

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES)

č. 853/2004

ze dne 29. dubna 2004

stanovující zvláštní hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu

(Úřední věstník Evropské unie ze dne 30. 4. 2004, č. L 139, str. 55)

Jak bylo opraveno podle Úř. věst. č. L 226, 25. 6. 2004, s. 22.

EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EVROPSKÉ UNIE,

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

s ohledem na návrh Komise¹,

s ohledem na stanovisko Evropského hospodářského a sociálního výboru²,

po konzultaci s Výborem regionů,

v souladu s postupem stanoveným v článku 251 Smlouvy³,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Podle nařízení (ES) č. 852/2004⁴ stanoví Evropský parlament a Rada všeobecné předpisy o hygieně potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků.
- (2) Některé potraviny mohou představovat zvláštní nebezpečí pro lidské zdraví, a vyžadují tedy stanovení zvláštních hygienických předpisů. To platí zejména pro potraviny živočišného původu, u nichž jsou často hlášena mikrobiologická a chemická rizika.
- (3) V rámci společné zemědělské politiky bylo přijato mnoho směrnic s cílem stanovit zvláštní hygienické předpisy pro produkci produktů uvedených v příloze I ke Smlouvě a pro jejich uvádění na trh. Tyto hygienické předpisy omezily překážky pro dotyčné produkty, čímž přispěly k vytváření vnitřního trhu a zároveň zajistily vysokou úroveň ochrany veřejného zdraví.
- (4) Pokud jde o veřejné zdraví, obsahují tato předpisy společné zásady, zejména zásady týkající se povinností výrobců a příslušných orgánů, strukturální, provozní a hygienické požadavky na podniky, postupy schvalování podniků, požadavky na skladování a přepravu a požadavky na označování zdravotní nezávadnosti.
- (5) Tyto zásady tvoří společný základ pro hygienickou výrobu potravin živočišného původu, přičemž umožňují zjednodušení stávajících směrnic.
- (6) Je žádoucí dosáhnout dalšího zjednodušení používáním pokud možno týchž předpisů pro všechny produkty živočišného původu.
- (7) Zjednodušení je umožněno také požadavkem nařízení (ES) č. 852/2004, podle něhož musí provozovatelé potravinářských podniků provádějící činnosti na jakémkoli stupni výroby, zpracování a distribuce potravin navazujícím na prvovýrobu a související postupy zavést postupy založené na analýze rizika a zásadách kritických kontrolních bodů (HACCP), postupovat podle nich a udržovat je.
- (8) Tyto prvky společně odůvodňují novelizaci zvláštních hygienických předpisů obsažených ve stávajících směrnicích.

¹ Úř. věst. C 365 E, 19. 12. 2000, s. 58.

² Úř. věst. C 155, 29. 5. 2001, s. 39.

³ 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.

⁴ Viz strana 3 tohoto Úředního věstníku.

- (9) Základními cíli novelizace je zabezpečení vysoké úrovně ochrany spotřebitele z hlediska zdravotní nezávadnosti potravin, a to zejména stejnými předpisy pro všechny provozovatele potravinářských podniků v celém Společenství, a dále zajištění řádného fungování vnitřního trhu s produkty živočišného původu, což přispěje k dosažení cílů společné zemědělské politiky.
- (10) Je nezbytné zachovat a, pokud je vyžadováno za účelem ochrany spotřebitele, zpřísnit podrobné hygienické předpisy pro produkty živočišného původu.
- (11) Předpisy Společenství by se neměly 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 výrobků z některých druhů masa z prvovýroby přímo konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, je vhodné chránit veřejné zdraví vnitrostátními právními předpisy, zvláště z důvodu úzkého vztahu výrobce a spotřebitele.
- (12) Požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 jsou obecně dostatečné pro zajištění zdravotní nezávadnosti potravin v podnicích, které vykonávají maloobchodní činnost zahrnující přímý prodej nebo přímou dodávku potravin živočišného původu konečnému spotřebiteli. Toto nařízení by se mělo obecně vztahovat na velkoobchodní činnost (tzn. na případy, kdy maloobchodní podnik provádí činnosti, jejichž cílem je dodat potraviny živočišného původu jinému podniku). Kromě 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 nebo přepravě.
- (13) Členské státy by měly mít v rámci vnitrostátních právních předpisů 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 dodávka potravin živočišného původu maloobchodním podnikem jinému podniku okrajovou a omezenou činností na místní úrovni. Taková dodávka by tedy měla být pouze malým podílem na obchodní činnosti podniku, zásobované podniky by se měly nacházet v jeho bezprostřední blízkosti a dodávky by měly být omezeny pouze na určité druhy produktů nebo podniků.
- (14) V souladu s článkem 10 Smlouvy musí členské státy přijmou veškerá vhodná opatření s cílem zajistit, aby provozovatelé potravinářských podniků plnili povinnosti stanovené v tomto nařízení.
- (15) Vysledovatelnost potravin je nezbytným prvkem v zajišťování zdravotní nezávadnosti potravin. Kromě dodržování všeobecných předpisů nařízení (ES) č. 178/2002⁵ by měli provozovatelé potravinářských podniků zodpovědní za podniky, které podléhají schválení podle tohoto nařízení, zajistit, aby všechny produkty živočišného původu, které uvádějí na trh, byly označeny buď značkou zdravotní nezávadnosti nebo identifikační značkou.
- (16) Potraviny dovážené do Společenství mají vyhovovat všeobecným požadavkům stanoveným v nařízení (ES) č. 178/2002 nebo vyhovovat předpisům, které jsou rovnocenné předpisům Společenství. V tomto nařízení jsou stanoveny 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/ES⁶, 95/50/ES⁷, 95/160/ES⁸, 95/161/ES⁹ a 95/168/ES¹⁰ a

⁵ 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 zdravotní nezávadnost potravin a stanoví postupy týkající se zdravotní nezávadnosti 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).

⁶ Úř. věst. L 371, 31. 12. 1994, s. 36.

⁷ Úř. věst. L 53, 9. 3. 1995, s. 31.

⁸ Úř. věst. L 105, 9. 5. 1995, s. 40.

⁹ Úř. věst. L 105, 9. 5. 1995, s. 44.

¹⁰ Úř. věst. L 109, 16. 5. 1995, s. 44.

rozhodnutími Rady 95/409/ES¹¹, 95/410/ES¹² a 95/411/ES¹³. 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 salmonely a jiných specifických původcích zoonóz z potravin¹⁴ stanoví podobný postup pro živá zvířata a násadová vejce.

- (18) Je vhodné, aby se strukturální a hygienické požadavky stanovené v tomto nařízení vztahovaly na všechny typy podniků, včetně malých obchodních podniků a mobilních porážek.
- (19) Pružnost je na místě, aby bylo možné pokračovat v tradičních metodách na jakémkoli stupni výroby, zpracování nebo distribuce potravin, a ve vztahu ke strukturálním požadavkům na podniky. Tato pružnost je důležitá zejména ve vztahu k oblastem, které podléhají zvláštním zeměpisným omezením, včetně nejdlejších oblastí podle čl. 299 odst. 2 Smlouvy. Tato pružnost by však neměla ohrožovat cíle hygieny potravin. Kromě toho by měly být postupy umožňující členským státům využít pružnosti zcela průhledné, neboť všechny potraviny vyrobené v souladu s hygienickými předpisy budou běžně volně obíhat 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 strojně odděleného masa (MSO) by měla být všeobecnou definicí vztahující se na všechny metody strojního oddělení. 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 technologické požadavky na MSO.
- (21) Provozovatelé potravinářských podniků, včetně podniků vyrábějících krmiva, navzájem spolupracují a na všech stupních výroby, zpracování a distribuce existují vazby mezi zdravím zvířat, pohodou zvířat a veřejným zdravím. To vyžaduje, aby různí účastníci trhu v celém potravinovém řetězci, od prvovýroby po maloobchod, spolu dostatečně komunikovali.
- (22) S cílem zajistit řádnou prohlídku ulovené volně žijící zvěře uváděné na trh Společenství by měla být těla ulovených zvířat a jejich vnitřnosti předkládány k úřední prohlídce po poražení v zařízení pro zpracování zvěřiny. Aby však byly zachovány určité lovecké tradice a nebyla ohrožena zdravotní nezávadnost potravin, je vhodné zajistit proškolení lovců, kteří uvádějí volně žijící zvěř na trh k lidské spotřebě. To by mělo lovcům umožnit provést první prohlídku volně žijící zvěře na místě. V takových případech není nezbytné, aby školení lovci museli dodávat všechny vnitřnosti do zařízení pro zpracování zvěřiny k prohlídce po poražení, pokud provedou tuto první prohlídku a nezjistí žádné odchylky nebo rizika. Členské státy by však měly mít možnost stanovit na svém území přísnější předpisy, jimiž zohlední zvláštní rizika.
- (23) V tomto nařízení by měla být stanovena kritéria pro syrové mléko použitelná do té doby, než budou přijaty nové předpisy pro jeho uvádění na trh. U těchto kritérií by se mělo jednat o hodnoty, při jejichž překročení provedou 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 zcela nesplňuje kritéria, 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

¹¹ Úř. věst. L 243, 11. 10. 1995, s. 21.

