

32004R0853

30.4.2004

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÉ UNIE

L 139/55

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

**ze dne 29. dubna 2004,**

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

EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EVROPSKÉ UNIE,

produkty, čímž přispěla k vytvoření vnitřního trhu a zároveň zajistila vysokou úroveň ochrany veřejného zdraví.

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství, a zejména na čl. 152 odst. 4 písm. b) této smlouvy,

s ohledem na návrh Komise <sup>(1)</sup>,

(4) S ohledem na veřejné zdraví obsahují tato pravidla jednotné zásady, zejména zásady týkající se odpovědnosti výrobců a příslušných orgánů, strukturní, provozní a hygienické požadavky na zařízení, postupy schvalování zařízení, požadavky na skladování a přepravu a požadavky na označování zdravotní nezávadnosti.

s ohledem na stanovisko Evropského hospodářského a sociálního výboru <sup>(2)</sup>,

po konzultaci s Výborem regionů,

v souladu s postupem podle článku 251 Smlouvy <sup>(3)</sup>,

(5) Tyto zásady tvoří společný základ pro hygienickou výrobu potravin živočišného původu, přičemž umožňují zjednodušení stávajících směrnic.

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Podle nařízení (ES) č. 852/2004 <sup>(4)</sup> stanoví Evropský parlament a Rada všeobecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků.

(6) Je žádoucí dosáhnout dalšího zjednodušení používáním těchto pravidel, je-li to vhodné, u všech produktů živočišného původu.

(2) Určité potraviny mohou představovat zvláštní rizika pro lidské zdraví, a vyžadují tedy stanovení zvláštních hygienických pravidel. To platí zejména pro potraviny živočišného původu, u nichž jsou často hlášena mikrobiologická a chemická rizika.

(7) Zjednodušení je umožněno také požadavkem nařízení (ES) č. 852/2004, podle něhož musí provozovatelé potravinářských podniků provádějící činnosti v jakékoli fázi výroby, zpracování a distribuce potravin navazující na prvovýrobu a související postupy zavést postupy založené na analýze rizik a zásadách kritických kontrolních bodů (HACCP), provádět a udržovat je.

(3) V rámci společné zemědělské politiky bylo přijato mnoho směrnic pro stanovení zvláštních hygienických pravidel pro výrobu produktů uvedených v příloze I Smlouvy a pro jejich uvádění na trh. Tato hygienická pravidla zmírnila překážky obchodu s dotyčnými

(8) Tyto prvky společně odůvodňují přepracování zvláštních hygienických pravidel obsažených ve stávajících směrnici.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. C 365 E, 19.12.2000, s. 58.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 155, 29.5.2001, s. 39.

<sup>(3)</sup> Stanovisko Evropského parlamentu ze dne 15. května 2002 (Úř. věst. C 180 E, 31.7.2003, s. 288), společný postoj Rady ze dne 27. října 2003 (Úř. věst. C 48 E, 24.2.2004, s. 23), postoj Evropského parlamentu ze dne 30. března 2004 (dosud nezveřejněno v Úředním věstníku) a rozhodnutí Rady ze dne 16. dubna 2004.

<sup>(4)</sup> Úř. věst. L 139, 30.4.2005, s. 1.

- (9) Základními cíli přepracování je zabezpečení vysoké úrovně ochrany spotřebitele z hlediska bezpečnosti potravin, a to zejména tím, že pro všechny provozovatele potravinářských podniků v celém Společenství platí stejná pravidla, a dále zajištění řádného fungování vnitřního trhu s produkty živočišného původu, což přispěje k dosažení cílů společné zemědělské politiky.
- (10) Je nezbytné zachovat podrobná hygienická pravidla pro produkty živočišného původu, a pokud je to třeba pro zajištění ochrany spotřebitele, tak je zpřísnit.
- (11) Pravidla Společenství by se neměla vztahovat na prvovýrobu pro soukromé domácí použití ani na domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu. Kromě toho v případě, kdy provozovatel potravinářského podniku dodává malá množství vlastních produktů z určitého druhu masa z prvovýroby přímo konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, je vhodné chránit veřejné zdraví vnitrostátním právem především z důvodu úzkého vztahu výrobce a spotřebitele.
- (12) Požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 jsou obecně dostatečné pro zajištění bezpečnosti potravin v zařízeních, která vykonávají maloobchodní činnost zahrnující přímý prodej nebo přímé dodávání potravin živočišného původu konečnému spotřebiteli. Toto nařízení by se mělo obecně vztahovat na velkoobchodní činnost (tzn. na případy, kdy maloobchodní zařízení provádí činnosti, jejichž cílem je dodat potraviny živočišného původu jinému zařízení). S výjimkou zvláštních požadavků na teplotu stanovených v tomto nařízení by však požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 měly postačovat pro velkoobchodní činnosti spočívající pouze ve skladování a přepravě.
- (13) Členské státy by měly mít v rámci vnitrostátního práva určitý prostor pro rozšíření nebo omezení používání požadavků tohoto nařízení na maloobchod. Jejich používání však mohou omezit pouze tehdy, pokud považují požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 za dostatečné pro dosažení cílů hygieny potravin a pokud je dodávání potravin živočišného původu maloobchodním zařízením jinému zařízení okrajovou a omezenou činností na místní úrovni. Takové dodávání by tedy mělo představovat pouze malý podíl na obchodní činnosti zařízení, odebírající zařízení by se měla nacházet v jeho bezprostřední blízkosti a dodávky by měly být omezeny pouze na určité druhy výrobků nebo zařízení.
- (14) V souladu s článkem 10 Smlouvy musí členské státy přijmout veškerá vhodná opatření k zajištění toho, aby provozovatelé potravinářských podniků plnili povinnosti stanovené v tomto nařízení.
- (15) Sledovatelnost potravin je nezbytným prvkem v zajišťování bezpečnosti potravin. Kromě dodržování obecných pravidel nařízení (ES) č. 178/2002<sup>(1)</sup> by měli provozovatelé potravinářských podniků zodpovědní za zařízení, která podléhají schválení podle tohoto nařízení, zajistit, aby všechny produkty živočišného původu, které uvádějí na trh, byly označeny buď označením zdravotní nezávadnosti nebo identifikačním označením.
- (16) Potraviny dovážené do Společenství mají splňovat obecné požadavky nařízení (ES) č. 178/2002 nebo splňovat pravidla, která jsou rovnocenná s pravidly Společenství. V tomto nařízení jsou definovány zvláštní hygienické požadavky na potraviny živočišného původu dovážené do Společenství.
- (17) Přijetím tohoto nařízení by neměla být snížena úroveň ochrany stanovená doplňkovými zárukami dohodnutými pro Finsko a Švédsko při jejich přistoupení ke Společenství a potvrzenými rozhodnutími Komise 94/968/ES<sup>(2)</sup>, 95/50/ES<sup>(3)</sup>, 95/160/ES<sup>(4)</sup>, 95/161/ES<sup>(5)</sup> a 95/168/ES<sup>(6)</sup> a rozhodnutími Rady 95/409/ES<sup>(7)</sup>, 95/410/ES<sup>(8)</sup> a 95/411/ES<sup>(9)</sup>. Měl by být stanoven postup pro udělení záruk na přechodné období kterémukoli členskému státu, který má schválený vnitrostátní kontrolní program, který je u dotyčných potravin živočišného původu rovnocenný programům schváleným pro Finsko a Švédsko. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2160/2003 ze dne 17. listopadu 2003 o tlumení salmonel a některých jiných původců zoonóz vyskytujících se v potravním řetězci<sup>(10)</sup> stanoví podobný postup pro živá zvířata a násadová vejce.

<sup>(1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Úř. věst. L 31, 1.2.2002, s. 1). Nařízení ve znění nařízení (ES) č. 1642/2003 (Úř. věst. L 245, 29.9.2003, s. 4).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 371, 31.12.1994, s. 36.

<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 53, 9.3.1995, s. 31.

<sup>(4)</sup> Úř. věst. L 105, 9.5.1995, s. 40.

<sup>(5)</sup> Úř. věst. L 105, 9.5.1995, s. 44.

<sup>(6)</sup> Úř. věst. L 109, 16.5.1995, s. 44.

<sup>(7)</sup> Úř. věst. L 243, 11.10.1995, s. 21.

<sup>(8)</sup> Úř. věst. L 243, 11.10.1995, s. 25.

<sup>(9)</sup> Úř. věst. L 243, 11.10.1995, s. 29.

<sup>(10)</sup> Úř. věst. L 325, 12.12.2003, s. 1.

- (18) Je vhodné, aby se strukturální a hygienické požadavky stanovené v tomto nařízení vztahovaly na všechny typy zařízení, včetně malých obchodních zařízení a mobilních jatek.
- (19) Pružnost je na místě, aby bylo možné pokračovat v používání tradičních metod v jakékoli fázi výroby, zpracování nebo distribuce potravin, a ve vztahu ke strukturálním požadavkům na zařízení. Pružnost je zvláště důležitá pro regiony ovlivněné zvláštními zeměpisnými omezeními, včetně nejbližších regionů podle čl. 299 odst. 2 Smlouvy. Pružnost by však neměla ohrožovat cíle týkající se hygieny potravin. Navíc by měly být postupy dovolující členským státům využít pružnosti zcela transparentní, neboť všechny potraviny vyrobené v souladu s hygienickými pravidly budou ve volném oběhu ve Společenství. Mělo by být stanoveno, aby byly případné rozdíly názorů řešeny diskusí v rámci Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat zřízeného nařízením (ES) č. 178/2002 a aby Komise koordinovala tento proces a přijímala vhodná opatření.
- (20) Definice mechanicky oddělovaného masa (MOM) by měla mít obecný charakter, aby zahrnovala všechny metody mechanického oddělování. Rychlý technologický vývoj v této oblasti ukazuje, že je vhodná pružná definice. V závislosti na posouzení rizika výrobků vyrobených různými metodami by se však měly lišit technické požadavky na MOM.
- (21) Provozovatelé potravinářských podniků, včetně podniků v krmivářském odvětví, navzájem spolupracují a ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce existují vazby mezi zdravím a dobrými životními podmínkami zvířat a veřejným zdravím. To vyžaduje, aby spolu různé subjekty v celém potravinovém řetězci, od prvovýroby po maloobchod, dostatečně komunikovaly.
- (22) S cílem zajistit řádnou kontrolu ulovené volně žijící zvěře uváděné na trh Společenství by měla být těla ulovených zvířat a jejich vnitřnosti předloženy k úřední prohlídce po porážce v zařízení pro zpracování zvěřiny. Aby však byly zachovány určité myslivecké (lovecké) tradice a nebyla ohrožena bezpečnost potravin, je vhodné zajistit školení myslivců (lovců), kteří uvádějí volně žijící zvěř na trh k lidské spotřebě. To by mělo myslivcům (lovcům) umožnit provést první prohlídku volně žijící zvěře na místě. V takových případech není nezbytné, aby školení myslivci (lovci) museli dodávat všechny vnitřnosti do zařízení pro zpracování zvěřiny k prohlídce po porážce, pokud provedou tuto první prohlídku a nezjistí žádné anomálie nebo rizika. Členské státy by však měly mít možnost stanovit na svém území přísnější pravidla, jimiž zohlední zvláštní rizika.
- (23) V tomto nařízení by měla být stanovena kritéria pro syrové mléko použitelná do doby, než budou přijaty nové požadavky pro jeho uvádění na trh. U těchto kritérií by se mělo jednat o spouštěcí hodnoty, při jejichž překročení přijmou provozovatelé potravinářských podniků nápravná opatření a podají hlášení příslušnému orgánu. Kritéria by neměla být maximálními hodnotami, při jejichž překročení nelze uvádět syrové mléko na trh. To znamená, že za určitých okolností lze syrové mléko, které nesplňuje kritéria zcela, bezpečně používat k lidské spotřebě, pokud jsou přijata vhodná opatření. Pokud jde o syrové mléko a syrovou smetanu určené k přímé lidské spotřebě, je vhodné umožnit členským státům, aby si ponechaly nebo stanovily vhodná opatření pro ochranu zdraví s cílem zajistit na svém území dosažení cílů tohoto nařízení.
- (24) Je vhodné, aby kritérium pro syrové mléko používané pro výrobu mléčných výrobků bylo třikrát vyšší než kritérium pro syrové mléko svážené z farem. Kritérium pro mléko používané pro výrobu zpracovaných mléčných výrobků představuje absolutní hodnotu, zatímco u syrového mléka sváženého z farem se jedná o průměrnou hodnotu. Dodržením požadavků na teplotu stanovených v tomto nařízení nedojde k úplnému zastavení růstu bakterií během přepravy a skladování.
- (25) Toto přepracování znamená, že stávající hygienická pravidla mohou být zrušena. Činí tak směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/41/ES ze dne 21. dubna 2004, kterou se zrušují některé směrnice týkající se hygieny potravin a hygienických podmínek pro produkci určitých produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě a pro jejich uvádění na trh<sup>(1)</sup>.
- (26) Vedle toho pravidla pro vejce stanovená v tomto nařízení nahrazují pravidla stanovená rozhodnutím Rady 94/371/ES ze dne 20. června 1994, kterým se stanoví zvláštní hygienické podmínky pro uvádění některých druhů vajec na trh<sup>(2)</sup>, která činí neplatným zrušení přílohy II směrnice Rady 92/118/EHS<sup>(3)</sup>.
- (27) Právní předpisy Společenství pro hygienu potravin by se měly zakládat na vědeckých doporučeních. Proto by v případě potřeby měly být vedeny konzultace s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 157, 30.4.2004, s. 33.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 168, 2.7.1994, s. 34.

<sup>(3)</sup> Směrnice Rady 92/118/EHS ze dne 17. prosince 1992 o veterinárních a hygienických předpisech pro obchod s produkty živočišného původu ve Společenství a jejich dovoz do Společenství, pokud se na ně nevztahují zvláštní předpisy Společenství uvedené v kapitole I přílohy A směrnice 89/662/EHS, a pokud jde o patogenní původce, směrnice 90/425/EHS (Úř. věst. L 62, 15.3.1993, s. 49). Směrnice naposledy pozměněná nařízením Komise (ES) č. 445/2004 (Úř. věst. L 72, 11.3.2004, s. 60).

- (28) S cílem zohlednit technický a vědecký pokrok by měla být zajištěna úzká a účinná spolupráce mezi Komisí a členskými státy v rámci Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat.
- (29) Požadavky tohoto nařízení by neměly být použitelné, dokud nevstoupí v platnost všechny nové právní předpisy o hygieně potravin. Je tedy vhodné stanovit, aby byla nová pravidla použitelná nejdříve po 18 měsících od dne, kdy vstoupí v platnost, aby dotčená odvětví měla čas se přizpůsobit.
- (30) Opatření nezbytná k provádění tohoto nařízení by měla být přijata v souladu s rozhodnutím Rady 1999/468/ES ze dne 28. června 1999 o postupech pro výkon prováděcích pravomocí svěřených Komisi<sup>(1)</sup>,
- d) případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství masa z drůbeže a zajícůvů poražených na farmě konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který dodává toto maso přímo konečnému spotřebiteli jako čerstvé maso;
- e) myslivce (lovce), kteří dodávají malá množství volně žijící zvěře nebo malá množství masa volně žijící zvěře konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli.
4. Členské státy stanoví v rámci vnitrostátních právních předpisů pravidla pro činnosti a osoby uvedené v odst. 3 písm. c), d) a e). Taková vnitrostátní pravidla zajistí dosažení cílů tohoto nařízení.

