínu, sa podrobujú osobitnému ošetrovaniu, ktorým sa vylučujú takéto riziká, a preto by sa mali považovať za vysoko rafinované produkty.
- (12) Arómy sa používajú v potravinách v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 1334/2008⁽¹⁰⁾. Ich výrobný proces zahŕňa zložité fyzikálne, enzymatické alebo mikrobiologické procesy, ktorými sa podľa dostupných vedeckých dôkazov vylučujú všetky riziká pre zdravie ľudí alebo zvierat. Arómy získané z produktov živočíšneho pôvodu by sa preto mali považovať za vysoko rafinované produkty.
- (13) Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (14) V delegovanom nariadení Komisie (EÚ) 2019/624⁽¹¹⁾ sa stanovujú špecifické pravidlá týkajúce sa vykonávania úradných kontrol uvedených v článku 18 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2017/625. Konkrétne sa článok 1 bod v) a článok 11 uvedeného delegovaného nariadenia týkajú pravidiel pre výnimky z článku 18 ods. 6 nariadenia (EÚ) 2017/625, pokiaľ ide o klasifikáciu produkčných oblastí a oblastí sádkovania v súvislosti s hrebeňovkovitými (*Pectinidae*), morskými ulitníkmi a holotúriami (*Holothuroidea*). Článkom 18 nariadenia (EÚ) 2017/625 zmeneného nariadením (EÚ) 2021/1756 sa rozširuje možnosť výnimiek z požiadavky klasifikovať produkčné oblasti a oblasti sádkovania na všetky ostnatokožce, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, a nielen na holotúrie. Delegované nariadenie (EÚ) 2019/624 by sa preto malo zmeniť, aby sa v súvislosti so zberom ostnatokožcov, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, nevyžadovala klasifikácia produkčných oblastí a oblastí sádkovania.

⁽⁸⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22.11.2011, s. 18).

⁽⁹⁾ Vestník EFSA (EFSA Journal) (2014); 12(7):3782.

⁽¹⁰⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách a o zmene a doplnení nariadenia Rady (EHS) č. 1601/91, nariadení (ES) č. 2232/96 a (ES) č. 110/2008 a smernice 2000/13/ES (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 34).

⁽¹¹⁾ Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2019/624 z 8. februára 2019 o špecifických pravidlách týkajúcich sa vykonávania úradných kontrol výroby mäsa, ako aj produkčných oblastí a oblastí sádkovania živých lastúrníkov v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 (Ú. v. EÚ L 131, 17.5.2019, s. 1).

- (15) Nariadenie (ES) č. 853/2004 a delegované nariadenie (EÚ) 2019/624 by sa mali zmeniť jedným delegovaným nariadením, keďže viaceré zmeny týchto nariadení sú spojené s nedávnymi zmenami nariadenia (EÚ) 2017/625 nariadením (EÚ) 2021/1756. Okrem toho zmena, ktorá sa má vykonať v delegovanom nariadení (EÚ) 2019/624, pokiaľ ide o ostnatokožce, má doplnkový charakter, keďže ide len o zjednotenie so zmenou nariadenia (EÚ) 2017/625 nariadením (EÚ) 2021/1756. Navyše v záujme konzistentnosti s pravidlami Únie by zmeny, ktoré sa majú vykonať v nariadení (ES) č. 853/2004 a v delegovanom nariadení (EÚ) 2019/624, mali nadobudnúť účinnosť v ten istý deň.
- (16) Nariadenie (ES) č. 853/2004 a delegované nariadenie (EÚ) 2019/624 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Zmeny a opravy nariadenia (ES) č. 853/2004

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení a opravuje v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Zmeny delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/624

Delegované nariadenie (EÚ) 2019/624 sa mení takto:

1. V článku 1 sa písmeno a) bod v) nahrádza takto:

„v) výnimiek z článku 18 ods. 6 nariadenia (EÚ) 2017/625, pokiaľ ide o klasifikáciu produkčných oblastí a oblastí sádkovania v súvislosti s hrebeňovkovitými (*Pectinidae*), morskými ulitníkmi a ostnatokožcami;“.