¹² Úř. věst. L 243, 11. 10. 1995, s. 25.

¹³ Úř. věst. L 243, 11. 10. 1995, s. 29.

¹⁴ Úř. věst. L 325, 12. 12. 2003, s. 1.

stanovených v tomto nařízení nedojde k úplnému zastavení růstu bakterií během přepravy a skladování.

- (25) Na základě této novelizace mohou být stávající hygienické předpisy zrušeny. Činí se tak směrnici Evropského parlamentu a Rady 2004/41/ES ze dne 21. dubna 2004, kterou se zrušují některé směrnice týkající se hygieny potravin a hygienických předpisů pro produkci některých produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě a jejich uvádění na trh¹⁵.
- (26) Kromě toho se předpisy pro vejce stanovenými v tomto nařízení nahrazují odpovídající předpisy stanovené rozhodnutím Rady 94/371/ES ze dne 20. června 1994, kterým se stanoví zvláštní hygienické podmínky pro uvádění některých druhů vajec na trh¹⁶, které činí neplatnými zrušení přílohy II ke směrnici Rady 92/118/EHS¹⁷.
- (27) Právní předpisy Společenství pro hygienu potravin by se měly zakládat na odborných doporučeních. Proto by v případě potřeby měl být konzultován Evropský úřad pro zdravotní nezávadnost potravin.
- (28) Aby bylo přihlédnuto k technologickému a vědeckému vývoji, měla by 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 byly nové předpisy použitelné až po 18 měsících od dne, kdy vstoupí v platnost, tak aby dotčená odvětví hospodářství měla čas se přizpůsobit.
- (30) Nezbytná prováděcí opatření k tomuto 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 Komisi¹⁸.

PŘIJALY TOTO NAŘÍZENÍ:

KAPITOLA I

VŠEOBECNÁ USTANOVENÍ

Článek 1

Oblast působnosti

1. Toto nařízení stanovuje zvláštní předpisy o hygieně potravin živočišného původu vztahující se na provozovatele potravinářských podniků. Tyto předpisy doplňují předpisy stanovené nařízením (ES) č. 852/2004. Vztahují se na nezpracované a zpracované produkty živočišného původu.
2. Jestliže není výslovně uvedeno jinak, nevztahuje se toto nařízení na potraviny obsahující jak produkty rostlinného původu, tak zpracované produkty živočišného původu. Zpracované produkty živočišného původu, ze kterých se takové potraviny připravují, se však získávají a manipuluje se s nimi v souladu s požadavky tohoto nařízení.
3. Toto nařízení se nevztahuje na:
 - a) prvovýrobu pro soukromou domácí potřebu;
 - b) domácí přípravu potravin, manipulaci s nimi nebo jejich skladování pro soukromou domácí potřebu;

¹⁵ Úř. věst. L 157, 30. 4. 2004, s. 33.

¹⁶ Úř. věst. L 168, 2.7.1994, s. 34.

¹⁷ 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).

¹⁸ Úř. věst. L 184, 17. 7. 1999, s. 23.

- c) přímou, výrobcem zprostředkovanou dodávku malých množství primárních produktů konečnému spotřebiteli nebo do místních maloobchodů, které zásobují přímo konečného spotřebitele;
 - d) přímou, výrobcem zprostředkovanou dodávku malého množství masa drůbeže a zajícovců poražených na farmě konečnému spotřebiteli nebo do místních maloobchodů, které toto maso dodávají přímo konečnému spotřebiteli jako čerstvé maso;
 - e) lovce, kteří dodávají malé množství volně žijící zvěře nebo zvěřiny přímo konečnému spotřebiteli nebo do místních maloobchodů, které zásobují přímo konečného spotřebitele.
4. Členské státy podle vnitrostátních právních předpisů stanoví předpisy, kterými se řídí činnosti a osoby uvedené v odst. 3 písm. c), d) a e). Tyto vnitrostátní předpisy zajistí dosažení cílů stanovených tímto nařízením.
5. a) Jestliže není výslovně uvedeno jinak, toto nařízení se nevztahuje na maloobchod.
b) Toto nařízení se však vztahuje na maloobchod, pokud jsou činnosti prováděny za účelem dodávky potravin živočišného původu do dalšího podniku a pokud:
i) tyto činnosti nezahrnují pouze skladování nebo přepravu; v takovém případě se však přesto uplatňují zvláštní požadavky na teplotu uvedené v příloze III, nebo
ii) maloobchod nedodává potraviny živočišného původu výhradně do jiného maloobchodu, a to v souladu s vnitrostátními právními předpisy jako okrajovou, místní a omezenou činnost.
c) Členské státy mohou přijmout vnitrostátní opatření pro uplatňování požadavků tohoto nařízení v případě maloobchodů umístěných na jejich území, na které se toto nařízení podle písm. a) nebo b) nevztahuje.
6. Toto nařízení se uplatňuje aniž jsou dotčeny:
a) příslušné veterinární a hygienické předpisy, včetně přísnějších předpisů stanovených pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií;
b) požadavky na pohodu zvířat; a
c) požadavky týkající se označování zvířat a vysledovatelnosti produktů živočišného původu.

Článek 2

Definice

Pro účely tohoto nařízení se uplatňují 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. veškeré technologické definice obsažené v přílohách II a III.

KAPITOLA II

POVINNOSTI PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ

Článek 3

Všeobecné povinnosti

1. Provozovatelé potravinářských podniků musejí dodržovat příslušná ustanovení příloh II a III.
2. Provozovatelé potravinářských podniků nesmějí k odstraňování povrchové kontaminace produktů živočišného původu používat jinou látku než pitnou vodu, nebo čistou vodu, jestliže nařízení (ES) č. 852/2004 nebo toto nařízení její použití povoluje, pokud používání této jiné látky nebylo schváleno v souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2. Provozovatelé potravinářských podniků musí splňovat také všechny podmínky pro její používání, které mohou být přijaty stejným postupem. Používání schválené látky neovlivňuje povinnost provozovatele potravinářského podniku dodržovat požadavky tohoto nařízení.

Článek 4

Registrace a schválení podniků

1. Provozovatelé potravinářských podniků mohou uvádět na trh produkty živočišného původu vyrobené ve Společenství jen tehdy, jestliže byly vyrobeny a bylo s nimi manipulováno výlučně v podnicích:
 - a) které splňují příslušné požadavky uvedené v nařízení (ES) č. 852/2004, požadavky příloh II a III tohoto nařízení a další příslušné požadavky potravinového práva; a
 - b) které příslušný orgán zaregistroval nebo, je-li to požadováno podle odstavce 2, schválil.
2. Aniž je dotčen čl. 6 odst. 3 nařízení (ES) č. 852/2004, podniky, ve kterých se manipuluje s těmi produkty živočišného původu, pro které jsou stanoveny požadavky v příloze III k tomuto nařízení, nemohou být v provozu, dokud je příslušný orgán neschválí v souladu s odstavcem 3 tohoto článku, s výjimkou podniků, ve kterých se provádí pouze:
 - a) prvovýroba;
 - b) přeprava;
 - c) skladování produktů nevyžadujících při skladování řízené teplotní podmínky; nebo
 - d) maloobchodní činnost jiná než je činnost, na kterou se vztahuje toto nařízení podle čl. 1 odst. 5 písm. b).
3. Podnik podléhající schválení v souladu s odstavcem 2 nesmí být v provozu, pokud příslušný orgán v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní předpisy pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě¹⁹;:
 - a) neudělil podniku po kontrole na místě schválení k provozu; nebo
 - b) neudělil podniku podmíněčné schválení.
4. Provozovatelé potravinářských podniků musejí spolupracovat s příslušnými orgány v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004. Provozovatelé potravinářských podniků zejména zajistí, aby podnik zastavil provoz, jestliže příslušný orgán pozastaví jeho schválení, nebo v případě podmíněčného schválení toto schválení neprodlouží nebo neudělí plné schválení.
5. Tento článek nebrání podniku uvádět potraviny na trh mezi dnem, kdy toto nařízení nabude účinnosti, a první následnou kontrolou provedenou příslušným orgánem, jestliže podnik:
 - a) podléhá schválení v souladu s odstavcem 2 a uvádí produkty živočišného původu na trh v souladu s právními předpisy Společenství bezprostředně před nabytím účinnosti tohoto nařízení; nebo
 - b) je typem podniku, na který se nevztahují žádné požadavky na schválení před nabytím účinnosti tohoto nařízení.