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

PŘIJALY TOTO NAŘÍZENÍ:

## KAPITOLA I OBECNÁ USTANOVENÍ

### Článek 1

#### Oblast působnosti

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

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

3. Toto nařízení se nevztahuje na:

- a) prvovýrobu pro soukromé domácí použití;
- b) domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu;
- c) případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství výrobků z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli;

- b) Toto nařízení se však vztahuje na činnosti maloobchodu prováděné za účelem dodávání potravin živočišného původu jinému zařízení, kromě případů, kdy:

- i) činnosti spočívají pouze ve skladování nebo přepravě, přičemž v takovém případě přesto platí zvláštní požadavky na teplotu stanovené v příloze III,

nebo

- ii) kdy je potravina živočišného původu dodávána maloobchodním zařízením pouze jinému maloobchodnímu zařízení a podle vnitrostátních právních předpisů se jedná o okrajovou a omezenou činnost na místní úrovni.

- c) Členské státy mohou přijmout vnitrostátní opatření s cílem vztáhnout požadavky tohoto nařízení na maloobchodní zařízení na svém území, na něž by se podle písmen a) nebo b) nevztahovaly.

6. Toto nařízení je použitelné, aniž jsou dotčena:

- a) příslušná pravidla týkající se zdraví zvířat a veřejného zdraví, včetně přísnějších pravidel stanovených za účelem prevence, kontroly a eradikace určitých přenosných spongiformních encefalopatií;

- b) požadavky na dobré životní podmínky zvířat

a

- c) požadavky týkající se identifikace zvířat a sledovatelnosti produktů živočišného původu.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 184, 17.7.1999, s. 23.

## Článek 2

**Definice**

Pro účely tohoto nařízení platí následující definice:

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

## KAPITOLA II

**POVINNOSTI PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH  
PODNIKŮ**

## Článek 3

**Obecné povinnosti**

1. Provozovatelé potravinářských podniků musí splňovat příslušná ustanovení příloh II a III.
2. Provozovatelé potravinářských podniků nepoužijí k odstranění povrchového znečištění produktů živočišného původu žádnou jinou látku než pitnou vodu, nebo povoluje-li to nařízení (ES) č. 852/2004 nebo toto nařízení čistou vodu, pokud nebylo použito dotyčné látky schváleno v souladu s postupem podle čl. 12 odst. 2. Provozovatelé potravinářských podniků musí rovněž dodržovat všechny podmínky použití, které mohou být přijaty tímž postupem. Použití schválené látky nemá vliv na povinnost provozovatele potravinářského podniku dodržet požadavky tohoto nařízení.

## Článek 4

**Registrace a schvalování zařízení**

1. Provozovatelé potravinářských podniků uvedou produkty živočišného původu na trh Společenství pouze tehdy, pokud byly připraveny a bylo s nimi manipulováno výhradně v zařízeních, která:
  - a) splňují příslušné požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, požadavky příloh II a III tohoto nařízení a jiné příslušné požadavky potravinového práva
    - a

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

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

- a) prvovýrobu,
- b) přepravní činnosti,
- c) skladování produktů nevyžadujících kontrolované teplotní podmínky skladování,
 

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

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

- a) po návštěvě zařízení zařízení schválí,

nebo

- b) dočasně zařízení schválí.

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

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

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

nebo

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

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 139, 30.4.2005, s. 206.

## Článek 5

**Označení zdravotní nezávadnosti a identifikační označení**

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

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

nebo

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

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

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

## Článek 6

**Produkty živočišného původu nepocházející ze Společenství**

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

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

i) i) zařízení, ze kterého byl produkt odeslán a v němž byl obdržen nebo připraven, je popřípadě uvedeno v seznamu zařízení, z nichž je dovoz dotyčného produktu povolen, vypracovaném v souladu s článkem 12 nařízení (ES) č. 854/2004,

ii) v případě čerstvého masa, mletého masa, masných polotovarů, masných výrobků a mechanicky oddělovaného masa byl výrobek vyroben z masa získaného na jatkách a v bourárnách/porcovnách uvedených

v seznamu vypracovaném a aktualizovaném v souladu s článkem 12 nařízení (ES) č. 854/2004 nebo ve schválených provozech Společenství

a

iii) v případě živých mlžů, ostnokožců, pláštěnců a mořských plžů je produkční oblast popřípadě uvedena v seznamu vypracovaném podle článku 13 uvedeného nařízení;

c) produkt splňuje:

i) požadavky tohoto nařízení, včetně požadavků článku 5 na označení zdravotní nezávadnosti a identifikační označení,

ii) požadavky nařízení (ES) č. 852/2004

a

iii) podmínky pro dovoz stanovené v souladu s právními předpisy Společenství upravujícími dovozní kontroly produktů živočišného původu

a

d) jsou popřípadě splněny požadavky článku 14 nařízení (ES) č. 854/2004 týkající se osvědčení nebo dokladů.

2. Odchylně od odstavce 1 smí být dovoz produktů rybolovu uskutečněn také v souladu se zvláštními ustanoveními článku 15 nařízení (ES) č. 854/2004.

3. Provozovatelé potravinářských podniků dovážející produkty živočišného původu zajistí, aby:

a) produkty byly při dovozu k dispozici ke kontrole podle směrnice 97/78/ES<sup>(1)</sup>;

b) dovoz splňoval požadavky směrnice 2002/99/ES<sup>(2)</sup>

a

c) činnosti podléhající jejich kontrole, které jsou vykonávány po dovozu, byly prováděny v souladu s požadavky přílohy III.

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

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

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

## KAPITOLA III

## OBCHOD

## Článek 7

## Doklady

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

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

a) stanoveny vzory dokladů

a

b) vydána ustanovení pro používání dokladů v elektronické formě.

## Článek 8

## Zvláštní záruky

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

a) maso skotu a prasat, včetně mletého masa, avšak s výjimkou masných polotovarů a mechanicky oddělovaného masa;

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

a

c) vejce.

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

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

c) U masa ze skotu a prasat nemusí být vyšetření podle písmene a) prováděno u zásilek určených pro zařízení za účelem pasterizace, sterilizace nebo jiného zpracování s podobným účinkem. U vajec nemusí být vyšetření podle písmene b) prováděno u zásilek určených pro výrobu zpracovaných produktů procesem, který zaručuje zničení salmonely.

d) Vyšetření podle písm. a) a b) nemusí být prováděna u potravin pocházejících ze zařízení podléhajících uznanému kontrolnímu programu, který byl ve shodě s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2 uznán za rovnocenný programu schválenému pro Švédsko a Finsko, pokud jde o dotyčné potraviny živočišného původu.

e) U masa skotu a prasat a masa drůbeže se k potravině přiloží obchodní doklad nebo osvědčení odpovídající vzoru stanovenému právními předpisy Společenství, v němž musí být uvedeno, že:

i) výsledky vyšetření provedených podle písmene a) jsou negativní,

nebo

ii) maso je určeno pro jeden z účelů uvedených v písmeni c),

nebo

iii) maso pochází ze zařízení uvedeného v písmeni d).

f) U vajec musí být k zásilkám přiloženo osvědčení, v němž je uvedeno, že jsou výsledky vyšetření provedených podle písmene b) negativní nebo že jsou vejce určena k použití způsobem uvedeným v písmeni c).

3. V souladu s postupem podle čl. 12 odst. 2 mohou být:

a) požadavky odstavců 1 a 2 aktualizovány s cílem zohlednit zejména změny v kontrolních programech členských států nebo přijetí mikrobiologických kritérií v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004

a

b) pravidla, která jsou stanovena v odstavci 2 pro potraviny uvedené v odstavci 1, částečně nebo plně rozšířena na jakýkoli členský stát nebo region členského státu, který má kontrolní program uznávaný za rovnocenný programu schválenému pro Švédsko a Finsko, pokud jde o dotyčné potraviny živočišného původu.

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

KAPITOLA IV  
ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Článek 9

**Prováděcí opatření a přechodná ustanovení**

Prováděcí opatření a přechodná ustanovení mohou být stanovena v souladu s postupem podle čl. 12 odst. 2.

Článek 10

**Změny a přizpůsobení příloh II a III**

1. Přílohy II a III mohou být přizpůsobeny nebo aktualizovány v souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2, přičemž musí být přihlédnuto:

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

2. V souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2 mohou být udělovány výjimky z příloh II a III za předpokladu, že takové výjimky nemají vliv na dosažení cílů tohoto nařízení.

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

4. a) a) Cílem vnitrostátních opatření uvedených v odstavci 3 je:
  - i) umožnit další používání tradičních metod v kterékoli fázi výroby, zpracování nebo distribuce potravin,  
nebo
  - ii) vyjít vstříc potřebám potravinářských podniků v regionech ovlivněných zvláštními zeměpisnými omezeními.

b) V ostatních případech se vztahují pouze na stavbu, uspořádání a vybavení zařízení.

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

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

a

d) uvede jakékoli jiné příslušné informace.

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

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

- a) v souladu s rozhodnutím přijatým v souladu s odstavcem 6,
- b) pokud do jednoho měsíce od uplynutí lhůty uvedené v odstavci 6 Komise neoznámila členským státům, že obdržela písemné připomínky nebo že zamýšlí navrhnout přijetí rozhodnutí v souladu s odstavcem 6,  
nebo
- c) v souladu s odstavcem 8.



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

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

nebo

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

#### Článek 11

##### Zvláštní rozhodnutí

Aniž je dotčena všeobecná povaha článku 9 a čl. 10 odst. 1, mohou být v souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2 stanovena prováděcí opatření nebo přijaty změny přílohy II nebo III s cílem:

1. stanovit pravidla pro přepravu masa, které je dosud teplé;
2. upřesnit jaký obsah vápníku u mechanicky oddělovaného masa není významně vyšší než u mletého masa;
3. stanovit jiné druhy ošetření, které mohou být použity ve zpracovatelském zařízení pro živé mlže z produkčních oblastí třídy B nebo C, kteří nebyli vyčištěni nebo sádkováni;
4. přesně uvést uznané zkušební metody pro mořské biotoxiny;
5. stanovit ve spolupráci s příslušnou referenční laboratoří Společenství další zdravotní normy pro živé mlže, včetně:
  - a) mezních hodnot a analytických metod pro jiné mořské biotoxiny,
  - b) virologických vyšetřovacích metod a virologických norem

a

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

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

7. rozšířit ustanovení kapitoly IX oddílu VII přílohy III na jiné živé mlže než na druh *Pectinidae* (hřebenatkovití);

8. upřesnit kritéria, podle kterých lze stanovit, kdy podle epidemiologických údajů nepředstavuje rybolovný revír zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost parazitů, a podle kterých tedy může příslušný orgán povolit, aby provozovatelé potravinářských podniků nemuseli podle části D kapitoly III oddílu VIII přílohy III zmrazovat produkty rybolovu;

9. stanovit kritéria čerstvosti a limity pro histamin a těkavé dusíkaté látky v produktech rybolovu;

10. umožnit použití syrového mléka, které nespĺňuje kritéria na obsah mikroorganismů a somatických buněk stanovená v oddílu IX přílohy III, k výrobě určitých mléčných výrobků;

11. stanovit, aniž je dotčena směrnice 96/23/ES<sup>(1)</sup>, maximální přípustnou hodnotu celkové kombinace reziduí antibiotik v syrovém mléce

a

12. schválit rovnocenné postupy pro výrobu želatiny nebo kolagenu.

#### Článek 12

##### Postup výběru

1. Komisi je nápomocen Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat.

2. Odkazuje-li se na tento odstavec, použijí se články 5 a 7 rozhodnutí 1999/468/ES s ohledem na ustanovení článku 8 uvedeného rozhodnutí.

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

3. Výbor přijme svůj jednací řád.

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

## Článek 13

**Konzultace s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin**

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

## Článek 14

**Zpráva Evropskému parlamentu a Radě**

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

## Článek 15

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

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

- a) nařízení (ES) č. 852/2004;
- b) nařízení (ES) č. 854/2004
  - a
- c) směrnice 2004/41/ES.

Použije se však nejdříve od 1. ledna 2006.

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

Ve Štrasburku dne 29. dubna 2004.

*Za Evropský parlament*  
*předseda*  
P. COX

*Za Radu*  
*předseda*  
M. MCDOWELL

## PŘÍLOHA I

## DEFINICE

Pro účely tohoto nařízení platí tyto definice:

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

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

4. MLÉKO
  - 4.1 „Surovým mlékem“ se rozumí mléko produkované sekrecí mléčné žlázy hospodářských zvířat, které nebylo podrobeno ohřevu nad 40 °C a nebylo ani ošetřeno žádným způsobem s rovnocenným účinkem.
  - 4.2 „Zemědělským podnikem určeným k produkci mléka“ se rozumí zařízení, v němž je chováno jedno nebo více hospodářských zvířat za účelem produkce mléka určeného pro uvedení na trh jako potravin.
5. VEJCE
  - 5.1 „Vejcí“ se rozumějí vejce ve skořápce, která nejsou rozbitá, inkubovaná ani vařená a která jsou snesená farmovými ptáky, vhodná k přímé lidské spotřebě nebo pro přípravu vaječných výrobků.
  - 5.2 „Tekutými vejci“ se rozumí nezpracovaný vaječný obsah po odstranění skořápky.
  - 5.3 „Křapy“ se rozumějí vejce s porušenou skořápkou a neporušenými podskořápkovými blanami.
  - 5.4 „Balírnou/třídírnou“ se rozumí zařízení, kde jsou vejce tříděna podle jakosti a hmotnosti.
6. ŽABÍ STEHÝNKA A HLEMÝŽDI
  - 6.1 „Žabími stehýnky“ se rozumějí zadní části těla druhů z rodu *Rana* (čeleď *Ranidae*) oddělené příčným řezem za předními končetinami, vykuchané a stažené.
  - 6.2 „Hlemýždi“ se rozumějí suchozemští plži druhu *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* a druhů čeledi *Achatinidae*.
7. ZPRACOVANÉ VÝROBKY
  - 7.1 „Masnými výrobky“ se rozumějí zpracované výrobky získané zpracováním masa nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků, takže z řezné plochy je zřejmé, že produkt pozbyl znaků charakteristických pro čerstvé maso.
  - 7.2 „Mléčnými výrobky“ se rozumějí zpracované výrobky získané zpracováním syrového mléka nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků.
  - 7.3 „Vaječnými výrobky“ se rozumějí zpracované výrobky získané zpracováním vajec, jejich různých složek nebo melanže nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků.
  - 7.4 „Zpracovanými produkty rybolovu“ se rozumějí zpracované produkty získané zpracováním produktů rybolovu nebo dalším zpracováním takto zpracovaných produktů.
  - 7.5 „Taveným nebo škvařeným živočišným tukem“ se rozumí tuk získaný při tavení nebo škvaření masa včetně kostí, určený k lidské spotřebě.
  - 7.6 „Škvarky“ se rozumějí zbytky po tavení nebo škvaření obsahující bílkoviny, po částečném oddělení tuku a vody.
  - 7.7 „Želatinou“ se rozumí přírodní rozpustná bílkovina, želírující nebo neželírující, získaná částečnou hydrolyzou kolagenu vyráběného z kostí, kůží a kůže, šlach a vaziv zvířat.
  - 7.8 „Kolagenem“ se rozumí bílkovinný výrobek z kostí, kůží, kůže a šlach zvířat, vyráběný v souladu s příslušnými požadavky tohoto nařízení.
  - 7.9 „Opracovanými žaludky, močovými měchýři a střevy“ se rozumějí žaludky, močové měchýře a střeva, které byly po získání a vyčištění opracovány, např. solením, záhřevem nebo sušením.
8. JINÉ DEFINICE
  - 8.1 „Produkty živočišného původu“ se rozumějí:
    - potraviny živočišného původu, včetně medu a krve,

- živí mlži, živí ostnokožci, živí pláštěnci a živí mořští plži určeni k lidské spotřebě
  - a
  - jiní živočichové určeni k tomu, aby byli připraveni k dodání jako živí konečnému spotřebiteli.
- 8.2 „Velkoobchodem“ se rozumí potravinářský podnik skládající se z několika oddělených jednotek se společným zařízením a odděleními, v němž jsou potraviny prodávány provozovatelům potravinářských podniků.
-

## PŘÍLOHA II

## POŽADAVKY TÝKAJÍCÍ SE VÍCE PRODUKTŮ ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

## ODDÍL I: IDENTIFIKAČNÍ OZNAČENÍ

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

## A. UMÍSTĚNÍ IDENTIFIKAČNÍHO OZNAČENÍ

1. Produkt musí být opatřen identifikačním označením před tím, než opustí zařízení.
2. Nové označení však musí být na produkt umístěno pouze tehdy, jestliže je odstraněn jeho další obal nebo první obal nebo je dále zpracováván v jiném zařízení, přičemž v takovém případě musí nové označení obsahovat číslo schválení zařízení, v němž se tyto postupy provádějí.
3. Identifikační označení není nezbytné v případě vajec, u nichž jsou požadavky na označování nebo na vylepování štítků stanoveny nařízením (ES) č. 1907/90<sup>(1)</sup>.
4. Provozovatelé potravinářských podniků musí v souladu s článkem 18 nařízení (ES) č. 178/2002 zavést systémy a postupy pro identifikaci potravinářských podniků, od nichž odebrali produkty živočišného původu a jimž takové produkty dodali.