2. Článok 11 sa nahrádza takto:

„Článok 11

Úradné kontroly hrebeňovkovitých (*Pectinidae*), morských ulitníkov a ostnatokožcov, teda živočíchov, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody a ktorých zber sa uskutočnil v produkčných oblastiach, ktoré nie sú klasifikované v súlade s článkom 18 ods. 6 nariadenia (EÚ) 2017/625

Odchylné od článku 18 ods. 6 nariadenia (EÚ) 2017/625 sa nevyžaduje klasifikácia produkčných oblastí a oblastí sádkovania v súvislosti so zberom hrebeňovkovitých (*Pectinidae*), morských ulitníkov a ostnatokožcov, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, ak príslušné orgány vykonávajú úradné kontroly takýchto zvierat na aukčných trhoch rýb, v expedičných strediskách a spracovateľských zariadeniach.

Takýmito úradnými kontrolami sa overuje dodržiavanie:

- a) zdravotných noriem pre živé lastúrniky stanovených v oddiele VII kapitole V prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004;
- b) špecifických požiadaviek na hrebeňovkovité (*Pectinidae*), morské ulitníky a ostnatokožce, teda na živočíchov, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody a ktorých zber sa uskutočnil mimo klasifikovaných produkčných oblastí stanovených v kapitole IX uvedeného oddielu.“

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

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

V Bruseli 9. septembra 2022

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení a opravuje takto:

1. V oddiele II kapitole VI sa bod 7 nahrádza takto:

„7. Okrem informácií o potravinovom reťazci, ktoré sa majú predkladať v súlade s oddielom III prílohy II k tomuto nariadeniu, musí zabité zviera na bitúnok alebo do rozrábkarne sprevádzať certifikát zdravia zvierat stanovený v kapitole 2 prílohy IV k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2020/2235 alebo sa musí zaslať vopred v ľubovoľnom formáte.“

2. Oddiel VII sa mení takto:

a) Kapitola IX sa nahrádza takto:

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

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

1. Hrebeňokovité (*Pectinidae*), morské ulitníky a ostnatokožce, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, sa nesmú uvádzať na trh, pokiaľ sa nezberajú a nemanipuluje sa s nimi v súlade s kapitolou II časťou B a nespĺňajú normy stanovené v kapitole V, čo dokazuje systém vlastných kontrol prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú aukčný trh rýb, expedičné stredisko alebo spracovateľskú prevádzkareň.
2. Okrem ustanovení bodu 1 sa na hrebeňokovité (*Pectinidae*) analogicky uplatňujú ustanovenia kapitoly II časti A, ak údaje z úradných programov monitorovania umožňujú príslušnému orgánu klasifikovať rybolovné oblasti, v príslušnom prípade v spolupráci s prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov.
3. Hrebeňokovité (*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 hrebeňokovitými (*Pectinidae*) a/alebo takýmito morskými ulitníkmi a/alebo ostnatokožcami musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí takéto prevádzkarne prevádzkujú, informovať príslušný orgán, a ak ide o expedičné strediská, musia spĺňať príslušné požiadavky kapitol III a IV.
4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov ktorí manipulujú s hrebeňokovitými (*Pectinidae*), s morskými ulitníkmi a ostnatokožcami, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, musia spĺňať:
 - a) požiadavky týkajúce sa dokladov podľa kapitoly I bodov 3 až 7, ak je to vhodné. V tomto prípade musí byť na registračnom doklade zreteľne uvedená poloha oblastí, v ktorej sa živé hrebeňokovité (*Pectinidae*) a/alebo živé morské ulitníky a/alebo živé ostnatokožce zberali, ako aj systém použitý na určenie súradníc danej oblasti alebo
 - b) požiadavky kapitoly VI bodu 2 týkajúce sa uzavretia všetkých balení živých hrebeňokovitých (*Pectinidae*), živých lastúrnikov a živých ostnatokožcov odosielaných na maloobchodný predaj a kapitoly VII týkajúcej sa identifikačných značiek a označovania.“

b) V kapitole X vo vzore registračného dokladu pre živé lastúrniky, živé ostnatokožce, živé plášťovce a živé morské ulitníky sa vysvetlivky menia takto:

i) obsah kolónky I.3 sa nahrádza takto:

„**Dodávateľ**

Uveďte meno/názov a adresu (ulica, mesto a región/provincia/štát, podľa potreby), krajinu a ISO kód krajiny prevádzkarne pôvodu. V prípade produkčných oblastí uveďte oblasť schválenú príslušnými orgánmi (PO). V prípade živých hrebeňokovitých (*Pectinidae*), morských ulitníkov alebo ostnatokožcov uveďte polohu oblasti zberu.