Článek 5

Označování zdravotní nezávadnosti a označování identifikační značkou

1. Provozovatelé potravinářských podniků nesmějí uvádět na trh produkt živočišného původu, se kterým bylo manipulováno v podniku podléhajícímu schválení v souladu s čl. 4 odst. 2, pokud není označen:
 - a) značkou zdravotní nezávadnosti v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004; nebo
 - b) pokud uvedené nařízení nestanovuje použití značky zdravotní nezávadnosti, identifikační značkou použitou v souladu s oddílem I přílohy II k tomuto nařízení.
2. Provozovatelé potravinářských podniků mohou označit produkt živočišného původu identifikační značkou jen tehdy, byl-li produkt vyroben v souladu s tímto nařízením v podnicích splňujících požadavky uvedené v článku 4.

¹⁹ Viz strana 83 tohoto Úředního věstníku.

3. Provozovatelé potravinářských podniků nesmějí z masa odstranit značku zdravotní nezávadnosti použitou v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004, pokud ho nenaporčují nebo nezpracují nebo neopracují jiným způsobem.

Článek 6

Produkty živočišného původu nepocházející ze Společenství

1. Provozovatelé potravinářských podniků dovážející produkty živočišného původu ze třetích zemí zajistí, aby dovoz probíhal pouze tehdy, pokud:
 - a) je třetí země odesláni uvedena v seznamu třetích zemí vypracovaném v souladu s článkem 11 nařízení (ES) č. 854/2004, ze kterých je dovoz tohoto produktu povolen;
 - b) i) je podnik, ze kterého byl daný produkt odeslán a ve kterém byl získán nebo připraven, případně uveden v seznamu podniků, vypracovaném v souladu s článkem 12 nařízení (ES) č. 854/2004, ze kterých je dovoz tohoto produktu povolen;
ii) v případě čerstvého masa, mletého masa, masných polotovarů, masných výrobků a masa strojně odděleného byl produkt vyroben z masa získaného na jatkách nebo bourárnách uvedených v seznamech vypracovaných a aktualizovaných v souladu s článkem 12 nařízení (ES) č. 854/2004, nebo ve schválených podnicích Společenství, a
iii) v případě živých mlžů, ostnokožců, pláštěnců a mořských plžů je produkční oblast případně uvedena v seznamu vypracovaném v souladu s článkem 13 výše uvedeného nařízení;
 - c) produkt vyhovuje:
 - i) požadavkům tohoto nařízení, včetně požadavků uvedených v článku 5 o označování zdravotní nezávadnosti a označování identifikační značkou;
 - ii) požadavkům nařízení (ES) č. 852/2004; a
 - iii) veškerým dovozním podmínkám stanoveným v souladu s právními předpisy Společenství, kterými se řídí dovozní kontroly produktů živočišného původu, a
 - d) jsou případně splněny požadavky článku 14 nařízení (ES) č. 854/2004, týkající se osvědčení a dokladů,.
2. Odchylně od ustanovení odstavce 1 se dovoz produktů rybolovu může také uskutečnit 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 pro kontrolu v souladu se směrnicí 97/78/ES²⁰;
 - b) dovoz vyhovoval požadavkům směrnice 2002/99/ES²¹; a
 - c) činnosti prováděné po dovozu pod jejich dohledem 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 těchto potravinách splňovaly požadavky odstavců 1 až 3. Musí být schopni prokázat, že tak učinili (např. příslušnými doklady nebo osvědčeními, které nemusí být ve formátu určeném v odst. 1 písm. d)).

²⁰ Směrnice Rady 97/78/ES ze dne 18. prosince 1997, kterou se stanoví základní pravidla pro organizaci veterinárních kontrol produktů ze třetích zemí dovážených do Společenství (Úř. věst. č. L 24, 30.1.1998, s. 9). Směrnice ve znění Smlouvy o přistoupení z roku 2003.

²¹ 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. č. L 18, 23.1.2003, s. 11).

KAPITOLA III

OBCHODOVÁNÍ

Článek 7

Doklady

1. Pokud je to v souladu s přílohou II nebo III požadováno, provozovatelé potravinářských podniků zajistí, aby zásilku produktů živočišného původu doprovázelo osvědčení nebo jiný doklad.
2. V souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2:
 - a) mohou být stanoveny vzory dokladů; a
 - b) může být umožněno používání elektronických dokladů.

Článek 8

Zvláštní záruky

1. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří zamýšlí uvádět následující potraviny živočišného původu na trh ve Švédsku nebo Finsku, musejí s ohledem na salmonely splňovat podmínky uvedené v odstavci 2:
 - a) hovězí a vepřové maso, včetně mletého masa a kromě masných polotovarů a strojně odděleného masa;
 - b) drůbeží maso z následujících druhů: kur domácí, krůta, perlička, kachna a husa, včetně mletého masa a kromě masných polotovarů a strojně odděleného masa; a
 - c) vejce.
2.
 - a) V případě hovězího, vepřového a drůbežího masa se vzorky ze zásilek odebírají v podniku odesláni a jsou podrobeny mikrobiologickému vyšetření s negativním výsledkem v souladu s právními předpisy Společenství.
 - b) V případě vajec musejí balící střediska zaručit, že zásilky pocházejí z hejn, která byla podrobena mikrobiologickému vyšetření s negativním výsledkem v souladu s právními předpisy Společenství.
 - c) V případě hovězího a vepřového masa se vyšetření uvedené v písm. a) nemusí provádět u zásilek, které jsou určeny do podniku za účelem pasterizace, sterilizace anebo ošetření majícího podobný účinek. V případě vajec se vyšetření uvedené v písm. b) nemusí provádět u zásilek, které jsou určeny pro výrobu zpracovaných výrobků procesem zaručujícím zničení salmonel.
 - d) Vyšetření uvedená v písm. a) a b) se nemusejí provádět u potravin pocházejících z podniku, který podléhá programu pro tlumení uznanému, vzhledem k dotyčným potravinám živočišného původu, v souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2 za rovnocenný program pro tlumení schválenému pro Švédsko a Finsko.
 - e) V případě hovězího, vepřového a drůbežího masa musí potraviny doprovázet obchodní doklad nebo osvědčení odpovídající vzoru stanovenému právními předpisy Společenství a uvádějící, že:
 - i) kontroly uvedené v písm. a) byly provedeny s negativními výsledky; nebo
 - ii) maso je určeno pro jeden z účelů uvedených v písm. c); nebo
 - iii) maso pochází z podniku, na který se vztahuje písm. d).
 - f) V případě vajec musí zásilku doprovázet osvědčení uvádějící, že bylo provedeno vyšetření uvedené v písm. b) s negativním výsledkem, nebo že jsou vejce určena k použití způsobem uvedeným v písm. c).
3. V souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2:
 - a) mohou být požadavky odstavců 1 a 2 aktualizovány s přihlédnutím zejména ke změnám v programech členských států pro tlumení nebo přijetí mikrobiologických kritérií v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004; a

- b) mohou být částečně nebo celkově rozšířena pravidla stanovená v odstavci 2 vzhledem k jakýmkoliv potravinám uvedeným v odstavci 1 na jakýkoli členský stát nebo jakoukoli oblast členského státu, který má program pro tlumení uznaný za rovnocenný programu pro tlumení schválenému pro Švédsko a Finsko vzhledem k dotýcným potravinám živočišného původu.
4. Pro účely tohoto článku se „programem pro tlumení“ rozumí program pro tlumení 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 uvedeným v čl. 12 odst. 2.

Článek 10

Pozměňování a úpravy příloh II a III

1. Přílohy II a III mohou být upravovány nebo aktualizovány v souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2, s přihlédnutím k:
 - a) vývoji příruček správné praxe;
 - b) zkušenostem získaným z uplatňování systémů založených na HACCP podle článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004;
 - c) technologickému vývoji a jeho praktickým důsledkům a očekávání spotřebitelů vzhledem ke složení potravin;
 - d) odborným radám, zejména novým hodnocením rizika;
 - e) mikrobiologickým a teplotním kritériím pro potraviny;
 - f) změnám ve spotřebních zvycích.
2. Výjimky z příloh II a III mohou být uděleny v souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2 za předpokladu, že neovlivní dosažení cílů stanovených tímto nařízením.
3. Členské státy mohou bez ohrožení dosažení cílů stanovených tímto nařízením přijmout v souladu s odst. 4 až 8 vnitrostátní opatření upravující požadavky stanovené v příloze III.
4.
 - a) Vnitrostátní opatření uvedená v odstavci 3 mají za cíl:
 - i) umožnit pokračování používání tradičních metod v jakémkoli stádiu výroby, zpracování nebo distribuce potravin; nebo
 - ii) vyhovět potřebám potravinářských podniků v oblastech podléhajících zvláštním zeměpisným omezením.
 - b) V ostatních případech se vztahují pouze na stavbu, uspořádání a vybavení podniků.
5. Členský stát, který chce přijmout vnitrostátní opatření uvedená v odstavci 3, uvědomí o této skutečnosti Komisi a ostatní členské státy. Každé oznámení musí:
 - a) obsahovat podrobný popis požadavků, které příslušný členský stát považuje za nezbytné přijmout, a druh zamýšlené úpravy;
 - b) popisovat dotčené potraviny a podniky;
 - c) objasňovat důvody úpravy, včetně případného shrnutí provedené analýzy rizika a opatření, která mají být přijata, aby bylo zajištěno, že tato úprava neohrozí cíle tohoto nařízení; a
 - d) obsahuje jakékoli další důležité informace.
6. Po obdržení oznámení uvedeného v odstavci 5 mají ostatní členské státy lhůtu 3 měsíce na zaslání písemných připomínek Komisi. V případě úprav vyplývajících z odst. 4 písm. b) se toto období na žádost jakéhokoli členského státu prodlužuje na čtyři měsíce. Pokud Komise obdrží písemné

připomínky od jednoho nebo více členských států, může konzultovat členské státy v rámci výboru uvedeného v čl. 12 odst. 1. V souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2 může Komise rozhodnout, zda mohou být navrhovaná opatření po případných změnách použita. V případě potřeby může Komise navrhnout v souladu s odstavcem 1 nebo 2 tohoto článku všeobecná opatření.