## B. FORMA IDENTIFIKAČNÍHO OZNAČENÍ

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

V případě členských států se však jedná o kódy AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE a UK.

Provozovatelé potravinářských podniků mohou dále používat zásoby a materiál, které objednali před vstupem tohoto nařízení v platnost, a to až do vyčerpání zásob nebo nutností vyměnit tento materiál.

7. Na označení musí být uvedeno číslo schválení zařízení. Pokud zařízení vyrábí jak potraviny, na které se vztahuje toto nařízení, tak potraviny, na něž se nevztahuje, může provozovatel potravinářského podniku používat totéž označení pro obě skupiny potravin.
8. Pokud označení umístí na zařízení nacházející se ve Společenství, musí být označení oválné a musí obsahovat zkratky CE, EC, EF, EG, EK nebo EY.

## C. ZPŮSOB OZNAČENÍ

9. Podle způsobu obchodní úpravy různých produktů živočišného původu může být označení umístěno přímo na produkt, na první obal nebo na další obal, nebo může být natištěno na štítek, který je umístěn na produkt nebo na první obal nebo další obal. Označením může být také neodstranitelný přívěsek z odolného materiálu.

<sup>(1)</sup> Nařízení Rady (EHS) č. 1907/90 ze dne 26. června 1990 o některých obchodních normách pro vejce (Úř. věst. L 173, 6.7.1990, s. 5). Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 2052/2003 (Úř. věst. L 305, 22.11.2003, s. 1).

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

#### ODDÍL II: CÍLE POSTUPŮ ZALOŽENÝCH NA ZÁSADÁCH HACCP

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

#### ODDÍL III: INFORMACE O POTRAVINOVÉM ŘETĚZCI

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

1. Provozovatelé jatek nesmějí přijmout do prostor jatek zvířata, pokud si nevyžádali a neobdrželi informace příslušné z hlediska bezpečnosti potravin, které jsou obsaženy v záznamech vedených podle nařízení (ES) č. 852/2004 v hospodářství, ze kterého zvířata pocházejí.
2. Provozovatelé jatek musí obdržet tyto informace nejpozději 24 hodin před přepravením zvířat na jatky s výjimkou případů uvedených v bodě 7.



3. Informace příslušné z hlediska bezpečnosti potravin podle bodu 1 zahrnují zejména:
- a) nálezový status hospodářství nebo regionu, ze kterého zvířata pocházejí,
  - b) nálezový status zvířat,
  - c) podané veterinární léčivé přípravky nebo jiné ošetření v určeném období s nenulovou ochrannou lhůtou, společně s datem jejich podání a s délkou ochranných lhůt,
  - d) výskyt nákaz, které mohou mít vliv na bezpečnost masa,
  - e) výsledky analýz vzorků odebraných u zvířat nebo jiných vzorků odebraných pro účely diagnózy chorob, které mohou mít vliv na bezpečnost masa, včetně vzorků odebraných v rámci monitorování a kontroly zoonóz a reziduí, pokud jsou významné pro ochranu lidského zdraví,
  - f) příslušné zprávy o dřívějších prohlídkách před porážkou a po porážce zvířat pocházejících z téhož hospodářství, včetně zejména zpráv od úředního veterinárního lékaře,
  - g) údaje o výrobě, pokud mohou vypovídat o výskytu nákazy,  
a
  - h) jméno a adresu soukromého veterinárního lékaře, který obvykle navštěvuje hospodářství, ze kterého zvířata pocházejí.
4. a) Provozovatel jatek však nemusí obdržet:
- i) informace uvedené v bodě 3 písm. a), b), f) a h), pokud mu již jsou známy (např. v rámci stálé dohody nebo z programu zabezpečování jakosti),  
nebo
  - ii) informace podle bodu 3 písm. a), b), f) a g), pokud výrobce prohlásí, že nemá žádné příslušné informace, které je třeba sdělit.
- b) Informace nemusí být sděleny doslovně tak, jak jsou uvedeny v záznamech hospodářství, ze kterého zvířata pocházejí. Mohou být sděleny elektronickou výměnou údajů nebo ve formě standardního prohlášení podepsaného výrobcem.
5. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří se rozhodli přijmout zvířata do prostor jatek poté, co zhodnotili příslušné informace o potravinovém řetězci, musí dát tyto informace neprodleně k dispozici úřednímu veterinárnímu lékaři a to, s výjimkou okolností uvedených v bodě 7, nejpozději do 24 hodin před přepravením zvířete nebo šarže. Provozovatel potravinářského podniku musí před prohlídkou před porážkou dotyčného zvířete sdělit úřednímu veterinárnímu lékaři všechny informace, které vzbuzují obavy z hlediska zdraví.
6. Pokud je na jatky přepraveno zvíře bez informací o potravinovém řetězci, musí to provozovatel neprodleně ohlásit úřednímu veterinárnímu lékaři. Zvíře nesmí být poráženo, dokud to nepovolí úřední veterinární lékař.
7. Pokud to příslušný orgán povolí, nemusejí být zvířata opatřena informacemi o potravinovém řetězci nejméně 24 hodin předem, ale stačí, aby tomu tak bylo až při přepravě na jatky, a to v následujících případech:
- a) farmová prasata, drůbež nebo zvěř, jež prošly prohlídkou před porážkou v hospodářství, ze kterého pocházejí, pokud v osvědčení doprovázejícím zvířata podepsaný veterinární lékař prohlašuje, že zvířata vyšetřil v hospodářství, ze kterého pocházejí, a shledal je zdravými,
  - b) domácí lichokopytníci,

c) zvířata, která byla nuceně poražena, pokud je doprovází veterinárním lékařem podepsané prohlášení, že výsledek prohlídky před porážkou je příznivý,

a

d) zvířata, která nejsou přepravena na jatky přímo z hospodářství, ze kterého pocházejí.

Provozovatelé jatek musí zhodnotit příslušné informace. Pokud přijmou zvířata k porážce, musí předat doklady uvedené v písm. a) a c) úřednímu veterinárnímu lékaři. Zvíře nesmí být poraženo nebo následně připraveno, dokud to nepovolí úřední veterinární lékař.

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

---

## PŘÍLOHA III

## ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY

## ODDÍL I: MASO DOMÁCÍCH KOPYTNÍKŮ

## KAPITOLA I: PŘEPRAVA ŽIVÝCH ZVÍŘAT NA JATKY

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

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

## KAPITOLA II: POŽADAVKY NA JATKY

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

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

a

  - vii) expedice masa;

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

### KAPITOLA III: POŽADAVKY NA BOURÁRNÝ/PORCOVNÝ

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

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

## KAPITOLA IV: HYGIENA PORÁŽKY

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

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

9. Pokud se kůže prasat nestahuje, musí být ihned odstraněny štětiny. Riziko kontaminace masa vodou z napařování musí být minimalizováno. Pro tuto činnost mohou být použity pouze schválené přísady. Prasata musí být poté důkladně opláchnuta pitnou vodou.
10. Jatečně upravená těla nesmí být viditelně kontaminována fekáliemi. Každá viditelná kontaminace musí být neprodleně odstraněna vyříznutím nebo jiným způsobem s rovnocenným účinkem.
11. Jatečně upravená těla a droby nesmějí přijít do styku s podlahou, stěnami nebo pracovní plošinou.
12. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušných orgánů, aby zajistili, že se u každého poraženého zvířete provede prohlídka po porážce podle nařízení (ES) č. 854/2004 za odpovídajících podmínek.
13. Do ukončení prohlídky po porážce musí části poraženého zvířete, které podléhají takové prohlídce:
  - a) zůstat identifikovatelné, aby mohly být přiřazeny danému jatečně upravenému tělu,  
a
  - b) nesmí přijít do styku s žádným jiným jatečně upraveným tělem, droby nebo vnitřnostmi, včetně těch, u nichž již byla provedena prohlídka po porážce.Penis může být odstraněn ihned, pokud nevykazuje patologické léze.
14. Obě ledviny musí být vyloupnuty z vnitřního tuku. U skotu, prasat a lichokopytníků musí být také odstraněna perirenální pouzdra.
15. Pokud se krev nebo jiné droby více zvířat shromažďují do téhož kontajneru před ukončením prohlídky po porážce, musí být prohlášeny za nevhodné k lidské spotřebě, pokud je za nevhodné k lidské spotřebě prohlášeno jatečně upravené tělo jednoho nebo více těchto zvířat.
16. Po prohlídce po porážce:
  - a) se u skotu a lichokopytníků hygienicky odstraní mandle;
  - b) se z čisté části zařízení co nejdříve odstraní části nevhodné k lidské spotřebě;
  - c) pozastavené maso nebo maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě a nepoživatelné vedlejší produkty nesmějí přijít do styku s masem prohlášeným za vhodné k lidské spotřebě  
a
  - d) vnitřnosti nebo části vnitřností, které zůstaly v jatečně upraveném těle, kromě ledvin, musí být co nejdříve odstraněny, pokud příslušný orgán nepovolí jinou možnost.
17. Po porážce a prohlídce po porážce musí být maso skladováno v souladu s předpisy uvedenými v kapitole VII.
18. Pokud jsou určeny pro další zpracování:
  - a) žaludky musí být spařeny nebo vyčištěny,
  - b) střeva musí být vyprázdněna a vyčištěna  
a
  - c) hlavy a končetiny musí být staženy nebo spařeny a zbaveny štětín.
19. Pokud jsou zařízení schválena pro porážku různých druhů zvířat nebo pro manipulaci s jatečně upravenými těly farmové zvěře nebo volně žijící zvěře, musí být přijata opatření zabráňující křížové kontaminaci buď časovým, nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy zvířat. K dispozici musí být oddělená zařízení pro příjem a skladování nestažených jatečně upravených těl farmové zvěře poražené v hospodářství a volně žijící zvěře.

20. Pokud na jatkách nejsou uzamykatelná zařízení vyhrazená pro poražená nemocná zvířata nebo zvířata podezřelá z choroby, musí být zařízení použité pro porážku takových zvířat před zahájením porážky jiných zvířat vyčištěno, umyto a dezinfikováno za úředního dohledu.

#### KAPITOLA V: HYGIENA BOURÁNÍ/PORCOVÁNÍ A VYKOSTOVÁNÍ

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

1. Na jatkách smějí být jatečně upravená těla domácích kopytníků dělena pouze na půle nebo čtvrti a jatečně půle na nejvýše tři velkoobchodní porce. Další dělení a vykostování musí probíhat v bourárně/porcovně.
  - a) maso určené k bourání/porcování bylo do dílen přinášeno postupně podle potřeby;
  - b) během bourání/porcování, vykostování, ořezávání, krájení na plátky nebo kostky, prvního balení a dalšího balení byla udržována teplota masa nejvýše 3 °C u drobů a 7 °C u ostatního masa, a to pomocí okolní teploty nejvýše 12 °C nebo jiným systémem s rovnocenným účinkem;
    - a
    - c) v prostorách schválených pro bourání/porcování masa různých druhů zvířat byla přijata opatření s cílem zabránit křížové kontaminaci, a to podle potřeby časovým nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy.
3. Maso však může být v souladu s kapitolou VII bodu 3 vykostováno a bouráno/porcováno před dosažením teploty uvedené v bodě 2 písm. b).
4. Maso může být vykostováno a bouráno/porcováno před dosažením teploty uvedené v bodě 2 písm. b) také v případě, kdy se bourárna/porcovna nachází v tomtéž místě jako prostory jatek. V takovém případě musí být maso přepraveno do bourárny/porcovny buď přímo z prostor jatek, nebo po odvěšení v chladicích či mrazicích prostorech. Jakmile je rozbouráno/rozporcováno a popřípadě zabaleno, musí být zchlazeno na teplotu uvedenou v bodě 2 písm. b).

#### KAPITOLA VI: NUCENÁ PORÁŽKA MIMO JATKY

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

1. Jinak zdravé zvíře utrpělo zranění, které z důvodu respektování dobrých životních podmínek zvířat brání jeho přepravě na jatky.
2. Veterinární lékař musí provést prohlídku zvířete před porážkou.
3. Poražené a vykrvené zvíře musí být přepraveno na jatky hygienicky a bez zbytečného odkladu. Na místě smí být za dozoru veterinárního lékaře odstraněny žaludek a střeva; další úprava nesmí být provedena. Všechny odstraněné vnitřnosti musí být s poraženým zvířetem přepraveny na jatky a musí být shledáno, že patří dotyčnému zvířeti.
4. Pokud mezi porážkou a přepravou na jatky uplynou více než 2 hodiny, musí být zvíře zchlazeno. Pokud to klimatické podmínky dovolují, není aktivní zchlazení nezbytné.
5. K poraženému zvířeti musí být při dodání na jatky přiloženo prohlášení provozovatele potravinářského podniku, který zvíře choval, v němž musí být uvedena identifikace zvířete, všechny podané veterinární léčivé přípravky a provedená ošetření zvířete, data podání léčivých přípravků a ochranné lhůty.

6. K poraženému zvířeti musí být při dodání na jatky přiloženo prohlášení vydané veterinárním lékařem, v němž prohlašuje, že výsledek prohlídky před porážkou je příznivý, uvádí datum, čas a důvody nucené porážky a povahu všech ošetření provedených veterinárním lékařem.
7. Poražené zvíře musí být vhodné k lidské spotřebě na základě prohlídky po porážce provedené v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004 na jatkách, včetně všech dalších doplňujících testů požadovaných v případě nucené porážky.
8. Provozovatelé potravinářských podniků musí dodržet všechny pokyny týkající se použití masa, které vydá úřední veterinární lékař po prohlídce po porážce.
9. Provozovatelé potravinářských podniků smějí uvést maso z nuceně poražených zvířat na trh pouze tehdy, nese-li zvláštní označení zdravotní nezávadnosti, které nelze zaměnit s označením podle nařízení (ES) č. 854/2004 nebo s identifikačním označením podle přílohy II oddílu I tohoto nařízení. Takové maso smí být uvedeno na trh pouze v členském státě, kde porážka proběhla a v souladu s vnitrostátními právními předpisy.