V prípade potreby uveďte registračné alebo schvaľovacie číslo prevádzkarne. Uveďte činnosť (producent, purifikačné stredisko, expedičné stredisko, aukčná hala alebo sprostredkovateľské činnosti).

Ak sa dávka živých lastúrníkov odosiela z purifikačného/expedičného strediska, alebo z aukčného trhu rýb v prípade hrebeňovkovitých (*Pectinidae*), morských ulitníkov a ostnatokožcov, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, ktorých zber sa uskutočnil mimo klasifikovaných produkčných oblastí, uveďte číslo schválenia a adresu purifikačného/expedičného strediska alebo aukčného trhu rýb.“

ii) obsah kolónky I.7 sa nahrádza takto:

„Z purifikačného/expedičného strediska alebo aukčného trhu rýb

Ak sa dávka živých lastúrníkov odosiela z purifikačného/expedičného strediska, alebo z aukčnej haly v prípade hrebeňovkovitých (*Pectinidae*), morských ulitníkov a ostnatokožcov, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, ktorých zber sa uskutočnil mimo klasifikovaných produkčných oblastí, uveďte číslo schválenia a adresu purifikačného/expedičného strediska alebo aukčnej haly.

V prípade odoslania z purifikačného strediska uveďte dĺžku trvania purifikácie, ako aj dátumy vstupu a výstupu dávky z purifikačného strediska. Nehodiace sa prečiarknite/vymažte.“

3. Oddiel VIII sa mení takto:

a) bod 1 v úvodnej časti sa nahrádza takto:

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

Na účely tohto oddielu je „čiastočné mrazenie“ proces, ktorým sa teplota čerstvých produktov rybolovu znižuje na teplotu v rozmedzí od počiatočnej teploty tuhnutia rýb po teplotu o približne 1 až 2 °C nižšiu.

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

b) V kapitole III sa bod A nahrádza takto:

„A. POŽIADAVKY NA ČERSTVÉ PRODUKTY RYBOLOVU

1. Celé a pitvané produkty rybolovu sa môžu prepravovať a skladovať na palube plavidiel v chladenej vode. V preprave v chladenej vode sa môže pokračovať aj po prístátí a rovnako aj pri preprave z prevádzkarní akvakultúr dovtedy, kým nevstúpia do prevádzkarne na pevnine, ktorá vykonáva iné činnosti než prepravu alebo triedenie. Ak sa použijú trojvrstvové polyetyléňové kontajnery naplnené vodou a ľadom, celé a pitvané čerstvé produkty rybolovu sa môžu prepravovať po vstupe do prevádzkarne na pevnine, ktorá vykonáva iné činnosti než prepravu, za predpokladu, že sú splnené požiadavky kapitoly VIII bodu 1 písm. a).
2. Ak sa chladené nebalené produkty nedistribujú, neodosielajú, neupravujú alebo nespracúvajú, musia sa ihneď po preprave do prevádzkarne na pevnine uskladniť zaľadované vo vhodných zariadeniach alebo v prípade celých alebo pitvaných čerstvých produktov rybolovu v trojvrstvových polyetyléňových kontajneroch vyrobených z izolačného materiálu a naplnených ľadom a vodou.
3. Preľadovanie sa musí vykonávať tak často, ako je to potrebné. Ak sa použijú trojvrstvové polyetyléňové kontajnery naplnené vodou a ľadom, musia byť čisté a nepoškodené. Voda musí mať teplotu, ktorá je čo najbližšie 0 °C, a musí zakrývať všetky ryby. Ľad musí pokrývať celý povrch vody v kontajneroch, aby sa zabezpečilo, že všetky ryby budú pod vrstvou ľadu.
4. Balené čerstvé produkty rybolovu musia byť vychladené na teplotu, ktorá sa blíži teplote topenia ľadu.