7. Členský stát může přijmout vnitrostátní opatření upravující požadavky přílohy III pouze:
 - a) v souladu s rozhodnutím přijatým v souladu s odstavcem 6;
 - b) pokud měsíc po vypršení lhůty uvedené v odstavci 6 Komise neuvědomí členské státy o tom, 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 si může z vlastního podnětu a podle obecných ustanovení Smlouvy ponechat nebo vytvořit vnitrostátní předpisy:
 - a) zakazující nebo omezující na jeho území uvádění na trh syrového mléka nebo syrové smetany, určených k přímé lidské spotřebě; nebo
 - b) povolující, se souhlasem příslušného orgánu, používání syrového mléka, které nesplňuje kritéria stanovená v oddílu IX přílohy III, pokud se jedná o celkový počet mikroorganismů a o počet somatických buněk, při výrobě sýrů s dobou zrání nejméně 60 dnů, a mléčných výrobků získaných v souvislosti s výrobou takových sýrů za předpokladu, že není dotčeno dosažení cílů stanovených tímto nařízením.

Článek 11

Zvláštní rozhodnutí

Aniž je dotčeny všeobecné zásady čl. 9 a čl. 10 odst. 1, v souladu s postupem uvedeným v čl. 12 odst. 2 mohou být stanovena prováděcí opatření k přílohám II nebo III nebo změny těchto příloh za účelem:

- 1) stanovení předpisů pro přepravu masa, které ještě nebylo zchlazeno;
- 2) v případě strojně odděleného masa stanovení, jaký obsah vápníku není značně vyšší než u mletého masa;
- 3) stanovení dalších ošetření, která mohou být používána ve zpracovatelských podnicích u živých mlžů z produkčních oblastí třídy B nebo C, kteří nebyli podrobena čištění nebo sádkování;
- 4) stanovení uznaných metod vyšetření na mořské biotoxiny;
- 5) ve spolupráci s příslušnou referenční laboratoří Společenství, stanovení dodatečných hygienických norem pro živé mlže, včetně:
 - a) mezních hodnot a metod vyšetření pro další mořské biotoxiny;
 - b) postupů virologických vyšetření a virologických norem; a
 - c) plánů odběru vzorků a metod a povolených analytických odchylek používaných při dodržování hygienických norem;
- 6) stanovení hygienických norem nebo kontrol, je-li vědecky dokázáno, že jsou nezbytné k ochraně veřejného zdraví;
- 7) rozšíření oddílu VII kap. IX přílohy III o živé mlže jiné než mlže z čeledi hřebenatkovití (Pectinidae);
- 8) stanovení kritérií pro rozhodování, kdy epizootologické údaje ukazují, že rybolovný revír nepředstavuje zdravotní nebezpečí vzhledem k přítomnosti parazitů, a následně pro rozhodování, kdy může příslušný orgán schválit, že provozovatelé potravinářských podniků nemusejí produkty rybolovu zmrazovat v souladu s oddílem VIII kap. III část D přílohy III;
- 9) stanovení kritérií čerstvosti a mezních hodnot histaminu a celkového volného dusíku u produktů rybolovu;
- 10) povolení použití syrového mléka, které nesplňuje kritéria stanovená v oddíle IX přílohy III, pokud jde o celkový počet mikroorganismů a počet somatických buněk, k výrobě některých mléčných výrobků;

- 11) aniž je dotčena směrnice 96/23/ES²²; stanovení nejvyšší povolené hodnoty celkového množství reziduí antibiotik v syrovém mléce a
- 12) schválení rovnocenných postupů pro výrobu želatiny nebo kolagenu.

Článek 12

Postup výboru

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 zmíněného rozhodnutí.
Lhůta uvedená v čl. 5 odst. 6 rozhodnutí 1999/468/ES je tři měsíce.
3. Výbor přijme svůj jednací řád.

Článek 13

Konzultace Evropského úřadu pro zdravotní nezávadnost potravin

Komise konzultuje Evropský úřad pro zdravotní nezávadnost potravin v záležitostech spadajících do působnosti tohoto nařízení, které by mohly mít významný vliv na veřejné zdraví, a to zejména před navržením rozšíření přílohy III, oddílu III na jiné druhy zvířat.

Článek 14

Zpráva Evropskému parlamentu a Radě

1. Nejpozději do 20. května 2009 předloží Komise Evropskému Parlamentu a Radě zprávu hodnotící zkušenosti získané při uplatňování tohoto nařízení.
2. V případě potřeby Komise doplní tuto zprávu o vhodné návrhy.

Článek 15

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátý den po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení nabývá účinnosti 18 měsíců ode dne vstupu v platnost následujících právních předpisů:

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

Toto nařízení však nabývá účinnosti nejdříve 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

²² Směrnice Rady 96/23/ES ze dne 29. dubna 1996 o opatřeních ke sledování některých látek a jejich reziduí v živých zvířatech a živočišných produktech (Úř. věst. č. L 125, 23.5.1996, s. 10). Směrnice ve znění nařízení (ES) č. 806/2003 (Úř. věst. č. L 122, 16.5.2003, s. 1).

PŘÍLOHA I

DEFINICE

Pro účely tohoto nařízení se používají následující definice:

1. MASO
 - 1.1. „Masem“ se rozumějí požitelné části zvířat uvedených bodech 1.2 až 1.8 včetně krve.
 - 1.2. „Domácími kopytníky“ se rozumí domácí skot (včetně živočišných druhů rodů *Bubalus* a *Bison*), prasata, ovce a kozy a domácí lichokopytníci.
 - 1.3. „Drůbeží“ se rozumí farmově chovaní ptáci, včetně ptáků, kteří nejsou považováni za domácí, ale jsou chováni jako domácí zvířata, s výjimkou běžců.
 - 1.4. „Zajícovci“ se rozumějí králíci, zajíci 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 dotčených členských států, včetně savců žijících na uzavřeném území v podobných podmínkách jako volně žijící zvěř,
 - a
 - volně žijící ptáci, kteří jsou loveni k lidské spotřebě.
 - 1.6. „Zvěř ve farmovém chovu“ se rozumějí běžci ve farmovém chovu a dále suchozemští savci ve farmovém chovu, kteří nejsou uvedeni v bodě 1.2.
 - 1.7. „Drobnou volně žijící zvěř“ se rozumí v přírodě volně žijící pernatá zvěř a zajícovci.
 - 1.8. „Velkou volně žijící zvěř“ se rozumějí v přírodě volně žijící suchozemští savci, na které se nevztahuje definice drobné volně žijící zvěře.
 - 1.9. „Jatečně opracovaným tělem“ se rozumí tělo zvířete po porážce a následném opracování.
 - 1.10. „Čerstvým masem“ se rozumí maso, včetně masa vakuově baleného masa nebo masa baleného v ochranné atmosféře, k jehož konzervaci nebylo použito jiné ošetření než chlazení, zmrazení nebo rychlé zmrazení.
 - 1.11. „Droby“ se rozumí čerstvé maso jiné než z jatečně opracovaného 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 rozemleto a obsahuje méně než 1 % soli.
 - 1.14. „Masem strojně odděleným“ nebo „MSO“ se rozumí produkt získaný strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech nebo z jatečně opracovaných těl drůbeže tak, že vymizí nebo se změní struktura svalových vláken.
 - 1.15. „Masnými polotovary“ se rozumí čerstvé maso, včetně rozmělněného masa, ke kterému byly přidány potraviny, koření nebo přídatné 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 podnik, ve kterém se provádí porážení a následné opracování zvířat, jejichž maso je určeno k lidské spotřebě.
 - 1.17. „Bourárnou/porcovnou“ se rozumí podnik, ve kterém se provádí vykostění a/nebo bourání/porcování masa.