#### KAPITOLA VII: SKLADOVÁNÍ A PŘEPRAVA

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

1. a) Pokud není zvláštními předpisy stanoveno jinak, musí na jatkách ihned po prohlídce po porážce následovat zchlazení podle zchlazovací křivky zajišťující nepřetržitý pokles teploty, aby bylo ve všech částech masa dosaženo nejvyšší teploty u drobů 3 °C a u ostatního masa 7 °C. V průběhu chlazení však může být maso v souladu s kapitolou V bodem 4 bouráno/porcováno a vykostováno.  
b) Během procesu chlazení musí být zajištěno dostatečné větrání, aby nedocházelo ke kondenzaci na povrchu masa.
2. Teplota masa musí dosáhnout hodnoty uvedené v bodě 1 a tato teplota musí být zachována v průběhu skladování.
3. Teplota masa musí před přepravou dosáhnout hodnoty uvedené v bodě 1 a tato teplota musí být zachována v průběhu přepravy. S cílem umožnit výrobu zvláštních produktů však může být se schválením příslušného orgánu maso přepraveno za předpokladu, že:
  - a) taková přeprava je v souladu s požadavky, které příslušný orgán stanoví pro přepravu z jednoho zařízení do jiného,  
a
  - b) maso opouští jatky nebo bourárnu/porcovnu, která se nachází v tomtéž místě jako prostory jatek, okamžitě a přeprava netrvá déle než dvě hodiny.
4. Maso určené ke zmrazení musí být zmrazeno bez zbytečného odkladu, přičemž se před zmrazením podle potřeby zohlední doba zrání.
5. Nebalené maso musí být skladováno a přepravováno odděleně od baleného masa, pokud nejsou skladována nebo přepravována v různém čase nebo takovým způsobem, že materiál obalu a způsob skladování nebo přepravy nemohou být zdrojem kontaminace masa.

#### ODDÍL II: MASO DRŮBEŽE A ZAJÍCOVCŮ

##### KAPITOLA I: PŘEPRAVA ŽIVÝCH ZVÍŘAT NA JATKY

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

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



3. Klece a popřípadě přepravní kontejnery pro přepravu zvířat na jatky musí být vyrobeny z korozivzdorného materiálu a musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné. Ihned po vyprázdnění a podle potřeby před opětovným použitím musí být veškeré vybavení používané pro shromažďování a přepravu živých zvířat vyčištěno, umyto a vydezinfikováno.

#### KAPITOLA II: POŽADAVKY NA JATKY

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

1. Musí mít místnost nebo krytý prostor pro příjem zvířat a jejich prohlídku před porážkou.
2. Za účelem vyloučení kontaminace masa musí jatky:
  - a) mít dostatečný počet prostor vhodných pro provádění jednotlivých činností;
  - b) mít samostatný prostor pro vykuchání a další úpravu včetně kořenění celých těl poražené drůbeže, pokud příslušný orgán neschválí v jednotlivých případech pro konkrétní jatky časové oddělení těchto činností;
  - c) zajišťovat prostorové nebo časové oddělení těchto činností:
    - i) omráčení a vykrvení,
    - ii) škulání nebo stahování a pařenía
    - iii) expedice masa;
  - d) být zařízena tak, aby nedocházelo ke styku masa s podlahou, stěnami a vybavením;  
a
    - e) mít porážkové linky, které (jsou-li používány) jsou konstruovány tak, aby umožňovaly plynulý postup porážky a znemožňovaly křížovou kontaminaci mezi jednotlivými částmi porážkové linky. Pokud je v týchž prostorách provozováno více porážkových linek, musí být dostatečně odděleny, aby nedošlo ke křížové kontaminaci.
3. Musí mít zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativní systém s podobným účinkem.
4. Zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebaleným masem myjí ruce, musí být vybavené tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace.
5. Musí existovat uzamykatelná zařízení pro skladování pozastaveného masa a samostatná uzamykatelná zařízení pro skladování masa prohlášeného za nevhodné k lidské spotřebě.
6. Musí existovat samostatné místo s vhodným zařízením pro čištění, mytí a dezinfekci:
  - a) přepravních zařízení, např. klecí,  
a
  - b) přepravních prostředků.

Tato místa a zařízení nejsou pro účely písmene b) povinná, pokud se v blízkosti nachází úředně schválená místa a zařízení.

7. Musí mít odpovídajícím způsobem vybavené uzamykatelné zařízení nebo v případě potřeby prostory vyhrazené pro veterinární službu.

#### KAPITOLA III: POŽADAVKY NA BOURÁRNY/PORCOVNY

1. Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby bourárny/porcovny manipulující s masem drůbeže a zajícovců:
  - a) byly konstruovány tak, aby nedošlo ke kontaminaci masa, zejména
    - i) umožněním plynulého postupu činností,  
nebo
    - ii) zajištěním oddělení různých výrobních šarží;
  - b) měly prostory pro oddělené skladování baleného a nebaleného masa, pokud nejsou skladovány v různých časech nebo nejsou skladovány takovým způsobem, že materiál obalu a způsob skladování nemohou být zdrojem kontaminace masa;
  - c) měly provozní prostory na bourání/porcování vybavené tak, aby byly splněny požadavky kapitoly V;
  - d) měly zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebaleným masem myjí ruce, vybavené tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace;
    - a
  - e) měly zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativní systém s podobným účinkem.
2. Pokud se v bourárně/porcovně provádějí následující činnosti:
  - a) vykuchání hus a kachen chovaných pro výrobu jater „foie gras“, které byly omráčeny, vykřveny a oškubány na vykrmovací farmě,  
  
nebo
  - b) vykuchání drůbeže určené k pozdějšímu vykuchání,musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit pro tyto účely samostatné prostory.

#### KAPITOLA IV: HYGIENA PORÁŽKY

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

1. a) a) Maso jiných zvířat než uvedených v písmeni b) nesmí být použito k lidské spotřebě, pokud nebyla porážena na jatkách.
  - b) Na jatky smějí být přepravena pouze živá zvířata určená na porážku, s výjimkou:
    - i) drůbeže určené k pozdějšímu vykuchání, hus a kachen chovaných pro výrobu jater „foie gras“ a ptáků, kteří nejsou považováni za domácí, ale jsou chováni na farmách jako domácí zvířata, pokud jsou tato zvířata porážena na farmě v souladu s kapitolou VI;
    - ii) farmové zvěře poražené v místě chovu v souladu s oddílem III
      - a
    - iii) drobné volně žijící zvěře podle oddílu IV kapitoly III.

2. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušného orgánu, aby zajistili, že prohlídka před porážkou bude provedena za vhodných podmínek.
3. Pokud jsou zařízení schválena pro porážku různých druhů zvířat nebo pro manipulaci s farmovými běžci a s drobnou volně žijící zvěří, musí být přijata předběžná opatření zabráňující křížové kontaminaci, a to buď časovým, nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy zvířat. Musí být k dispozici oddělená zařízení pro příjem a skladování jatečně upravených těl farmových běžců poražených na farmě a drobné volně žijící zvěře.
4. Zvířata přepravená do porážkových prostor musí být poražena bez zbytečného odkladu.
5. Omráčení, vykrvení, stažení, oškubání, vykolení a další zpracování musí být provedena bez zbytečného odkladu a způsobem, který vylučuje kontaminaci masa. Zejména musí být přijata opatření k tomu, aby nedošlo k úniku obsahu trávicího ústrojí při vykolení.
6. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušného orgánu, aby zajistili, že prohlídka po porážce bude provedena za vhodných podmínek, a zejména aby umožnili řádnou prohlídku poražených zvířat.
7. Po prohlídce po porážce:
  - a) se z čisté části zařízení co nejdříve odstraní části nevhodné k lidské spotřebě;
  - b) pozastavené maso nebo maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě a nepoživatelné vedlejší produkty nesmějí přijít do styku s masem prohlášeným za vhodné k lidské spotřebě
    - a
  - c) vnitřnosti nebo části vnitřností, které zůstaly v jatečně upraveném těle, kromě ledvin, musí být pokud možno co nejdříve odstraněny, pokud příslušný orgán nepovolí jinou možnost.
8. Po prohlídce a vykolení musí být poražená zvířata očištěna a co nejdříve zchlazena na teplotu 4 °C a nižší, pokud se maso nebourá/neporcuje za tepla.
9. Pokud jsou jatečně upravená těla chlazena ponorem, platí následující ustanovení:
  - a) při zohlednění parametrů, jimiž je např. hmotnost jatečně upraveného těla, teplota vody, objem a směr proudění vody a doba chlazení, musí být přijata veškerá předběžná opatření, aby nedošlo ke kontaminaci jatečně upravených těl;
  - b) zařízení musí být zcela vyprázdněno, vyčištěno a vydezinfikováno, kdykoli je to nezbytné, nejméně však jednou denně.
10. Nemocná zvířata nebo zvířata podezřelá z choroby a zvířata poražená v rámci eradikace nákazy nebo programu boje proti nákaze nesmějí být v zařízení poražena, pokud to nepovolí příslušný orgán. V takovém případě musí být porážka provedena za úředního dohledu a musí být přijaty kroky k zabránění kontaminaci; prostory musí být před opětovným použitím vyčištěny a vydezinfikovány.

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

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

1. Práce s masem musí být organizována tak, aby se vyloučila nebo minimalizovala kontaminace. K tomuto účelu musí provozovatelé potravinářských podniků zejména zajistit, aby:
  - a) maso určené k bourání/porcování bylo do dílen přinášeno postupně podle potřeby,

- b) během bourání/porcování, vykostování, ořezávání, krájení na plátky nebo kostky, prvního balení a dalšího balení byla udržována teplota masa nejvýše 4 °C, a to pomocí okolní teploty 12 °C nebo jiným systémem s rovnocenným účinkem,
- a
- c) v prostorách schválených pro bourání/porcování masa různých druhů zvířat byla přijata předběžná opatření s cílem zabránit křížové kontaminaci, a to podle potřeby časovým nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy.
2. Maso však může být vykostováno a bouráno/porcováno před dosažením teploty uvedené v bodě 1 písm. b) v případě, kdy se bourárna/porcovna nachází v tomtéž místě jako prostory jatek, za předpokladu, že je maso přepravováno do bourárny/porcovny:
- a) přímo z prostor jatek,
- nebo
- b) po umístění v chladárně nebo mrazárně.
3. Jakmile je maso rozbouráno/rozporcováno a popřípadě zabaleno, musí být zchlazeno na teplotu uvedenou v bodě 1 písm. b).
4. Nebalené maso musí být skladováno a přepravováno odděleně od baleného masa, pokud nejsou skladována nebo přepravována v různém čase nebo takovým způsobem, že materiál obalu a způsob skladování nebo přepravy nemohou být zdrojem kontaminace masa.

#### KAPITOLA VI: PORÁŽKA NA FARMĚ

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

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

## ODDÍL III: MASO FARMOVÉ ZVĚŘE

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

## ODDÍL IV: MASO VOLNĚ ŽIJÍCÍ ZVĚŘE

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

1. Osoby lovcí volně žijící zvěř s cílem uvádět ji na trh k lidské spotřebě musí mít dostatečné znalosti z patologie volně žijící zvěře, ze zpracování volně žijící zvěře a masa po lovu a z manipulace s ním, aby mohly provést prvotní vyšetření zvěře na místě.
2. Postačuje však, aby znalosti uvedené v bodě 1 měla alespoň jedna osoba mysliveckého (loveckého) týmu. Odkaz na proškolenou osobu v tomto oddílu je odkazem na takovou osobu.

3. Proškolenou osobou by mohl být také ošetřovatel nebo správce zvěře, pokud je členem myslivecké (lovecké) skupiny nebo pokud se nachází v bezprostřední blízkosti místa, kde se lov koná. V posledním uvedeném případě musí myslivec (lovec) ukázat zvěřinu ošetřovateli nebo správci zvěře a oznámit mu jakékoli neobvyklé chování, které pozoroval před usmrcením.
4. Příslušný orgán se musí přesvědčit o tom, že jsou myslivci (lovci) dostatečně proškoleni, aby mohli působit jako proškolené osoby. Školení musí zahrnovat alespoň tyto oblasti:
  - a) běžná anatomie, fyziologie a chování volně žijící zvěře;
  - b) neobvyklé chování a patologické změny volně žijící zvěře v důsledku choroby, znečištění životního prostředí nebo jiných faktorů, které mohou mít vliv na lidské zdraví po konzumaci;
  - c) hygienická pravidla a řádné techniky manipulace s volně žijící zvěří, její přepravu, vykolení atd. po usmrcení;  
a
  - d) právní a správní předpisy týkající se zvířat a veřejného zdraví a hygienických podmínek upravujících uvádění volně žijící zvěře na trh.
5. Příslušný orgán by měl podporovat myslivecké (lovecké) organizace v tom, aby nabízely takové školení.

## KAPITOLA II: MANIPULACE S VELKOU VOLNĚ ŽIJÍCÍ ZVĚŘÍ

1. Po usmrcení musí být velké volně žijící zvěři co nejdříve odstraněny žaludek a střeva a v případě potřeby musí být vykrvena.
2. Proškolená osoba musí provést vyšetření těla a veškerých vyjmutých vnitřností s cílem nalézt znaky, které by mohly znamenat, že maso představuje zdravotní riziko. Prohlídka musí být provedena co nejdříve po usmrcení.
3. Maso velké volně žijící zvěře smí být uvedeno na trh pouze pokud je tělo přepraveno do zařízení zpracovávajícího zvěřinu co nejdříve po vyšetření podle bodu 2. Vnitřnosti musí být přiloženy, jak je uvedeno v bodě 4. Z vnitřností musí být zřetelné, že patří danému zvířeti.
4.
  - a) Pokud nebyly při vyšetření podle bodu 2 nalezeny žádné neobvyklé znaky, nebylo pozorováno žádné neobvyklé chování před usmrcením a není podezření na znečištění životního prostředí, musí proškolená osoba přiložit k tělu zvířete číslované prohlášení, ve kterém tyto skutečnosti uvádí. V tomto prohlášení musí být rovněž uvedeno datum, čas a místo usmrcení. V takovém případě nemusí hlava a vnitřnosti těla doprovázet, kromě druhů s podezřením na výskyt trichinelózy (prasata, lichokopytníci a ostatní), jejichž hlava (kromě klů) a bránice musí být k tělu přiloženy. Myslivci (lovci) však musí splnit jakékoli další požadavky stanovené v členském státě, v němž se lov koná, zejména musí v souladu se směrnicí 96/23/ES umožnit kontrolu určitých reziduí a látek.
  - b) Za jiných okolností musí hlava (kromě klů, paroží a rohů) a veškeré vnitřnosti kromě žaludku a střev tělo doprovázet. Proškolená osoba, která provedla vyšetření, musí oznámit příslušnému orgánu neobvyklé znaky, neobvyklé chování nebo podezření na znečištění životního prostředí, které jí znemožnily vydat prohlášení v souladu s písmenem a).
  - c) Pokud není v daném případě k dispozici žádná proškolená osoba pro provedení vyšetření podle bodu 2, musí tělo doprovázet hlava (kromě klů, paroží a rohů) a veškeré vnitřnosti kromě žaludku a střev.
5. Po usmrcení musí být v přiměřené době zahájeno chlazení, aby bylo ve všech částech masa dosaženo teploty nepřekračující 7 °C. Pokud to klimatické podmínky dovolují, není aktivní zchlazení nezbytné.
6. Během přepravy do zařízení zpracovávajícího zvěřinu nesmí být těla navršena.