5. Operácie, ako je odstraňovanie hláv a pitvanie, sa musia vykonať hygienicky. Ak je z technického a obchodného hľadiska pitvanie možné, musí sa vykonať čo najskôr po výlove alebo po vylodení produktov. Bezprostredne po tom musia byť produkty dôkladne umyté.
6. Operácie, ako je filetovanie a krájanie, sa musia vykonávať tak, aby sa zabránilo kontaminácii alebo znehodnoteniu 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.
7. Kontajnery používané na odosielanie alebo skladovanie nebalených upravených produktov rybolovu, ktoré sa skladujú zaľadované, musia byť prispôbené tak, aby sa voda z roztopeného ľadu odvádzala a nezostávala v styku so žiadnym z produktov rybolovu.“

c) V kapitole VIII sa bod 1 nahrádza takto:

„1. Počas prepravy sa musia produkty rybolovu uchovávať pri požadovanej teplote. Konkrétne:

- 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. Ak sa na prepravu celých a pitvaných čerstvých produktov rybolovu použijú trojvrstvové polyetylénové kontajnery naplnené vodou a ľadom, ľad musí byť prítomný počas celého skladovania/prepravy, ktoré/ktorá sa musí vykonávať pri kontrolovanej teplote. Preprava a skladovanie celých a pitvaných čerstvých produktov rybolovu v trojvrstvových polyetylénových kontajneroch naplnených vodou a ľadom nesmie trvať viac ako tri dni;
- 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 °C vo všetkých častiach produktu s možnými krátkodobými výkyvmi nahor najviac o 3 °C ;
- c) ak sa na prepravu čerstvých produktov rybolovu využíva proces čiastočného mrazenia, preprava v debnách bez ľadu je povolená pod podmienkou, že na týchto debnách bude jasne uvedené, že obsahujú čiastočne mrazené produkty rybolovu. Počas prepravy musia čiastočne mrazené produkty rybolovu spĺňať požiadavky na teplotu, ktorá je v jadre produktu v rozsahu od $-0,5$ do -2 °C . Preprava a skladovanie čiastočne mrazených produktov rybolovu nesmie trvať viac ako 5 dní.“

4. Oddiel X sa mení takto:

a) V kapitole I sa bod 3 nahrádza takto:

„3. Vajcia sa musia spotrebiteľovi dodávať v rámci maximálnej časovej lehoty 28 dní po znáške.“

b) V kapitole I sa dopĺňa tento bod 4:

„4. Pri vajciach znesených sliepkami druhu *Gallus gallus* sa „dátum minimálnej trvanlivosti“ podľa vymedzenia v článku 2 ods. 2 písm. r) nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 stanovuje najneskôr na 28 dní po znáške. Ak sa uvádza obdobie znášky, tento dátum sa stanoví od prvého dňa tohto obdobia.“

5. Oddiel XVI sa nahrádza takto:

„ODDIEL XVI: VYSOKO RAFINOVANÉ PRODUKTY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú tieto vysoko rafinované produkty živočíšneho pôvodu, musia zabezpečiť, aby sa ošetrovaním použitých surovín odstránili všetky riziká pre zdravie ľudí alebo zvierat:

- a) chondroitín-sulfát;
- 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 (ES) č. 1333/2008 (*);
- i) potravinárske arómy, ktoré sú povolené v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 (**);
- j) tukové deriváty.

Šuroviny používané na výrobu vysoko rafinovaných produktov uvedených v bode 1 musia pochádzať:

- a) zo zvierat (vrátane ich peria), ktoré boli zabitú na bitúnku a ktorúch mäso bolo po prehliadke *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako požítateľné na ľudskú spotrebu, alebo
- b) z produktov rybolovu, ktoré spĺňajú požítavky oddielu VIII, alebo
- c) zo škvarených tukov a oškvarokv, ktoré spĺňajú požítavky oddielu XII, alebo z vlny, ak tieto produkty podstupujú jeden z týchto procesov:
 1. transesterifikácia alebo hydrolyza pri minimálnej teplote 200 °C a pri zodpovedajúcom vhodnom tlaku aspoň počas 20 minút (glycerol, masné kyseliny a estery);
 2. saponifikácia pomocou NaOH 12M:
 - v dávkovom procese pri teplote 95 °C počas troch hodín alebo
 - v kontinuálnom procese pri teplote 140 °C a tlaku 2 bary (2 000 hPa) počas 8 minút alebo
 3. hydrogenácia pri 160 °C pri tlaku 12 barov (12 000 hPa) počas 20 minút.

Ľudské vlasy sa nesmú používať ako zdroj na výrobu aminokyselín.

(*) 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).

(**) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 34).“