- 1.18. „Podnikem pro zacházení se zvěřinou“ se rozumí podnik, 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 žíví planktonem obsahujícím toxiny.
- 2.3. „Přípravou“ se rozumí uskladnění živých mlžů z produkčních oblastí třídy A, ze středisek pro čištění nebo středisek pro expedici 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 smyslové vlastnosti a zajistila jejich dobrá životaschopnost před prvním nebo dalším balením.
- 2.4. „Producentem“ se rozumí jakákoli fyzická nebo právnická osoba, která jakýmkoli způsobem sbírá živé mlže v oblasti sběru za účelem zacházení 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. „Střediskem pro expedici“ se rozumí pozemní nebo plovoucí podnik pro příjem, přípravu, mytí, čištění, třídění, první balení a další balení požitelných živých mlžů.
- 2.8. „Střediskem pro čištění“ se rozumí podnik s nádržemi s přívodem čisté mořské vody, v nichž jsou živí mlži umístěni na dobu nezbytnou k takovému snížení kontaminace, aby byli požitelní.
- 2.9. „Sádkováním“ se rozumí činnost, při níž jsou živí mlži přeneseni do míst v moři, lagunách nebo v ústí řek na dobu nezbytnou k takovému snížení kontaminace, aby byli požitelní. 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 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. „Zpracovatelskou lodí“ se rozumí jakékoli plavidlo, na jehož palubě jsou produkty rybolovu podrobeny jedné nebo více činnostem 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. „Mrazírenskou lodí“ 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. „Produktem rybolovu strojně odděleným“ se rozumí produkt získaný strojním oddělením svaloviny z produktů rybolovu tak, že vymizí nebo se změní struktura svaloviny.
- 3.5. „Čerstvými produkty rybolovu“ se rozumějí nezpracované produkty rybolovu, celé nebo upravené, včetně produktů vakuově balených nebo balených v ochranné atmosféře, k jejichž konzervaci nebylo použito jiné ošetření než chlazení.
- 3.6. „Upravenými produkty rybolovu“ se rozumějí nezpracované produkty rybolovu, které byly podrobeny činnostem 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 nebo ošetření s rovnocenným účinkem.
- 4.2. „Produkčním hospodářstvím“ se rozumí podnik, v němž je chováno jedno nebo více hospodářských zvířat za účelem produkce mléka určeného pro uvedení na trh jako potraviny.

5. VEJCE

- 5.1. „Vejci“ se rozumějí vejce ve skořápce, která nejsou rozbitá, inkubovaná ani vařená a která jsou snesená farmově chovanými ptáky a vhodná k přímé lidské spotřebě nebo pro přípravu vaječných výrobků.
- 5.2. „Tekutými vejci“ se rozumí nezpracovaný vaječný obsah po odstranění skořápky.
- 5.3. „Křapami“ se rozumějí vejce s porušenou skořápkou a neporušenými podskořápkovými blanami.
- 5.4. „Balírnou/třídírnou“ se rozumí podnik, kde jsou vejce tříděna podle jakosti a hmotnosti.

6. ŽABÍ STEHÝNKA A HLEMÝŽDI

- 6.1. „Žabími stehýnkami“ se rozumí zadní část těla živočišných druhů z rodu *Rana* (čeleď *Ranidae*) oddělená příčným řezem za předními končetinami, vykuchané a stažené.
- 6.2. „Hlemýždi“ se rozumějí suchozemští plži živočišného druhů *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* a živočišných druhů čeledi *Achatinidae*.

7. ZPRACOVANÉ PRODUKTY

- 7.1. „Masnými výrobky“ se rozumějí zpracované produkty získané zpracováním masa nebo dalším zpracováním takto zpracovaných produktů, takže z řezné plochy je zřejmé, že produkt pozbyl znaků charakteristických pro čerstvé maso.
- 7.2. „Mléčnými výrobky“ se rozumějí zpracované produkty získané zpracováním syrového mléka nebo dalším zpracováním takto zpracovaných produktů.
- 7.3. „Vaječnými výrobky“ se rozumějí zpracované produkty získané zpracováním vajec, jejich různých složek nebo melanže nebo dalším zpracováním takto zpracovaných produktů.
- 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 kožek, šlach a vaziv zvířat.
- 7.8. „Kolagenem“ se rozumí bílkovinný produkt z kostí, kůží, kožek 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 určené k lidské spotřebě,
a
- jiní živočichové určené k tomu, aby byly připraveny 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: OZNAČOVÁNÍ IDENTIFIKAČNÍ ZNAČKOU

Pokud je to v souladu s článkem 5 nebo 6 a podle ustanovení přílohy III požadováno, musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit, aby byly produkty živočišného původu označeny identifikační značkou umístěnou v souladu s následujícími ustanoveními:

A. UMÍSTĚNÍ IDENTIFIKAČNÍ ZNAČKY

1. Produkt musí být opatřen identifikační značkou před tím, než opustí podnik.
2. Nová značka však nemusí být na produkt umístěna, pokud není odstraněn jeho další obal a/nebo první obal nebo pokud není dále zpracováván v jiném podniku, přičemž v takovém případě musí nová značka obsahovat číslo schválení podniku, v němž se tyto činnosti prováděly.
3. Identifikační značka není nezbytná v případě vajec, u nichž jsou požadavky na označování stanoveny v nařízení (ES) č. 1907/90²³.
4. Provozovatelé potravinářských podniků musí v souladu s článkem 18 nařízení (ES) č. 178/2002 zavést systémy a postupy pro zjištění provozovatelů potravinářských podniků, od nichž odebrali produkty živočišného původu a jimž takové produkty dodali.

B. FORMA IDENTIFIKAČNÍ ZNAČKY

5. Značka musí být snadno čitelná a nesmazatelná, a pro příslušné orgány zřetelně viditelná.
6. Na značce musí být uvedeno jméno země, ve které se podnik nachází, které může být uvedeno celé nebo jako dvoupísmenný kód v souladu s příslušnou ISO normou.
V případě členských států jsou to kódy AT, BE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE a UK.
Provozovatelé potravinářských podniků mohou nadále používat zásoby a materiál, které objednali před vstupem tohoto nařízení v platnost, a to až do vyčerpání zásob nebo nutnosti výměny.
7. Na značce musí být uvedeno číslo schválení podniku. Pokud podnik vyrábí jak potraviny, na které se vztahuje toto nařízení, tak potraviny, na něž se toto nařízení nevztahuje, může provozovatel potravinářského podniku používat tutéž identifikační značku pro oba typy potravin.
8. Pokud se podnik nachází na území Společenství, musí být značka oválná a musí obsahovat zkratku CE, EC, EF, EG, EK nebo EY.

C. ZPŮSOB OZNAČOVÁNÍ

9. Podle typu obchodní úpravy různých produktů živočišného původu může být značka umístěna přímo na produkt, na první obal nebo na další obal, nebo může být natištěna na etiketu připevněnou na produkt, první obal nebo další obal. Značkou může být také neodstranitelný štítek z odolného materiálu.
10. V případě dalšího balení obsahujícího porcované maso nebo droby musí být značka umístěna na etiketě připevněné na dalším obalu nebo natištěna na další obal takovým způsobem, aby při jeho otevření došlo ke zničení značky. Není to však nezbytné, jestliže je otevíráním obal zničen. Pokud první obal poskytuje tutéž ochranu jako další obal, může být etiketa umístěna na prvním obalu.
11. U produktů živočišného původu, které jsou umístěny v přepravních kontejnerech nebo velkých baleních a jsou určeny pro další manipulaci, zpracování, první balení nebo další balení v jiném podniku, může být značka umístěna na vnější povrch kontejneru nebo dalšího obalu.
12. U tekutých nebo granulovaných produktů živočišného původu nebo produktů živočišného původu v prášku přepravovaných jako volně ložené a u produktů rybolovu přepravovaných jako volně

²³ Nařízení Rady (EHS) č. 1907/90 ze dne 26. června 1990 o některých obchodních normách pro vejce (Úř. věst. č. L 173, 6.7.1990, s. 5), jak bylo naposledy změněno nařízením (ES) č. 2052/2003 (Úř. věst. č. L 305, 22.11.2003, s. 1).

ložené není identifikační značka nezbytná, pokud průvodní doklady obsahují údaje stanovené v bodech 6, 7, příp. 8.

13. Pokud jsou produkty živočišného původu baleny pro přímé dodání konečnému spotřebiteli, postačuje umístit značku pouze na vnější stranu obalu.
14. Pokud se značka umísťuje přímo na produkty živočišného původu, musí být použita barviva povolena v souladu s předpisy Společenství o používání barviv v potravinách.