7. Velká volně žijící zvěř musí být po přepravě do zařízení zpracovávajícího zvěřinu předložena k prohlídce příslušnému orgánu.
8. Vedle toho smí být nestažená velká volně žijící zvěř stažena a uvedena na trh pouze tehdy, pokud:
  - a) je před stažením skladována odděleně od jiných potravin a je s ní odděleně manipulováno a není zmrazena
  - a
  - b) po stažení je u ní provedena konečná prohlídka v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004.
9. Na bourání/porcování a vykostování velké volně žijící zvěře se vztahují pravidla stanovená v oddílu I kapitole V.

### KAPITOLA III: MANIPULACE S DROBNOU VOLNĚ ŽIJÍCÍ ZVĚŘÍ

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

### ODDÍL V: MLETÉ MASO, MASNÉ POLOTOVARY A MECHANICKY ODDĚLOVANÉ MASO (MOM)

#### KAPITOLA I: POŽADAVKY NA VÝROBNÍ ZAŘÍZENÍ

Provozovatelé potravinářských podniků provozující zařízení vyrábějící mleté maso, masné polotovary nebo MOM musí zajistit, aby zařízení:

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

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

#### KAPITOLA II: POŽADAVKY NA SUROVINY

Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějící mleté maso, masné polotovary nebo MOM musí zajistit, aby používané suroviny splňovaly následující požadavky.

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



## KAPITOLA III: HYGIENA PŘED VÝROBOU A PO VÝROBĚ

Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějící mleté maso, masné polotovary nebo MOM musí zajistit dodržení následujících požadavků.

1. Práce s masem musí být organizována tak, aby se vyloučila nebo minimalizovala kontaminace. K tomuto účelu musí provozovatelé potravinářských podniků zejména zajistit, aby použité maso:
  - a) mělo teplotu nejvýše 4 °C u drůbeže, 3 °C u drobnů a 7 °C u ostatního masa
    - a
  - b) bylo přepravováno do přípravný postupně podle potřeby.
2. Na výrobu mletého masa a masných polotovarů se vztahují následující požadavky.
  - a) Pokud příslušný orgán neschválí vykostění bezprostředně před mletím, musí být zmrazené nebo hluboce zmrazené maso použité pro přípravu mletého masa nebo masných polotovarů před zmrazením vykostěno. Může být skladováno pouze omezenou dobu.
  - b) Pokud se připravuje z chlazeného masa, musí být mleté maso připraveno:
    - i) u drůbeže nejpozději do 3 dnů od porážky,
    - ii) u jiných zvířat než drůbeže nejpozději do 6 dnů od porážky,  
nebo
    - iii) nejpozději do 15 dnů od porážky zvířat v případě vykostěného, vakuově baleného hovězího a telecího masa.
  - c) Ihned po vyrobení musí být mleté maso a masné polotovary zabaleny do prvního obalu nebo do dalšího obalu a musí být:
    - i) zchlazeny na vnitřní teplotu nepřekračující 2 °C u mletého masa a 4 °C u masných polotovarů,  
nebo
    - ii) zmrazeny na vnitřní teplotu nepřekračující -18 °C.

Tyto teplotní podmínky musí být během skladování a přepravy zachovány.
3. Následující požadavky se vztahují na výrobu a používání MOM, které je vyrobeno technikami, které nemění strukturu kostí použitých pro výrobu MOM, a u něhož není obsah vápníku významně vyšší než obsah vápníku v mletém masu.
  - a) Surovina k vykostění pocházející z přilehlých jatek nesmí být starší než 7 dnů, v ostatních případech nesmí být starší než 5 dnů. Celá těla poražená drůbeže však nesmějí být starší než 3 dny.
  - b) Mechanické oddělení musí být provedeno ihned po vykostění.
  - c) Pokud se MOM ihned po získání nepoužije, musí být zabaleno do prvního obalu nebo do dalšího obalu a poté zchlazeno na teplotu nepřekračující 2 °C nebo zmrazeno na vnitřní teplotu nepřekračující -18 °C. Tyto požadavky na teplotu musí být během skladování a přepravy dodrženy.

- d) Pokud provozovatel potravinářského podniku provedl výzkum prokazující, že MOM splňuje mikrobiologická kritéria pro mleté maso přijatá v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004, může být MOM použito v masných polotovarech, které zřetelně nejsou určeny pro konzumaci bez předchozí tepelné úpravy, a v masných výrobcích.
- e) MOM, u něhož není prokázáno, že splňuje kritéria podle písmene d), smí být použito pouze k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků v zařízeních schválených v souladu s tímto nařízením.
4. Na výrobu a použití MOM vyrobeného jinými technikami než uvedenými v bodě 3 se vztahují následující požadavky.
- a) Surovina k vykostění z přilehlých jatek nesmí být starší než 7 dnů, v ostatních případech nesmí být starší než 5 dnů. Celá těla poražené drůbeže však nesmějí být starší než 3 dny.
- b) Pokud se mechanické oddělení neprovede ihned po vykostění kostí se zbytky masa, musí být kosti skladovány a přepravovány při teplotě nepřekračující 2 °C nebo při teplotě nepřekračující -18 °C, jsou-li zmrazeny.
- c) Kostí se zbytky masa ze zmrazených jatečně upravených těl nesmějí být znovu zmrazeny.
- d) Pokud se MOM nepoužije do jedné hodiny od přípravy, musí být ihned zchlazeno na teplotu nepřekračující 2 °C.
- e) Pokud se MOM po zchlazení nezpracuje do 24 hodin, musí být do 12 hodin od výroby zmrazeno a jeho vnitřní teplota musí do 6 hodin klesnout na nejvíce -18 °C.
- f) Zmrazené MOM musí být před skladováním nebo přepravou zabaleno do prvního obalu nebo do dalšího obalu, nesmí být skladováno déle než tři měsíce a během skladování a přepravy nesmí být jeho teplota vyšší než -18 °C.
- g) MOM smí být použito pouze pro výrobu tepelně opracovaných masných výrobků v zařízeních schválených v souladu s tímto nařízením.
5. Mleté maso, masné polotovary a MOM nesmějí být po rozmrazení znovu zmrazeny.

#### KAPITOLA IV: OZNAČOVÁNÍ

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

#### ODDÍL VI: MASNÉ VÝROBKY

1. Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, že se k přípravě masných výrobků nepoužijí následující části:
- a) pohlavní orgány jak samic, tak samců, kromě varlat,
- b) močové orgány, kromě ledvin a močového měchýře,
- c) chrupavky hrtanu, průdušnice a extralobulární průdušky,

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

- d) oči a oční víčka,
  - e) vnější zvukovody,
  - f) rohová tkáň
  - a
  - g) u drůbeže hlava – s výjimkou hřebene a uší, laloků a karunkul – jícen, vole, střeva a pohlavní orgány.
2. Veškeré maso, včetně mletého masa a masných polotovarů, používané pro výrobu masných výrobků, musí splňovat požadavky na čerstvé maso. Mleté maso a masné polotovary používané pro výrobu masných výrobků však nemusí splňovat jiné zvláštní požadavky oddílu V.

#### ODDÍL VII: ŽIVÍ MLŽI

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

#### KAPITOLA I: OBECNÉ POŽADAVKY PRO UVÁDĚNÍ ŽIVÝCH MLŽŮ NA TRH

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

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

## KAPITOLA II: HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PRODUKCI A SBĚR ŽIVÝCH MLŽŮ

### A. POŽADAVKY NA PRODUKČNÍ OBLASTI

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

3. Provozovatelé potravinářských podniků mohou uvést živé mlže sebrané v produkčních oblastech třídy B na trh k lidské spotřebě pouze po ošetření ve středisku pro čištění nebo po sádkování.
4. Provozovatelé potravinářských podniků mohou uvést živé mlže sebrané v produkčních oblastech třídy C na trh k lidské spotřebě pouze po dlouhodobém sádkování v souladu s částí C této kapitoly.
5. Po čištění nebo sádkování musí živí mlži z produkčních oblastí třídy B nebo C splňovat všechny požadavky kapitoly V. Živí mlži z takových oblastí, kteří neprošli čištěním ani sádkováním, však mohou být zasláni do zpracovatelského zařízení, kde musí být podrobni ošetření s cílem odstranit patogenní mikroorganismy (popřípadě po odstranění písku, bahna nebo slizu ve stejném nebo jiném zařízení). Povolnými metodami ošetření jsou:
  - a) sterilizace v hermeticky uzavřených nádobách
    - a
  - b) tepelné ošetření zahrnující:
    - i) ponoření do vroucí vody na dobu nezbytnou k tomu, aby vnitřní teplota svaloviny mlžů vystoupila na nejméně 90 °C, a udržení této teploty po dobu nejméně 90 sekund,
    - ii) vaření po dobu tří až pěti minut v uzavřeném prostoru při teplotě od 120 do 160 °C a tlaku od 2 do 5 kg/cm<sup>2</sup> a následné odstranění lastury a zmrazení svaloviny na vnitřní teplotu 20 °C
      - a
    - iii) vaření v páře v uzavřeném prostoru za podmínek, které platí pro dobu vaření a vnitřní teplotu svaloviny mlžů, jak jsou uvedeny v bodě i). Musí být použita schválená metodologie. Ověřování stejnoměrného rozložení tepla musí být založeno na zásadách HACCP.
6. Provozovatelé potravinářských podniků nesmějí produkovat nebo sbírat živé mlže v oblastech, které příslušný orgán neklasifikoval nebo které jsou nevhodné z hygienických důvodů. Provozovatelé potravinářských podniků musí přihlédnout ke všem podstatným informacím týkajícím se vhodnosti oblasti pro produkci a sběr, včetně informací získaných z vlastních kontrol a od příslušného orgánu. Tyto informace, zejména informace o environmentálních a povětrnostních podmínkách, musí použít ke stanovení vhodného ošetření sesbíraných šarží.

#### B. POŽADAVKY NA SBĚR A MANIPULACI PO SBĚRU

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

1. Techniky sběru a další manipulace nesmějí zvýšit kontaminaci nebo nesmějí nadměrně poškozovat lastury nebo tkáně živých mlžů nebo vést ke změnám, které významně ovlivňují vhodnost mlžů pro čištění, zpracování nebo sádkování. Provozovatelé potravinářského podniku zejména:
  - a) musí přiměřeně chránit živé mlže před rozdrcením, odřením, otřesy,
  - b) nesmí vystavovat živé mlže extrémním teplotám,
  - c) nesmí umísťovat živé mlže znovu do vody, která by mohla způsobit jejich dodatečnou kontaminaci,
    - a
  - d) při úpravě v přirozeném prostředí smí využívat pouze oblasti, které příslušný orgán klasifikoval jako oblasti třídy A.

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

#### C. POŽADAVKY NA SÁDKOVÁNÍ ŽIVÝCH MLŽŮ

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

1. Provozovatelé potravinářských podniků mohou využívat pouze ty oblasti, které příslušný orgán schválil pro sádkování živých mlžů. Hranice těchto oblastí musí být zřetelně označeny bójemi, kůly nebo jinými pevnými prostředky. Mezi jednotlivými sádkovacími oblastmi, jakož i mezi sádkovacími oblastmi a produkčními oblastmi musí být zachována minimální vzdálenost, aby se minimalizovalo jakékoli riziko šíření kontaminace.
2. Podmínky sádkování musí zajišťovat optimální podmínky pro čištění. Provozovatelé potravinářských podniků zejména:
  - a) musí používat metody manipulace s živými mlži určenými k sádkování, které umožňují, aby mlži po ponoření do přirozených vod znovu nabyli schopnost získávat potravu filtrací vody;
  - b) nesmí sádkovat živé mlže v takové hustotě, která by bránila čištění;
  - c) musí ponořit živé mlže do mořské vody v sádkovací oblasti na vhodnou dobu stanovenou podle teploty vody, přičemž tato doba musí být alespoň dva měsíce, pokud příslušný orgán neschválí kratší dobu na základě analýzy rizika provedené provozovatelem potravinářského podniku;
  - a
  - d) musí zajistit dostatečný odstup jednotlivých úseků sádkovacích oblastí, aby se zabránilo smíšení jednotlivých šarží mlžů; při sádkování musí být používán systém uzavřeného obratu, který brání vstupu nové šarže mlžů, pokud není předchozí šarže mlžů zcela vylovena.
3. Provozovatelé potravinářských podniků spravující sádkovací oblasti musí vést stálé záznamy o původu živých mlžů, o délce sádkování, o sádkovacích oblastech a o dalším určení každé šarže mlžů po sádkování pro potřeby inspekce příslušným orgánem.

#### KAPITOLA III: STRUKTURÁLNÍ POŽADAVKY NA EXPEDIČNÍ STŘEDISKA A PRO ČIŠTĚNÍ

1. Umístění prostor na pevnině nesmí být ohrožováno zaplavením běžným přílivem a odlivem nebo vodou odtékající z okolních oblastí.
2. Nádrže pro čištění mlžů a nádrže pro skladování vody musí splňovat následující požadavky:
  - a) vnitřní povrchy musí být hladké, tvrdé, nepropustné a snadno čistitelné;
  - b) musí být konstruovány tak, aby bylo možné vodu zcela vypustit;
  - c) místo odběru vody musí být umístěno na takovém místě, aby nedošlo ke kontaminaci dodávané vody.
3. Vedle toho musí být nádrže ve střediscích pro čištění vhodné pro objem a typ čištěných produktů.

#### KAPITOLA IV: HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA STŘEDISKA PRO ČIŠTĚNÍ A PRO EXPEDIČNÍ STŘEDISKA

##### A. POŽADAVKY NA STŘEDISKA PRO ČIŠTĚNÍ

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

1. Před zahájením čištění musí být živí mlži omyti od bláta a nabraných nečistot čistou vodou.

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

#### B. POŽADAVKY NA EXPEDIČNÍ STŘEDISKA

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

1. Manipulace s živými mlži, zejména úprava, kalibrace, balení do prvního obalu a samotné balení, nesmí způsobit kontaminaci produktu nebo ovlivnit životaschopnost mlžů.
2. Před expedicí musí být lastury živých mlžů důkladně omyty čistou vodou.
3. Živí mlži musí pocházet:
  - a) z produkčních oblastí třídy A,
  - b) ze sádkovacích oblastí,
  - c) ze středisek pro čištění,nebo
  - d) z jiných expedičních středisek.
4. Požadavky stanovené v bodech 1 a 2 se vztahují také na expediční střediska nacházející se na palubách plavidel. Mlži zpracovávaní v takových střediscích musí pocházet z produkčních oblastí třídy A nebo ze sádkovací oblasti.

#### KAPITOLA V: HYGIENICKÉ NORMY PRO ŽIVÉ MLŽE

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

1. Musí mít organoleptické znaky čerstvosti a životaschopnosti, včetně lastur zbavených nečistoty, odpovídající reakce na poklep a normálního množství tekutiny mezi skořepinami.