ODDÍL II: CÍLE POSTUPŮ ZALOŽENÝCH NA HACCP

1. Provozovatelé potravinářských podniků provozující jatka musí zajistit, 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 odstavci 2.
2. Postupy musí zaručovat, že každé zvíře případně každá partie zvířat přijatá do prostor jatek
 - a) je řádně označeno;
 - b) doprovází příslušné informace z hospodářství původu uvedené v oddílu III.;
 - c) nepochází z hospodářství nebo z oblasti poléhající z hygienických nebo veterinárních důvodů zákazu nebo jinému omezení přemístování, pokud to nepovolí příslušný orgán ;
 - d) je čisté;
 - e) je zdravé, pokud to může potravinářský podnik posoudit;
 - f) je při příjezdu na jatka v uspokojivém stavu z hlediska pohody zvířat.
3. Nejsou-li splněny některé z požadavků uvedených v odstavci 2, musí tuto skutečnost provozovatel potravinářského podniku oznámit příslušnému orgánu a přijmout vhodná opatření.

ODDÍL III: INFORMACE O POTRAVINOVÉM ŘETĚZCI

Provozovatelé potravinářských podniků provozující jatka musí podle potřeby požadovat, obdržet a kontrolovat informace o potravinovém řetězci stanovené v tomto oddílu týkající se zvířat, kromě volně žijící zvěře, která jsou odeslána nebo mají být odeslána na jatka, a musí podle nich jednat.

1. Provozovatelé jatek nesmějí přijmout do prostor jatek zvířata, pokud si nevyžádali a neobdrželi příslušné informace z hlediska zdravotní nezávadnosti potravin, které jsou obsaženy v záznamech vedených v hospodářství původu zvířat v souladu s nařízením č. 852/2004.
2. Provozovatelé jatek musí tyto informace obdržet nejpozději 24 hodin před příjezdem zvířat na jatka, s výjimkou případů uvedených v bodě 7.
3. Informace významné z hlediska zdravotní nezávadnosti potravin uvedené v bodě 1 musí zahrnovat zejména:
 - a) nakažový status hospodářství nebo oblasti původu zvířat,
 - b) zdravotní stav zvířat,
 - c) veterinární léčivé přípravky s ochrannou lhůtou podávané zvířatům během příslušného období nebo jiné ošetření zvířat, společně s daty jejich podávání a s délkou ochranných lhůt,
 - d) výskyt onemocnění, které mohou mít vliv na zdravotní nezávadnost masa,
 - e) výsledky vyšetření vzorků odebraných od zvířat nebo jiných vzorků odebraných pro účely diagnostiky onemocnění, která mohou mít vliv na zdravotní nezávadnost masa, včetně vzorků odebraných v rámci sledování a tlumení zoonóz a reziduí, pokud jsou významné z hlediska ochrany zdraví lidí,
 - f) příslušné zprávy o předchozích prohlídkách před poražením a prohlídkách po poražení zvířat pocházejících z téhož hospodářství, zejména včetně zpráv úředního veterinárního lékaře,
 - g) údaje o výrobě, pokud svědčit pro výskyt nákazy,
 - a
 - h) jméno a adresu soukromého veterinárního lékaře, který obvykle navštěvuje hospodářství původu zvířat.
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 uvedené v bodě 3 písm. a), b), f) a g), pokud výrobce prohlásí, že nejsou žádné příslušné informace, které je třeba sdělit.
- b) Informace nemusí být sděleny doslovně tak, jak jsou uvedeny v záznamech hospodářství původu zvířat. Mohou být sděleny v elektronické formě nebo ve formě standardního prohlášení podepsaného výrobcem.
5. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří se rozhodli přijmout zvířata do prostor jatek poté, co posoudili příslušné informace o potravinovém řetězci, musí dát tyto informace s výjimkou případů uvedených v bodě 7 neprodleně k dispozici úřednímu veterinárnímu lékaři, a to nejpozději do 24 hodin před příjezdem zvířete nebo partie zvířat. Provozovatel potravinářského podniku musí před prohlídkou před poražením dotčeného zvířete sdělit úřednímu veterinárnímu lékaři všechny informace významné ze zdravotního hlediska.
6. Pokud je na jatka dopraveno zvíře bez informací o potravinovém řetězci, musí to provozovatel neprodleně ohlásit úřednímu veterinárnímu lékaři. Zvíře nesmí být poraženo, dokud to nepovolí úřední veterinární lékař.
7. Pokud to příslušný orgán povolí, postačuje, aby zvířata doprovázely informace o potravinovém řetězci až při příjezdu na jatka, namísto jejich doručení nejméně 24 hodin předem, a to v případě:
- a) prasat, drůbeže nebo zvěře ve farmovém chovu, podrobených prohlídce před poražením v hospodářství původu, pokud zvířata doprovází osvědčení podepsané veterinárním lékařem uvádějící, že veterinární lékař zvířata vyšetřil v hospodářství původu a shledal je zdravými,
 - b) domácích lichokopytníků,
 - c) zvířat, která byla nuceně poražena, pokud zvířata doprovází prohlášení podepsané veterinárním lékařem o příznivém výsledku prohlídky před poražením,
a
 - d) zvířat, která nejsou na jatka dopravena přímo z hospodářství původu.
- Provozovatelé jatek musí příslušné informace vyhodnotit. Pokud přijmou zvířata k porážce, musí předat doklady uvedené v písmenech a) a c) úřednímu veterinárnímu lékaři. Zvíře nesmí být poraženo nebo následně opracováno, dokud to nepovolí úřední veterinární lékař.
8. Provozovatelé potravinářských podniků musí zkontrolovat doklady (pasy), které doprovázejí domácí lichokopytníky s cílem ujistit se, že zvíře je určeno na porážku k lidské spotřebě. Pokud přijmou zvířata k porážce, musí tyto doklady (pasy) předat úřednímu veterinárnímu lékaři.

PŘÍLOHA III

ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY

ODDĚL I: MASO DOMÁCÍCH KOPYTNÍKŮ

KAPITOLA I: PŘEPRAVA ŽIVÝCH ZVÍŘAT NA JATKA

Provozovatelé potravinářských podniků přepravující živá zvířata na jatka musí zajistit dodržení následujících požadavků.

1. Během svozu a přepravy musí být se zvířaty manipulováno šetrně, aby zbytečně netrpěla.
2. Zvířata, která vykazují příznaky onemocnění nebo která pocházejí ze stáda, o němž je známo, že je nakaženo původci onemocnění, mohou být přepravena na jatka pouze pokud to povolí příslušný orgán.

KAPITOLA II: POŽADAVKY NA JATKA

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby stavba, uspořádání a vybavení jatek, ve kterých se poráží domácí kopytníci, vyhovovaly následujícím požadavkům.

1.
 - a) Jatka musí mít dostatečně velké 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 podle potřeby krmení zvířat. Odvádění odpadních vod nesmí ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin.
 - b) Jatka musí být také vybavena oddělenými uzamykatelnými prostorami, nebo pokud to klimatické podmínky dovolí, ohradami pro nemocná nebo podezřelá zvířata vybavenými samostatnou kanalizací a umístěnými tak, aby nedošlo ke kontaminaci jiných zvířat, pokud příslušný orgán nepovažuje tyto prostory za nezbytné.
 - c) Stáje musí být tak veliké, aby byla zajištěna pohoda zvířat. Jejich uspořádání musí umožňovat provádění prohlídky před poražením včetně označení zvířat nebo skupin zvířat.
2. Za účelem vyloučení kontaminace masa musí
 - a) mít dostatečný počet prostor odpovídající prováděným činnostem,
 - b) mít samostatný prostor pro vyprazdňování a čištění žaludků a střev, pokud příslušný orgán nepovolí v jednotlivých případech pro určitá jatka 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 opracování;
 - iv) manipulace s čistými střevy a dršťkami,
 - v) příprava a čištění jiných drobů, zejména stažení kůže hlav, pokud se neprovádí na porážecí lince,
 - vi) balení drobů
 - a
 - vii) expedice masa,
 - d) být zařízení tak, aby nedocházelo ke styku masa s podlahou, stěnami a vybavením
 - a
 - e) mít porážecí linky, které (jsou-li používány) jsou navrženy tak, aby umožňovaly plynulý postup porážky a znemožňovaly křížovou kontaminaci mezi jednotlivými částmi porážecí linky. Pokud je v týchž prostorách provozováno více porážecích linek, musí být dostatečně odděleny, aby nedošlo ke křížové kontaminaci.
 3. Musí mít zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě alespoň 82 °C nebo jiný systém s rovnocenným účinkem.
 4. Zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebaleným masem myjí ruce, musí mít baterie, bránící rozšíření kontaminace.

5. Musí mít k dispozici uzamykatelné zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa a samostatné uzamykatelné zařízení pro skladování masa prohlášeného za nepoživatelné.
6. Musí mít k dispozici samostatné místo s vhodným zařízením pro čištění, mytí a dezinfekci dopravních prostředků pro hospodářská zvířata. Játka však takové prostory a zařízení nemusí mít, pokud to povolí příslušný orgán a pokud jsou úředně schválené prostory a zařízení v blízkosti.
7. Musí mít uzamykatelné zařízení vyhrazené pro porážku nemocných nebo podezřelých zvířat. Není to však podmínkou, pokud se taková porážka provádí v jiném podniku k tomuto účelu příslušným orgánem schváleném, nebo po ukončení normální porážky.
8. Pokud se na jatkách skladuje kejda nebo obsah trávicího ústrojí, musí k tomuto účelu být k dispozici zvláštní prostor nebo místo.
9. Musí mít odpovídajícím způsobem vybavené uzamykatelné zařízení případně místnost vyhrazenou pro veterinární službu.

KAPITOLA III: POŽADAVKY NA BOURÁRNY

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

1. byly vybudovány tak, aby zamezily kontaminaci masa, zejména
 - a) umožněním plynulého postupu činností
nebo
 - b) zajištěním oddělení různých výrobních partií,
2. měly prostory pro oddělené skladování baleného a nebaleného masa, pokud nejsou skladovány v různých časech nebo nejsou skladovány takovým způsobem, že obalový materiál a způsob skladování nemohou být zdrojem kontaminace masa;
3. měly bourárny 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 šíření kontaminace;
 - a
5. měly zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě alespoň 82 °C nebo jiný systém s rovnocenným účinkem.

KAPITOLA IV: HYGIENA PORÁŽKY

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

1. Po příjezdu na jatka musí být zvířata porážena bez zbytečného odkladu. Pokud to však vyžadují požadavky na pohodu zvířat, musí být zvířatům před porážkou poskytnuta doba na odpočinek.
2.
 - a) Maso z jiných zvířat než jsou zvířata uvedená v písmenech b) a c) nesmí být použito k lidské spotřebě, pokud tato zvířata byla usmrcena jinak než porážkou na jatkách.
 - b) Na jatka smějí být dopravena pouze živá zvířata určená k porážení, s výjimkou
 - i) zvířat, která byla nuceně porážena mimo jatka 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 porážena, může být použito k lidské spotřebě, pokud při prohlídce nejsou nalezena jiná vážná poranění než poranění způsobená úrazem.
3. Zvířata, případně každá partie zvířat, zaslaná na jatka musí být označena tak, aby bylo možné zpětně vysledovat jejich původ.
4. Zvířata musí být čistá.
5. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny veterinárních lékařů jmenovaných příslušným orgánem v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004, aby zajistili, že u každého zvířete určeného k porážce se za vhodných podmínek provede prohlídka před porážením.

6. Zvířata dopravená do porážkové haly musí být porážena bez zbytečného odkladu.
7. Omráčení, vykvrvení, stažení, vykolení a další opracování musí být provedeno bez zbytečného odkladu a způsobem zamezujícím kontaminaci masa. Zejména:
 - a) průdušnice a jícen musí zůstat při vykvrvení neporušeny, s výjimkou porážky podle náboženského zvyku,
 - b) během stahování kůže a odstraňování vlny
 - i) nesmí dojít ke styku mezi vnějším povrchem kůže a jatečným tělem;
 - a
 - ii) pracovníci a zařízení přicházející do styku s vnějším povrchem kůže nebo s vlnou se nesmějí dotýkat masa,
 - c) musí být přijata opatření bránící 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 jatečného těla mlékem nebo mlezivem.
8. Z jatečných těl nebo jiných částí těla určených k lidské spotřebě, s výjimkou prasat a hlav a končetin ovcí, 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 co nejvíce omezeno. Pro tuto činnost mohou být použity pouze schválené přísady. Prasata musí být poté důkladně opláchnuta pitnou vodou.
10. Jatečná těla nesmí být viditelně kontaminována fekáliemi. Jakákoli viditelná kontaminace musí být neprodleně odstraněna vyříznutím nebo jiným způsobem s rovnocenným účinkem.
11. Jatečná těla a droby nesmějí přijít do styku s podlahou, stěnami nebo pracovními plochami.
12. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušného orgánu, aby zajistili, že u každého poraženého zvířete je za odpovídajících podmínek provedena prohlídka po porážení v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004.
13. Do ukončení prohlídky po porážení musí části poraženého zvířete, které této prohlídce podléhají
 - a) zůstat vysledovatelné s možností být přiřadit je příslušnému jatečnému tělu
 - a
 - b) nesmějí přijít do styku s žádným jiným jatečným tělem, droby nebo vnitřnostmi, včetně těch, u nich již byla provedena prohlídka po porážení. Penis může být odstraněn ihned, pokud nevykazuje patologické změny.
14. Obě ledviny musí být vyloupnuty z tukového obalu. U skotu, prasat a lichokopytníků musí být také odstraněna perirenální pouzdra.
15. Pokud se krev nebo jiné droby více zvířat shromažďují doby před ukončením prohlídky po porážení do stejné nádoby, musí být prohlášeny za nepoživatelné, pokud je za nepoživatelné prohlášeno jatečné tělo jednoho nebo více zvířat.
16. Po prohlídce po porážení
 - a) se u skotu a lichokopytníků hygienicky odstraní mandle,
 - b) se z čistého pásma provozu co nejdříve odstraní nepoživatelné části;
 - c) pozastavené maso nebo maso prohlášené za nepoživatelné a nepoživatelné vedlejší produkty nesmějí přijít do styku s masem prohlášeným za požitelné;
 - a
 - d) vnitřnosti nebo části vnitřností, které zůstaly v jatečném těle, musí být kromě ledvin co nejdříve odstraněny, pokud příslušný orgán nepovolí jinou možnost.
17. Po dokončení porážky a prohlídky po porážení musí být maso skladováno v souladu s požadavky 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/běháky musí být staženy nebo spařeny a zbaveny štětín.
- 19. Pokud jsou podniky schváleny k porážce různých druhů zvířat nebo k zpracování jatečných těl zvěře ve farmovém chovu nebo volně žijící zvěře, musí být přijata opatření zabráňující křížové kontaminaci buď časovým, nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy zvířat. Musí být k dispozici samostatné vybavení pro příjem a skladování nestažených jatečných těl zvěře ve farmovém chovu poražené na farmě a volně žijící zvěře.
- 20. Pokud na jatkách není k dispozici uzamykatelné zařízení vyhrazené pro poražená nemocná nebo podezřelá zvířata, musí být zařízení použité pro porážku takových zvířat před zahájením porážky jiných zvířat pod úředním dozorem vyčištěno, umyto a vydezinfikováno.

KAPITOLA V: HYGIENA BOURÁNÍ A VYKOSTŮVÁNÍ

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

1. Na jatkách smějí být jatečná těla domácích kopytníků porcována pouze na půle nebo čtvrti, a jatečné půle na nejvýše tři velkoobchodní díly. Další porcování a vykostování musí probíhat v bourárně.
2. Práce s masem musí být organizována tak, aby bylo zabráněno kontaminaci nebo byla kontaminace co nejvíce omezena. K tomuto účelu musí provozovatelé potravinářských podniků zejména zajistit, aby
 - a) maso určené k bourání bylo do dílen přinášeno postupně podle potřeby,
 - b) během bourání, vykostování, ořezávání, krájení na plátky nebo kostky, prvního balení a balení byla udržována teplota masa nejvýše 3 °C u drobů a 7 °C u ostatního masa, a to prostřednictvím okolní teploty nejvýše 12 °C nebo jiným systémem s rovnocenným účinkem;
 - a
 - c) aby v prostorách schválených k bourání masa různých druhů zvířat byla přijata opatření zamezující křížové kontaminaci, podle potřeby časovým nebo prostorovým oddělením činností s různými živočišnými druhy.
3. Maso však může být podle kapitoly VII bodu 3 vykostováno a bouráno před dosažením teploty uvedené v bodě 2 písm. b).
4. Maso může být vykostováno a bouráno před dosažením teploty uvedené v bodě 2 písm. b) také v případě, kdy se bourárna nachází v tomtéž místě jako prostory jatek. V takovém případě musí být maso přepraveno do bourárny buď přímo z prostor jatek, nebo po čekací lhůtě v chladírně. Jakmile je rozbouráno a popřípadě zabaleno, musí být zchlazeno na teplotu uvedenou v bodě 2 písm. b).

KAPITOLA VI: NUCENÁ PORÁŽKA MIMO JATKA

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

1. Jinak zdravé zvíře musí utrpět zranění, které z důvodu respektování pohody zvířat brání jeho přepravě na jatka.
2. Veterinární lékař musí provést prohlídku zvířete před poražením.
3. Poražené a vykvrvené zvíře musí být hygienicky a bez zbytečného odkladu přepraveno na jatka. Na místě smí být pod dohledem veterinárního lékaře odstraněny žaludek a střeva; další úprava nesmí být provedena. Všechny odstraněné vnitřnosti musí být s poraženým zvířetem dopraveny na jatka a musí být označeny tak, aby bylo zřetelné, že patří dotčenému zvířeti.
4. Pokud mezi porážkou a příjezdem na jatka uběhnou 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 jatka přiloženo prohlášení provozovatele potravinářského podniku, který zvíře choval, v němž musí být uvedena totožnost zvířete, všechny

veterinární léčivé přípravky podávané zvířeti a všechna provedená ošetření zvířete, data podávání a ochranné lhůty.