2. Nesmějí obsahovat mořské biotoxiny v celkovém množství, které překračuje následující limity (měřeno v celém těle nebo v jakékoli jednotlivé jedlé části):
  - a) pro paralytický toxin (PSP, *Paralytic Shellfish Poison*) 800 µg/kg,
  - b) pro amnesický toxin (ASP, *Amnesic Shellfish Poison*) 20 mg domoové kyseliny na kilogram,
  - c) pro sumu okadaiové kyseliny, dinofysistoxinů a pektenotoxinů 160 µg ekvivalentu okadaiové kyseliny na kilogram,
  - d) pro yessotoxiny 1 mg ekvivalentu yessotoxinu na kilogram
    - a
  - e) pro azaspiracidy 160 µg azaspiracidového ekvivalentu na kilogram.

#### KAPITOLA VI: PRVNÍ BALENÍ A DALŠÍ BALENÍ ŽIVÝCH MLŽŮ

1. Ústřice musí být baleny do prvního obalu nebo do dalšího obalu konkávní stranou dolů.
2. Jednotlivá spotřebitelská balení živých mlžů musí být uzavřena a musí zůstat uzavřena po celou dobu od odeslání ze expedičního střediska až do doby nabízení konečnému spotřebiteli.

#### KAPITOLA VII: IDENTIFIKAČNÍ OZNAČENÍ A OZNAČOVÁNÍ ŠTÍTKEM

1. Štítek včetně identifikačního označení musí být odolný vůči vodě.
2. Vedle všeobecných požadavků na identifikační označení uvedených v příloze II oddíle I musí být na štítku uvedeny následující údaje:
  - a) druh mlže (obecné i vědecké jméno)
    - a
  - b) datum prvního balení, které obsahuje alespoň den a měsíc.

Odchylně od směrnice 2000/13/ES může být údaj o době minimální trvanlivosti nahrazen poznámkou „tito živočišné musí být v okamžiku prodeje živé“.
3. Štítek připevněný k zásilkám živých mlžů, kteří nejsou zabaleni v jednotlivých spotřebitelských baleních, musí být maloobchodníkem uchovávan po dobu nejméně 60 dnů po rozdělení obsahu zásilky.

#### KAPITOLA VIII: DALŠÍ POŽADAVKY

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

#### KAPITOLA IX: ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA HŘEBENATKOVITÉ (PECTINIDAE) SBÍRANÉ MIMO KLASIFIKOVANÉ PRODUKČNÍ OBLASTI

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří sbírají hřebenatkovité mimo klasifikované produkční oblasti nebo s takovými živočichy manipulují, musí splňovat následující požadavky.

1. Hřebenatkovité nesmějí být uváděny na trh, pokud jejich sběr a manipulace s nimi nejsou v souladu s kapitolou II částí B a nespĺňují normy stanovené v kapitole V, což se prokáže systémem vlastních kontrol.



2. Pokud vedle toho údaje z úředních monitorovacích programů umožňují, aby příslušný orgán – případně ve spolupráci s provozovateli potravinářských podniků – klasifikoval rybolovné revíry, vztahují se ustanovení kapitoly II části A analogicky na hřebenatkovité.
3. Hřebenatkovití mohou být uváděni na trh k lidské spotřebě pouze prostřednictvím dražby, expediční střediska nebo zpracovatelského zařízení. Provozovatelé potravinářských podniků, v jejichž zařízeních se zpracovávají hřebenatkovití, musí tuto skutečnost oznámit příslušnému orgánu, a pokud jde o expediční střediska, musí splnit požadavky kapitol III a IV.
4. Provozovatelé potravinářských podniků nakládající s hřebenatkovitými musí:
  - a) dodržovat, použijí-li se, požadavky na doklady stanovené v kapitole I bodech 3 až 7. V takovém případě musí být v dokladu o registraci jasně uvedeno, kde se nachází oblast, ve které byli hřebenatkovití sbíráni;  
  
nebo
  - b) v případě balených hřebenatkovitých a hřebenatkovitých balených v prvním obalu, který poskytuje rovnocennou ochranu jako balení, dodržovat požadavky kapitoly VII týkající se identifikačního označení a štítkování.

#### ODDÍL VIII: PRODUKTY RYBOLOVU

1. Tento oddíl se nevztahuje na mlže, ostnokožce, pláštěnce a mořské plže, pokud jsou uváděni na trh živí. S výjimkou kapitol I a II se na tyto živočichy vztahuje, pokud nejsou uváděni na trh živí a v takovém případě musí být získávání v souladu s oddílem VII.
2. Kapitola III části A, C a D, kapitola IV a kapitola V se vztahují na maloobchod.
3. Požadavky uvedené v tomto oddílu doplňují požadavky stanovené nařízením (ES) č. 852/2004.
  - a) V případě zařízení, včetně plavidel, provozujících prvovýrobu a související činnosti se jimi doplňují požadavky přílohy I uvedeného nařízení.
  - b) U ostatních zařízení, včetně plavidel, se jimi doplňují požadavky v příloze II uvedeného nařízení.
4. Pokud jde o produkty rybolovu:
  - a) zahrnuje prvovýroba chov a lov ryb a sběr živých produktů rybolovu s cílem uvést je na trh  
  
a
  - b) související činnosti zahrnují všechny následující činnosti, pokud jsou prováděny na palubě plavidel: porážku, vykrvení, oddělení hlavy od těla, odstranění vnitřností a ploutví, zchlazení a zabalení do prvního obalu; zahrnují také
    1. přepravu a skladování produktů rybolovu, jejichž povaha nebyla podstatně změněna, včetně živých produktů rybolovu, a to na farmách nebo na pevnině,  
  
a
    2. přepravu produktů rybolovu, jejichž povaha nebyla podstatně změněna, včetně živých produktů rybolovu, a to z místa výroby do prvního zařízení, do níž jsou určeny.

#### KAPITOLA I: POŽADAVKY NA PLAVIDLA

Provozovatelé potravinářského podniku musí zajistit, aby:

1. plavidla používaná pro sběr produktů rybolovu v jejich přirozeném prostředí nebo pro manipulaci s nimi nebo pro jejich zpracování po sběru splňovala strukturální požadavky a požadavky na vybavení stanovené v části I  
  
a
2. činnosti prováděné na palubě plavidel byly prováděny v souladu s podmínkami stanovenými v části II.

## I. STRUKTURÁLNÍ POŽADAVKY A POŽADAVKY NA VYBAVENÍ

## A. Požadavky na všechna plavidla

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

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

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

## C. Požadavky na mrazírenská plavidla

Mrazírenská plavidla musí:

1. mít mrazicí zařízení s výkonem dostatečným k tomu, aby mohla být vnitřní teplota rychle snížena na -18 °C a méně;
2. mít chladicí zařízení s dostatečnou kapacitou pro uchování produktů rybolovu ve skladištích při teplotě nepřekračující -18 °C. Skladiště musí být vybavena dobře přístupným přístrojem zaznamenávajícím teploty. Čidlo teploty musí být ve skladišti umístěno v místě, kde je teplota nejvyšší,  
a
3. splňovat požadavky, uvedené v části B bodě 2, na plavidla určená a vybavená ke konzervaci produktů rybolovu po dobu více než 24 hodin.

## D. Požadavky na zpracovatelská plavidla

1. Zpracovatelská plavidla musí mít alespoň:
  - a) přijímací prostor pro příjem produktů rybolovu na palubu navržené tak, aby mohly být jednotlivé po sobě jdoucí úlovky prostorově odděleny. Toto pásmo musí být snadno čistitelné a musí být navrženo tak, aby byly produkty chráněny před sluncem a nepříznivým počasím a před jakýmkoli zdroji kontaminace;
  - b) hygienický systém pro přepravu produktů rybolovu z přijímacího prostoru na pracovní místa;

- c) dostatečně velké plochy pro hygienickou přípravu a zpracování produktů rybolovu, které musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné a musí být uspořádány tak, aby nedošlo k jakékoli kontaminaci produktů;
  - d) dostatečně velká a snadno čistitelná místa pro uskladnění konečných produktů. Pokud je na plavidle jednotka na zpracování odpadů, musí být pro jejich uskladnění vyhrazena oddělená část v podpalubí;
  - e) prostor pro uskladnění obalového materiálu, oddělený od míst pro úpravu a zpracování produktů;
  - f) zvláštní vybavení pro vypouštění odpadů nebo produktů rybolovu nevhodných k lidské spotřebě buď přímo do moře, nebo, vyžadují-li to okolnosti, do nepropustné nádrže určené pouze pro tento účel. Pokud jsou odpady skladovány a zpracovávány na plavidle z důvodu jejich asanace, musí být pro tento účel vyhrazeny oddělené prostory;
  - g) místo odběru vody umístěné na takovém místě, aby nedošlo ke kontaminaci dodávané vody;  
a
  - h) zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebalenými produkty rybolovu myjí ruce, musí být vybaveno tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace.
2. Rybářská plavidla, na nichž se provádí vaření korýšů nebo měkkýšů, chlazení nebo balení do prvního obalu, však nemusí splňovat požadavky bodu 1, pokud se na palubě takových plavidel s produkty jinak nemanipuluje nebo se na nich produkty nezpracovávají.
  3. Zpracovatelská plavidla, na nichž se produkty rybolovu mrazí, musí mít vybavení splňující požadavky na mrazírenská plavidla stanovené v části C bodech 1 a 2.

## II. HYGIENICKÉ POŽADAVKY

1. Při použití musí být části plavidel nebo kontejnery pro skladování produktů rybolovu udržovány v čistotě a v dobrém technickém stavu. Zejména nesmí být kontaminovány palivem nebo špinavou vodou hromadící se na dně plavidla.
2. Produkty rybolovu musí být co nejdříve po přijetí na palubu chráněny před kontaminací a před působením slunce nebo jiného zdroje tepla. Jsou-li čistěny, musí být použita pitná voda, popřípadě čistá voda.
3. S produkty rybolovu musí být manipulováno a musí být skladovány způsobem bránícím jejich mechanickému poškození. Používání ostrých nástrojů je povoleno pouze při přemísťování velkých ryb nebo ryb, které by mohly zranit manipulujícího, avšak za podmínky, že se nepoškodí svalovina těchto produktů.
4. Produkty rybolovu, které nejsou uchovávány živé, musí být co nejdříve po přijetí na palubu zchlazeny. Pokud však není zchlazení možné, musí být produkty rybolovu co nejdříve vyloženy.
5. Led používaný pro chlazení produktů rybolovu musí být vyroben z pitné vody nebo z čisté vody.
6. Pokud se u ryb oddělují hlavy od těla nebo odstraňují vnitřnosti na palubě, musí být takové úkony prováděny hygienicky a co nejdříve po vylovení a produkty musí být okamžitě a důkladně omyty pitnou vodou nebo čistou vodou. V takovém případě musí být vnitřnosti a části, které mohou představovat nebezpečí pro veřejné zdraví, co nejdříve odstraněny a uloženy odděleně od produktů určených k lidské spotřebě. Játra, jikry a mlíčí určené k lidské spotřebě musí být zchlazeny ledem na teplotu blízkou teplotě tání ledu nebo zmrazeny.

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

## KAPITOLA II :POŽADAVKY PŘI VYKLÁDCE A PO VYKLÁDCE

1. Provozovatelé potravinářských podniků odpovědní za vylovení a vykládku produktů rybolovu musí:
  - a) zajistit, aby zařízení pro vylovení a vykládku, které přichází do styku s produkty rybolovu, bylo z dobře čistitelného a dezinfikovatelného materiálu a bylo udržováno v dobrém technickém stavu a v čistotě;
    - a
  - b) zabránit kontaminaci produktů rybolovu během vylovení a vykládky, zejména
    - i) rychlým provedením vylovení a vykládky,
    - ii) neprodleným umístěním produktů rybolovu do ochranného prostředí při teplotě uvedené v kapitole VII
      - a
    - iii) nepoužíváním zařízení a postupů vedoucích k zbytečnému zhoršení vlastností jedlých částí produktů rybolovu.
2. Provozovatelé potravinářských podniků odpovídající za dražební haly a velkoobchody nebo jejich části, v nichž jsou produkty rybolovu vystaveny za účelem prodeje, musí zajistit, aby byly splněny následující požadavky.
  - a) i) Musí existovat uzamykatelná zařízení pro chladírenské skladování pozastavených produktů rybolovu a samostatná uzamykatelná zařízení pro skladování produktů rybolovu prohlášených za nevhodné k lidské spotřebě.
  - ii) Pokud to příslušný orgán požaduje, musí existovat odpovídajícím způsobem vybavené a uzamykatelné zařízení nebo v případě potřeby místnost pro výhradní použití příslušným orgánem.
  - b) V době vystavení nebo skladování produktů rybolovu:
    - i) nesmí být prostory používány k jiným účelům,
    - ii) vozidla, jejichž výfukové plyny by mohly ovlivnit jakost produktů rybolovu, nesmějí mít přístup do prostor,
    - iii) osoby mající přístup do prostor nesmějí přivádět jiná zvířata
      - a
    - iv) prostory musí být dobře osvětleny, aby bylo usnadněno provádění úředních kontrol.
3. Pokud nebylo možné provést zchlazení na palubě plavidla, musí být čerstvé produkty rybolovu, které nemají být uchovávány živé, co nejdříve po vykládce zchlazeny a uskladněny při teplotě blížící se teplotě tání ledu.
4. Provozovatelé potravinářských podniků musí spolupracovat s odpovídajícími příslušnými orgány, aby jim umožnili provádět úřední kontroly v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004, zejména pokud jde o všechny postupy oznamování vykládky produktů rybolovu, které by mohl příslušný orgán členského státu, pod jehož vlajkou plavidlo pluje, nebo příslušný orgán členského státu, v němž jsou produkty rybolovu vyloženy, považovat za nezbytné.

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

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

## A. POŽADAVKY NA ČERSTVÉ PRODUKTY RYBOLOVU

1. Zchlazené nebalené produkty, které nejsou bezprostředně po přísunu do zařízení na pevnině distribuovány, expedovány, upravovány nebo zpracovány, musí být zaledovány ve vhodném skladovacím prostoru. Led musí být podle potřeby doplňován. Balené produkty rybolovu musí být zchlazeny na teplotu blízkou teplotě tajícího ledu.
2. Činnosti jako odřezávání hlav a odstraňování vnitřností musí být prováděny hygienicky. Jestliže je odstraňování vnitřností z technického a obchodního hlediska možné, musí být provedeno co nejdříve po výlovu nebo po vykládce. Bezprostředně potom musí být produkty důkladně omyty pitnou vodou nebo na palubě plavidla čistou vodou.
3. Činnosti jako filetování a plátkování musí být prováděny takovým způsobem, aby byla vyloučena kontaminace nebo znečištění filetů a plátků. Filety a plátky nesmějí zůstat na pracovních stolech déle, než je nezbytně nutné pro jejich úpravu. Filety a plátky musí být zabaleny do prvního obalu, popřípadě dále zabaleny, musí být co nejdříve po přípravě zchlazeny.
4. Nádoby používané k distribuci nebo k uskladnění čerstvých zaledovaných produktů rybolovu musí být uzpůsobeny tak, aby uvolněná voda nezůstávala ve styku s produkty.
5. Celé a vyvržené čerstvé produkty rybolovu mohou být přepravovány a skladovány v chlazené vodě na palubě plavidel. Také po vyložení mohou být přepravovány v chlazené vodě a mohou být přepravovány ze zařízení na zpracování produktů akvakultury, dokud nejsou přepraveny do prvního zařízení na pevnině, která provádí jiné činnosti než přepravu a třídění.

## B. POŽADAVKY NA ZMRAZENÉ PRODUKTY

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

## C. POŽADAVKY NA MECHANICKY ODDĚLOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějící mechanicky oddělované produkty rybolovu musí zajistit splnění následujících požadavků.

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

## D. POŽADAVKY TÝKAJÍCÍ SE PARAZITŮ

1. Následující produkty rybolovu musí být na dobu nejméně 24 hodin zmrazeny na teplotu nepřekračující ve všech částech produktu  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; toto zpracování musí být provedeno u této suroviny nebo konečného výrobku:
  - a) produkty rybolovu určené ke spotřebě v syrovém stavu nebo téměř syrovém stavu;
  - b) produkty rybolovu z níže uvedených druhů, jestliže mají být uzeny za studena, kdy teplota uvnitř produktu rybolovu nepřekročí  $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ :
    - i) sled,
    - ii) makrela,
    - iii) šprot,
    - iv) volně žijící losos obecný nebo losos čavyča;
  - c) marinované nebo nasolené produkty rybolovu, pokud použité ošetření nepostačuje k zabítí larev hlístic.
2. Provozovatelé potravinářských podniků nemusí provádět ošetření požadované podle bodu 1, pokud:
  - a) jsou k dispozici epidemiologické údaje, podle kterých rybolovný revír, z něhož produkty pocházejí, nepředstavuje zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost parazitů,
    - a
  - b) povolí to příslušný orgán.
3. Při uvedení na trh, s výjimkou dodávání konečnému spotřebiteli, musí být produkty rybolovu uvedené v bodě 1 opatřeny dokladem od výrobce, v němž jsou uvedeny druhy procesů, kterým byly podrobeny.

## KAPITOLA IV: POŽADAVKY NA ZPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří provádějí vaření korýšů a měkkýšů, musí zajistit, aby byly dodrženy následující požadavky.

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

## KAPITOLA V: HYGIENICKÉ NORMY PRO PRODUKTY RYBOLOVU

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

## A. ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI PRODUKTŮ RYBOLOVU

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

## B. HISTAMIN

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

## C. CELKOVÝ OBSAH TĚKAVÝCH DUSÍKATÝCH LÁTEK

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

## D. PARAZITI

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

## E. ZDRAVÍ ŠKODLIVÉ TOXINY

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

## KAPITOLA VI: PRVNÍ BALENÍ A DALŠÍ BALENÍ PRODUKTŮ RYBOLOVU

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

## KAPITOLA VII: SKLADOVÁNÍ PRODUKTŮ RYBOLOVU

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

1. Čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nezpracované produkty rybolovu a vařené a chlazené výrobky z korýšů a měkkýšů musí být udržovány při teplotě blížící se teplotě tajícího ledu.
2. Zmrazené produkty rybolovu musí být udržovány při teplotě nepřekračující  $-18\text{ °C}$  v každé části; celé zmrazené ryby v nálevu určené pro výrobu potravin v konzervách však mohou být udržovány při teplotě nepřekračující  $-9\text{ °C}$ .
3. Produkty rybolovu uchovávané živě musí být udržovány při takové teplotě a takovým způsobem, který nemá nepříznivý vliv na bezpečnost potravin nebo na jejich životaschopnost.

## KAPITOLA VIII: PŘEPRAVA PRODUKTŮ RYBOLOVU

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

1. Při přepravě musí být produkty rybolovu udržovány při požadované teplotě. Zejména:
  - a) čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nezpracované produkty rybolovu a vařené a chlazené výrobky z koryšů a měkkýšů musí být udržovány při teplotě blízké teplotě tajícího ledu;
  - b) zmrazené produkty rybolovu, s výjimkou ryb zmrazených v nálevu a určených k výrobě konzerv, musí být během přepravy udržovány při stálé teplotě nepřekračující  $-18\text{ °C}$  v každé části, s případným krátkodobým výkyvem při přepravě nejvýše o  $3\text{ °C}$  nahoru.
2. Provozovatelé potravinářských podniků nemusí splnit požadavky bodu 1 písm. b), pokud jsou zmrazené produkty rybolovu přepravovány z chladírny do schváleného zařízení a budou ihned po příjezdu rozmrazeny a použity k úpravě nebo ke zpracování a pokud je přepravní vzdálenost krátká a příslušný orgán to dovolí.
3. Pokud jsou produkty rybolovu zaledovány, nesmí voda z tajícího ledu zůstat ve styku s produkty.
4. Produkty rybolovu, které mají být uvedeny na trh živé, musí být přepravovány takovým způsobem, aby nebyly nepříznivě ovlivněny bezpečnost potravin a jejich životaschopnost.

## ODDÍL IX: SYROVÉ MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

## KAPITOLA I: SYROVÉ MLÉKO – PRVOVÝROBA

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

## I. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU SYROVÉHO MLÉKA

1. Syrové mléko musí být získáno od zvířat:
  - a) která nevykazují žádný příznak nakažlivé choroby přenosné mlékem na člověka;
  - b) která jsou v dobrém zdravotním stavu, nevykazují známky choroby, a zejména netrpí žádnou infekcí pohlavního ústrojí doprovázenou výtokem, ani enteritidou s průjmem, doprovázenou horečkou, nebo viditelným zánětem vemena;
  - c) která nevykazují žádné zranění vemena, jež by mohlo mít vliv na mléko;
  - d) kterým nebyly podány nepovolené látky či přípravky nebo která nebyla protiprávně ošetřena ve smyslu směrnice 96/23/ES
    - a
  - e) u nichž byla v případě podání povolených přípravků či látek dodržena ochranná lhůta stanovená pro tyto přípravky a látky.
2. a) Zejména pokud jde o brucelózu, musí syrové mléko pocházet od:
  - i) krav nebo buvolů ze stáda, které je ve smyslu směrnice 64/432/EHS<sup>(1)</sup> prosté nebo úředně prosté brucelózy,

<sup>(1)</sup> Směrnice Rady 64/432/EHS ze dne 26. června 1964 o veterinárních otázkách obchodu se skotem a prasaty uvnitř Společenství (Úř. věst. 121, 29.7.1964, s. 1977/64). Směrnice naposledy pozměněná aktem o přistoupení z roku 2003.



- ii) ovcí nebo koz, které patří do hospodářství, které je úředně prosté nebo prosté brucelózy ve smyslu směrnice 91/68/EHS<sup>(1)</sup>,  
nebo
  - iii) samic jiných druhů, které patří v případě druhů náchylných k brucelóze ke stádu, u něhož jsou prováděny pravidelné kontroly na tuto nákazu v rámci plánu kontrol schváleného příslušným orgánem.
- b) Pokud jde o tuberkulózu, musí syrové mléko pocházet od:
- i) krav nebo buvolů ze stáda, které je ve smyslu směrnice 64/432/EHS úředně prosté tuberkulózy,  
nebo
  - ii) samic jiných druhů, které patří v případě druhů náchylných k tuberkulóze ke stádu, u něhož jsou prováděny pravidelné kontroly na tuto nákazu v rámci plánu kontrol schváleného příslušným orgánem.
- c) Pokud jsou kozy chovány s krávy, musí být takové kozy prohlíženy a vyšetřovány na tuberkulózu.
3. Surové mléko zvířat, která nesplňují požadavky bodu 2, může být použito s povolením příslušného orgánu:
- a) v případě krav a samic buvolů, které nevykazují pozitivní reakci na tuberkulózní ani brucelózní test ani žádné příznaky těchto nálezů, po tepelném ošetření, po kterém mléko nevykazuje negativní reakci na fosfatázový test;
  - b) v případě ovcí nebo koz, které nevykazují pozitivní reakci na brucelózní test nebo které byly očkovány proti brucelóze v rámci schváleného programu eradikace a které nevykazují příznaky této nemoci, buď
    - i) pro výrobu sýrů s dobou zrání alespoň dva měsíce,  
nebo
    - ii) po tepelném ošetření, po kterém mléko vykazuje negativní reakci na fosfatázový test;
  - c) po ošetření, které zajišťuje jeho bezpečnost, v případě samic jiných druhů, které nevykazují pozitivní reakci na tuberkulózní ani brucelózní test ani příznaky těchto nálezů, avšak patří do stáda, v němž byla zjištěna brucelóza nebo tuberkulóza po kontrolách uvedených v bodu 2 písm. a) bodu iii) nebo bodu 2 písm. b) bodu ii).
4. Surové mléko od zvířete, které nesplňuje požadavky bodů 1 až 3, zejména jakéhokoli zvířete individuálně vykazujícího pozitivní reakci na profylaktické vyšetření na tuberkulózu nebo brucelózu, jak je stanoveno ve směrnici 64/432/EHS a ve směrnici 91/68/EHS, nesmí být použito k lidské spotřebě.
5. Izolace zvířat infikovaných nebo zvířat podezřelých z toho, že byla infikována kteroukoli z nálezů uvedených v bodě 1 nebo 2 musí být natolik účinná, aby se vyloučil nepříznivý vliv na mléko jiných zvířat.

## II. HYGIENA ZEMĚDĚLSKÝCH PODNIKŮ URČENÝCH K PRODUKCI MLÉKA

### A. Požadavky na prostory a vybavení

1. Zařízení k dojení a prostory, kde se mléko skladuje, kde se s ním manipuluje nebo kde se chladí, musí být umístěny a konstruovány tak, aby se omezilo riziko kontaminace mléka.

<sup>(1)</sup> Směrnice Rady 91/68/EHS ze dne 28. ledna 1991 o veterinárních podmínkách obchodu s ovci a kozami uvnitř Společenství (Úř. věst. L 46, 19.2.1991, s. 19). Směrnice naposledy pozměněná nařízením (ES) č. 806/2003 (Úř. věst. L 122, 16.5.2003, s. 1).

2. Prostory pro skladování mléka musí být chráněny proti škůdcům, musí být dobře prostorově odděleny od prostor se zvířaty, a pokud je to nezbytné pro dodržení požadavků stanovených v části B, musí mít vhodné chladičí zařízení.
3. Povrch zařízení, které má přijít do styku s mlékem (náradí, nádoby, cisterny atd. určené k dojení, sběru nebo k přepravě), musí být snadno čistitelný a případně dezinfikovatelný a musí být udržován v náležitém stavu. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a netoxických materiálů.
4. Po použití musí být takové povrchy vyčištěny a případně dezinfikovány. Nádoby a cisterny použité při přepravě syrového mléka musí být před novým použitím vhodným způsobem vyčištěny a vydezinfikovány, a to po každé přepravě nebo sérii transportů, jestliže mezi vykládkou a následnou nakládkou je velmi krátká doba, v každém případě však minimálně jedenkrát za den.

#### B. Hygiena během dojení, sběru a přepravy

1. Dojení musí být prováděno hygienicky, a zejména musí být zajištěno:
  - a) aby byly před zahájením dojení struky, vemeno a přilehlé části čisté;
  - b) aby u každého jednotlivého zvířete byly u mléka zkontrolovány organoleptické nebo fyzikálněchemické abnormality, a to dojičem nebo metodou poskytující podobné výsledky, a aby mléko vykazující takové abnormality nebylo použito k lidské spotřebě;
  - c) aby mléko zvířat, která vykazují klinické známky choroby vemene, nebylo použito k lidské spotřebě jinak než v souladu s pokyny veterinárního lékaře;
  - d) aby byla identifikována zvířata, která se podrobila léčbě, která může vést k přenosu reziduí do mléka, a aby mléko od takových zvířat nebylo do konce předepsané ochranné lhůty použito k lidské spotřebě;
  - e) aby koupele nebo postřiky struku byly použity pouze pokud to schválil příslušný orgán a způsobem, který nevede k nepříjemným hladinám reziduí v mléce.
2. Bezprostředně po nadojení musí být mléko umístěno na čistém místě, které je navrženo a vybaveno tak, aby se zamezilo jeho kontaminaci. Musí být ihned ochlazen na teplotu 8 °C nebo nižší v případě, když je sváženo každý den, nebo na teplotu 6 °C nebo nižší, pokud svoz není prováděn každý den.
3. Během přepravy musí být zachován chladičí řetězec a při dodání mléka do zařízení nesmí teplota zchlazeného mléka překročit 10 °C.
4. Provozovatelé potravinářských podniků nemusí dodržet požadavky na teplotu uvedené v bodech 2 a 3, pokud mléko splňuje kritéria uvedená v části III a
  - a) mléko je zpracováno do 2 hodin po nadojení,  
  
nebo
  - b) je vyšší teplota nezbytná z technologických důvodů souvisejících s výrobou určitých mléčných výrobků a příslušný orgán ji povolí.

#### C. Hygiena personálu

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

## III. KRITÉRIA PRO SYROVÉ MLÉKO

1. Do doby, než budou v rámci specifitějších právních předpisů stanoveny normy pro jakost mléka a mléčných produktů, se na syrové mléko vztahují následující kritéria.
2. Dodržování požadavků bodů 3 a 4 musí být kontrolováno reprezentativním počtem vzorků syrového mléka svezeneho ze zemědělského podniku určeného k produkci mléka.

Kontroly mohou být prováděny:

- a) provozovatelem potravinářského podniku produkujícím mléko, nebo na jeho objednávku,
  - b) provozovatelem potravinářského podniku svážejícím či zpracovávajícím mléko, nebo na jeho objednávku,
  - c) skupinou provozovatelů potravinářských podniků, nebo na jejich objednávku,
- nebo
- d) v rámci vnitrostátního nebo regionálního kontrolního programu.
3. a) Provozovatelé potravinářských podniků musí zavést postupy s cílem zajistit, aby syrové mléko splňovalo následující kritéria:

- i) syrové kravské mléko:

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml)	≤ 100 000 <sup>(1)</sup>
Obsah somatických buněk (na ml)	≤ 400 000 <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc.

<sup>(2)</sup> Klouzavý geometrický průměr za dobu tří měsíců při alespoň jednom vzorku za měsíc, pokud příslušný orgán neurčí jinou metodiku s cílem zohlednit sezónní variace v úrovni výroby.

- ii) syrové mléko jiných druhů:

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml)	≤ 1 500 000 <sup>(1)</sup>
--	----------------------------

<sup>(1)</sup> Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc.

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

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml)	≤ 500 000 <sup>(1)</sup>
--	--------------------------

<sup>(1)</sup> Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc.

4. Aniž je dotčena směrnice 96/23/ES, musí provozovatelé potravinářských podniků zavést postupy, jimiž zajistí, že syrové mléko nebude uvedeno na trh, pokud:

- a) obsahuje rezidua antibiotik v množství, které pro jakoukoli z látek uvedených v přílohách I a III nařízení (EHS) č. 2377/90 <sup>(1)</sup> překračuje hodnotu povolenou uvedeným nařízením,

nebo

- b) celkový obsah reziduí všech antibiotik překračuje maximální povolenou hodnotu.

<sup>(1)</sup> Nařízení Rady (EHS) č. 2377/90 ze dne 26. června 1990, kterým se stanoví postup Společenství pro stanovení maximálních limitů reziduí veterinárních léčivých přípravků v potravinách živočišného původu (Úř. věst. L 224, 18.8.1990, s. 1). Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 546/2004 (Úř. věst. L 87, 25.3.2004, s. 13).

5. Pokud syrové mléko nespĺňuje požadavky bodu 3 nebo 4, musí provozovatel potravinářského podniku informovat příslušný orgán a přijmout opatření k nápravě tohoto stavu.

## KAPITOLA II: POŽADAVKY TÝKAJÍCÍ SE MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

### I. POŽADAVKY NA TEPLOTU

1. Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby bylo mléko po přijetí v zpracovatelském zařízení rychle zchlazeno na teplotu nepřekračující 6 °C a aby tato teplota byla udržena do doby zpracování.
2. Provozovatelé potravinářských podniků však mohou uchovávat mléko při vyšší teplotě, pokud:
  - a) ke zpracování dojde ihned po nadojení nebo do 4 hodin od přijetí ve zpracovatelském zařízení,  
nebo
  - b) příslušný orgán povolí vyšší teplotu z technologických důvodů souvisejících s výrobou určitých mléčných výrobků.

### II. POŽADAVKY NA TEPELNÉ OŠETŘENÍ

1. Pokud jsou syrové mléko nebo mléčné výrobky podrobovány tepelnému ošetření, provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby toto zpracování splňovalo požadavky přílohy II kapitoly XI nařízení (ES) č. 852/2004.
2. Při zvažování, zda podrobit syrové mléko tepelnému ošetření, musí provozovatelé potravinářských podniků:
  - a) vzít v úvahu postupy vyvinuté v souladu se zásadami HACCP podle nařízení (ES) č. 854/2004  
a
  - b) splnit požadavky, které může příslušný orgán v tomto ohledu stanovit při schvalování zařízení nebo provádění kontrol podle nařízení (ES) č. 854/2004.

### III. KRITÉRIA PRO SYROVÉ KRAVSKÉ MLÉKO

1. Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějící mléčné výrobky musí zavést postupy s cílem zajistit, aby bezprostředně před zpracováním byl:
  - a) v syrovém kravském mléce používaném pro výrobu mléčných výrobků obsah mikroorganismů při teplotě 30 °C nižší než 300 000 na ml  
a
  - b) ve zpracovaném kravském mléce používaném pro výrobu mléčných výrobků obsah mikroorganismů při teplotě 30 °C nižší než 100 000 na ml.
2. Pokud mléko nespĺňuje kritéria stanovená v bodě 1, musí provozovatel potravinářského podniku informovat příslušný orgán a přijmout opatření k nápravě tohoto stavu.

## KAPITOLA III: PRVNÍ BALENÍ A DALŠÍ BALENÍ

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

## KAPITOLA IV: OZNAČOVÁNÍ

1. Vedle požadavků stanovených ve směrnici 2000/13/ES, s výjimkou případů uvedených v čl. 13 odst. 4 a 5 uvedené směrnice, musí označení uvádět:
  - a) v případě syrového mléka určeného k přímé lidské spotřebě slova „syrové mléko“,
  - b) v případě výrobků se syrovým mlékem, jejichž výrobní postup nezahrnuje žádné tepelné ošetření nebo fyzikální nebo chemické ošetření, slova „ze syrového mléka“.
2. Požadavky bodu 1 se vztahují na výrobky určené pro maloobchod. Termínem „označení“ se rozumějí jakýkoli obal, dokument, nápis, štítek, kroužek nebo objímka, jimiž je takový výrobek opatřen nebo jež se k výrobku vztahují.

## KAPITOLA V: IDENTIFIKAČNÍ OZNAČENÍ

Odchylně od požadavků přílohy II oddílu I:

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

## ODDÍL X: VEJCE A VAJEČNÉ VÝROBKY

## KAPITOLA I: VEJCE

1. Počínaje výrobními prostorami musí být vejce až do prodeje spotřebiteli udržována čistá, suchá, bez cizorodého zápachu, účinně chráněná proti otřesům a přímému slunečnímu světlu.
2. Vejce musí být skladována a přepravována pokud možno při stálé teplotě, která nejlépe zaručuje jejich jakost z hygienického hlediska.
3. Vejce musí být dodána spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce.

## KAPITOLA II: VAJEČNÉ VÝROBKY

## I. POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ

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

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

## II. SUROVINY PRO VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKŮ

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

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

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

### III. ZVLÁŠTNÍ HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKŮ

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

1. Vytlučena mohou být pouze čistá a suchá vejce.
2. Vejce musí být vytlučena způsobem, který minimalizuje kontaminaci, zejména tím, že je zajištěno dostatečné oddělení od jiných činností. Křapy musí být zpracovány co nejdříve.
3. Jiná vejce než vejce slepic, krůt a perliček musí být ošetřena a zpracována odděleně. Před opětovným zpracováním vajec slepic, krůt a perliček musí být veškeré vybavení vyčištěno a vydezinfikováno.
4. Vaječný obsah nesmí být získáván odstředováním nebo drcením vajec a odstředování nesmí být používáno ani k tomu, aby byl k lidské spotřebě získán zbytek vaječného bílku z prázdných skořápek.
5. Po vytlučení musí být všechny složky vejce zpracovány co nejdříve, aby se vyloučilo mikrobiologické riziko nebo aby se snížilo na přijatelnou úroveň. Šarže, která byla nedostatečně zpracována, může být ihned opět zpracována v tomtéž zařízení, pokud ji toto zpracování učiní vhodnou pro lidskou spotřebu. Prokáže-li se, že tato šarže není vhodná k lidské spotřebě, musí být denaturována, aby bylo zajištěno, že nebude použita k lidské spotřebě.
6. Zpracování není požadováno u vaječného bílku určeného pro výrobu sušeného nebo krystalického albuminu, který má být následně tepelně upraven.
7. Pokud ihned po vytlučení nenásleduje zpracování, musí být tekutá vejce skladována buď zmrazená, nebo při teplotě nejvýše 4 °C. Doba skladování při 4 °C nesmí být před zpracováním delší než 48 hodin. Tyto požadavky se však nevztahují na výrobky, které mají být zbaveny cukru, pokud se tato činnost provádí co nejdříve.
8. Výrobky, které nebyly stabilizovány tak, aby byly skladovány při teplotě okolního prostředí, musí být zchlazeny na teplotu nepřekračující 4 °C. Výrobky určené pro zmrazení musí být zmrazeny ihned po zpracování.

### IV. ANALYTICKÉ HODNOTY

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

### V. ŠTÍTKOVÁNÍ A IDENTIFIKAČNÍ OZNAČOVÁNÍ

1. Vedle všeobecných požadavků na identifikační označení, které jsou stanoveny v příloze II oddílu I, musí být zásilky vaječných výrobků, které nejsou určeny pro maloobchod, ale mají být použity jako složky pro výrobu jiných výrobků, opatřeny štítkem s uvedením teploty, při které mají být vaječné výrobky udržovány, a doby, po kterou je při této teplotě zajištěno, že nedojde k porušení jejich jakosti a zdravotní nezávadnosti.
2. U tekutých vajec musí být na štítku podle bodu 1 uvedena také slova: Vaječné výrobky nepasterizované – k ošetření na místě určené a údaj o datu a hodině výtluhu.

## ODDÍL XI: ŽABÍ STEHÝNKA A HLEMÝŽDI

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

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

## ODDÍL XII: TAVENÉ ŽIVOČIŠNÉ TUKY A ŠKVARKY

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

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

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

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

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

1. Surovina musí:
  - a) pocházet ze zvířat, která byla poražena na jatkách a která byla na základě prohlídek před porážkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě;

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

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

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

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

5. Škvarky určené k lidské spotřebě musí být skladovány v souladu s následujícími požadavky na teplotu.
- a) Pokud jsou škvarky vyškvařeny při teplotě nižší než 70 °C, musí být skladovány:
- při teplotě nejvýše 7 °C po dobu nepřekračující 24 hodin,  
nebo
  - při teplotě nejvýše -18 °C.
- b) Pokud jsou škvarky vyškvařeny při teplotě vyšší než 70 °C a jejich obsah vody je 10 % (hmot.) nebo vyšší, musí být skladovány:
- při teplotě nejvýše 7 °C pod dobu nepřekračující 48 hodin, popřípadě při jiné kombinaci času a teploty s rovnocennou zárukou,  
nebo
  - při teplotě nejvýše -18 °C.



- c) Pokud jsou škvarky vyškvařeny při teplotě vyšší než 70 °C a jejich obsah vody je nižší než 10 % (hmot.), nejsou stanoveny žádné zvláštní požadavky.

#### ODDÍL XIII: OPRACOVANÉ ŽALUDKY, MOČOVÉ MĚCHÝŘE A STŘEVA

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

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

#### ODDÍL XIV: ŽELATINA

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

#### KAPITOLA I: POŽADAVKY NA SUROVINY

1. Pro výrobu potravinářské želatiny mohou být použity následující suroviny:
  - a) kosti,
  - b) kůže a kožky farmových přežvýkavců,
  - c) kůže prasat,
  - d) kůže drůbeže,
  - e) šlachy a vaziva,
  - f) kůže a kožky volně žijící zvěře
    - a
  - g) kůže a kosti ryb.
2. Použití kůží a kožek je zakázáno, pokud byly činěny, bez ohledu na to, zda byl tento proces dokončen.
3. Suroviny uvedené v bodě 1 písm. a) až e) musí pocházet ze zvířat, která byla poražena na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídek před porázkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě, nebo v případě kůží a kožek z volně žijící zvěře, musí pocházet ze zvěře, která byla shledána jako vhodná k lidské spotřebě.

4. Surovina musí pocházet ze zařízení, která jsou registrována nebo schválena podle nařízení (ES) č. 852/2004 nebo podle tohoto nařízení.
5. Sběrná střediska a koželužny mohou také dodávat surovinu pro výrobu želatiny určené k lidské spotřebě, pokud je příslušný orgán výslovně schválí pro tento účel a pokud splňují následující požadavky.
  - a) Musí mít skladovací prostory s pevnými podlahami a hladkými stěnami, které jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné a v případě potřeby jsou vybaveny chladicím zařízením.
  - b) Skladovací prostory musí být udržovány v bezvadné čistotě a v takovém technickém stavu, aby nebyly zdrojem kontaminace surovin.
  - c) Pokud se v těchto prostorách skladuje nebo zpracovává surovina, která nesplňuje požadavky této kapitoly, musí být po celou dobu příjmu, skladování, zpracování a expedice oddělena od suroviny splňující požadavky této kapitoly.

#### KAPITOLA II: PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ SUROVIN

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

#### KAPITOLA III: POŽADAVKY NA VÝROBU ŽELATINY

1. Postup výroby želatiny musí zajišťovat, aby:
  - a) všechny kostní materiál od zvířat narozených, chovaných nebo poražených v zemích nebo regionech, které podle právních předpisů Společenství vykazují nízký výskyt choroby BSE, byl podroben procesu zpracování, při němž se veškerý kostní materiál jemně rozele a zbaví se pomocí horké vody tuku, nejméně dva dny se zpracovává zředěnou kyselinou chlorovodíkovou (o minimální koncentraci 4 % a  $\text{pH} < 1,5$ ) a poté se alespoň 20 dnů zpracovává nasyceným roztokem hydroxidu vápenatého ( $\text{pH} > 12,5$ ) a sterilizuje ohřevem na 138–140 °C po dobu čtyř sekund nebo jiným schváleným rovnocenným postupem,
  - a
  - b) jiná surovina byla ošetřena kyselinou nebo hydroxidem a jednou nebo vícekrát opláchnuta. Hodnota  $\text{pH}$  musí být odpovídajícím způsobem upravena. Želatina musí být extrahována jedním nebo několikařím po sobě jdoucím zahříváním a poté musí následovat čištění filtrací a sterilizace.
2. Pokud provozovatel potravinářského podniku vyrábějící želatinu splňuje požadavky na želatinu určenou k lidské spotřebě u veškeré želatiny, kterou vyrábí, může v tomtéž zařízení vyrábět a skladovat želatinu, která není určena k lidské spotřebě.

#### KAPITOLA IV: POŽADAVKY NA HOTOVÉ VÝROBKY

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

Reziduum	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Evropský lékopis 1986 (V2O2))	10 ppm

## ODDÍL XV: KOLAGEN

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

## KAPITOLA I: POŽADAVKY NA SUROVINY

1. Pro výrobu potravinářského kolagenu mohou být použity následující suroviny:
  - a) kůže a kožky farmových přežvýkavců,
  - b) kůže a kosti prasat,
  - c) kůže a kosti drůbeže,
  - d) šlachy,
  - e) kůže a kožky volně žijící zvěře
    - a
  - f) kůže a kosti ryb.
2. Použití kůží a kožek je zakázáno, pokud byly činěny, bez ohledu na to, zda byl tento proces dokončen.
3. Suroviny uvedené v bodě 1 písm. a) až d) musí pocházet od zvířat, která byla poražena na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídek před porážkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě, nebo v případě kůží a kožek z volně žijící zvěře musí pocházet ze zvěře, která byla shledána jako vhodná k lidské spotřebě.
4. Surovina musí pocházet ze zařízení, která jsou registrována nebo schválena podle nařízení (ES) č. 852/2004 nebo podle tohoto nařízení.
5. Sběrná střediska a koželužny mohou také dodávat surovinu pro výrobu kolagenu určeného k lidské spotřebě, pokud je příslušný orgán výslovně schválí pro tento účel a pokud splňují následující požadavky.
  - a) Musí mít skladovací prostory s pevnými podlahami a hladkými stěnami, které jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné a v případě potřeby jsou vybaveny chladicím zařízením.
  - b) Skladovací prostory musí být udržovány v bezvadné čistotě a v takovém technickém stavu, aby nebyly zdrojem kontaminace surovin.
  - c) Pokud se v těchto prostorách skladuje nebo zpracovává surovina, která nespĺňuje požadavky této kapitoly, musí být po celou dobu příjmu, skladování, zpracování a expedice oddělena od suroviny splňující požadavky této kapitoly.

## KAPITOLA II: PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ SUROVIN

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

## KAPITOLA III: POŽADAVKY NA VÝROBU KOLAGENU

1. Kolagen musí být vyráběn postupem, který zajišťuje, že surovina je zpracovávána postupem, který zahrnuje praní, úpravu pH kyselinou nebo zásadou, následně jedno nebo několikráté propláchnutí, filtraci a extruzi, nebo schváleným rovnocenným postupem.
2. Poté, co je kolagen podroben postupu podle výše uvedeného bodu 1, může být podroben sušení.
3. Pokud provozovatel potravinářského podniku vyrábějící kolagen splňuje požadavky na kolagen určený k lidské spotřebě u veškerého kolagenu, který vyrábí, může v tomtéž zařízení vyrábět a skladovat kolagen, který není určen k lidské spotřebě.

## KAPITOLA IV: POŽADAVKY NA HOTOVÉ VÝROBKY

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

Reziduum	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Evropský lékopis 1986 (V2O2))	10 ppm

## KAPITOLA V: OZNAČOVÁNÍ

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

## Dodatek k PŘÍLOZE III

VZOR DOKLADU PŘILOŽENÉHO K SUROVINĚ URČENÉ PRO  
VÝROBU ŽELATINY NEBO KOLAGENU

## I. Identifikace suroviny

Druh výrobku: .....

Datum výroby: .....

Druh obalu: .....

Počet kusů nebo balení: .....

Zaručená doba skladovatelnosti: .....

Čistá hmotnost (kg): .....

## II. Původ suroviny

Adresa (adresy) a registrační číslo (čísla) schváleného výrobního zařízení (schválených výrobních zařízení): .....

.....

## III. Místo určení suroviny

Surovina bude zaslána: .....

Z: .....

(místo odeslání)

do: .....

(země a místo určení)

následujícím přepravním prostředkem: .....

Jméno a adresa odesílatele: .....

Jméno a adresa příjemce: .....

\_\_\_\_\_