6. K poraženému zvířeti musí být při dodání na jatka přiloženo prohlášení vystavené veterinárním lékařem zaznamenávající příznivý výsledek prohlídky před poražením, datum, čas a důvody nucené porážky a druh všech ošetření zvířete provedených veterinárním lékařem.
7. Poražené zvíře musí být na základě prohlídky po poražení provedené na jatkách v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004, včetně všech dalších doplňujících vyšetření požadovaných v případě nucené porážky, požitelné.
8. Provozovatelé potravinářských podniků musí dodržet všechny pokyny úředního veterinárního lékaře po prohlídce po poražení, týkající se použití masa.
9. Provozovatelé potravinářských podniků smějí uvést maso z nuceně poražených zvířat na trh pouze tehdy, pokud je označeno zvláštní značkou zdravotní nezávadnosti, kterou nelze zaměnit se značkou stanovenou v nařízením (ES) č. 854/2004 nebo s identifikační stanovenou v příloze II oddílu I k tomuto nařízení. Toto 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 poražení následovat zchlazení podle zchlazovací křivky zajišťující nepřetržitý pokles teploty, aby bylo ve všech částech masa dosaženo teploty nepřekračující 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 a vykosťováno.
 - b) Během procesu chlazení musí být zajištěno dostatečné odvětrání, aby nedocházelo ke kondenzaci na povrchu masa.
2. Teplota masa musí dosáhnout hodnoty stanovené v bodě 1 a tato teplota musí být v průběhu skladování zachována.
3. Teplota masa musí před přepravou dosáhnout hodnoty stanovené v bodě 1 a tato teplota musí být v průběhu přepravy zachována. S cílem umožnit výrobu určitých výrobků může však být se schválením příslušného orgánu provedena přeprava za předpokladu, že
 - a) tato přeprava je v souladu s požadavky, které příslušný orgán stanoví pro přepravu z jednoho podniku do jiného;
 - a
 - b) maso opouští jatka nebo bourárnu, která se nachází v tomtéž místě jako prostory jatek, okamžitě a doprava 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 není skladováno nebo přepravováno časově odděleně nebo takovým způsobem, že obalový materiál a způsob skladování nebo přepravy nemohou být zdrojem kontaminace masa.

ODDÍL II: MASO DRŮBEŽE A ZAJÍCOVCŮ

KAPITOLA I: PŘEPRAVA ŽIVÝCH ZVÍŘAT NA JATKA

Provozovatelé potravinářských podniků přepravující živá zvířata na jatka musí zajistit dodržení následujících požadavků:

1. Během svozu a přepravy musí být se zvířaty manipulováno šetrně, aby zbytečně netrpěla.
2. Zvířata, která vykazují příznaky onemocnění nebo která pocházejí z hejna, o němž je známo, že je nakaženo původci onemocnění, mohou být přepravena na jatka pouze pokud to povolí příslušný orgán.

3. Klece a popřípadě přepravní kontejnery pro přepravu zvířat na jatka musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné. Ihned po vyprázdnění a podle potřeby před opětovným použitím musí být veškeré vybavení používané pro svoz a přepravu živých zvířat vyčištěno, umyto a dezinfikováno.

KAPITOLA II: POŽADAVKY NA JATKA

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby stavba, uspořádání a vybavení jatek, ve kterých se poráží drůbež a zajícovci, vyhovovaly následujícím požadavkům.

1. Musí mít místnost nebo krytý prostor pro příjem zvířat a jejich prohlídku před porážením.
2. Za účelem vyloučení kontaminace masa musí jatka
 - a) mít dostatečný počet prostor odpovídající prováděným činnostem,
 - b) mít samostatný prostor pro vyprazdňování a čištění žaludků a střev, pokud příslušný orgán nepovolí v jednotlivých případech pro určitá jatka časové oddělení těchto činností;
 - c) zajišťovat prostorové nebo časové oddělení těchto činností:
 - i) omráčení a vykrvení,
 - ii) škulání nebo stahování a paření
 - a
 - iii) expedice masa,
 - d) být zařízena tak, aby nedocházelo ke styku masa s podlahou, stěnami a vybavením
 - a
 - e) mít porážecí linky, které (jsou-li používány) jsou navrženy tak, aby umožňovaly plynulý postup porážky a znemožňovaly křížovou kontaminaci mezi jednotlivými částmi porážecí linky. Pokud je v týchž prostorách provozováno více porážecích linek, musí být dostatečně odděleny, aby nedošlo ke křížové kontaminaci.
3. Musí mít zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě alespoň 82 °C nebo jiný systém s rovnocenným účinkem.
4. Zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebaleným masem myjí ruce, musí mít baterie bránící rozšíření kontaminace.
5. Musí mít k dispozici uzamykatelné zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa a samostatné uzamykatelné zařízení pro skladování masa prohlášeného za nepoživatelné.
6. Musí mít k dispozici samostatné místo s vhodným zařízením pro čištění, mytí a dezinfekci
 - a) přepravních zařízení, jako např. klecí
 - a
 - b) dopravních prostředků.

Tato místa a zařízení nejsou pro účely písmene b) povinná, pokud se schválená místa a zařízení nacházejí v blízkosti.
7. Musí mít odpovídajícím způsobem vybavené uzamykatelné zařízení případně místnost vyhrazenou pro veterinární službu.

KAPITOLA III: POŽADAVKY NA BOURÁRNÝ

1. Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby bourárny manipulující s masem drůbeže a zajícovců
 - a) byly vybudovány tak, aby zamezily kontaminaci masa, zejména
 - i) umožněním plynulého postupu činností nebo
 - ii) zajištěním oddělení různých výrobních partií,
 - b) měly prostory pro oddělené skladování baleného a nebaleného masa, pokud nejsou skladovány v různých časech nebo nejsou skladovány takovým způsobem, že obalový materiál a způsob skladování nemohou být zdrojem kontaminace masa,
 - c) měly porcovny 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 šíření kontaminace

- a
- e) měly zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě alespoň 82 °C nebo jiný systém s rovnocenným účinkem.
2. Pokud se v bourárně provádějí následující činnosti:
- a) kuchání hus a kachen chovaných za účelem produkce „foie gras“ (tučných jater), které byly omráčeny, vykrceny a oškubány na vykrmovací farmě,
nebo
- b) vykuchání drůbeže určené k pozdějšímu vykuchání,
musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit, aby k těmto účelům byly k dispozici samostatné prostory.

KAPITOLA IV: HYGIENA PORÁŽKY

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

1. a) Maso z jiných zvířat než jsou zvířata uvedená v písmeni b) nesmí být použito k lidské spotřebě, pokud tato zvířata byla usmrcena jinak než porážkou na jatkách.
- b) Na jatka smějí být dopravena pouze živá zvířata určená k porážení, s výjimkou
- i) drůbeže určené k pozdějšímu vykuchání, hus a kachen chovaných za účelem produkce „foie gras“ (tučných jater) a ptáků, kteří nejsou považováni za domácí, avšak jsou chováni na farmách jako domácí zvířata, pokud jsou tato zvířata poražena na farmě v souladu s kapitolou VI;
- ii) zvěře ve farmovém chovu poražené v místě chovu v souladu s oddílem III;
- a
- iii) drobné volně žijící zvěře v souladu s oddílem IV kapitoly III.
2. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušného orgánu, aby zajistili, že se za vhodných podmínek provede prohlídka před poražením.
3. Pokud jsou podniky schváleny k porážce různých druhů zvířat nebo k zpracování farmových běžců a drobné volně žijící zvěře, musí být přijata opatření zabráňující křížové kontaminaci buď časovým, nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy zvířat. Musí být k dispozici samostatné vybavení pro příjem a skladování jatečných těl farmových běžců poražených na farmě a drobné volně žijící zvěře.
4. Zvířata dopravená do porážkové haly musí být poražena bez zbytečného odkladu.
5. Omráčení, vykrcení, oškubání, vykuchání a další opracování musí být provedeno bez zbytečného odkladu a způsobem zamezujícím kontaminaci masa. Zejména musí být přijata bránící tomu, aby při vykolení nedošlo k úniku obsahu trávicího ústrojí.
6. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušného orgánu, aby zajistili, že se za vhodných podmínek provede prohlídka po poražení, a zejména aby umožnili řádnou prohlídku poražených zvířat.
7. Po prohlídce po poražení
- a) se z čistého pásma provozu co nejdříve odstraní nepoživatelné části;
- b) pozastavené maso nebo maso prohlášené za nepoživatelné a nepoživatelné vedlejší produkty nesmějí přijít do styku s masem prohlášeným za poživatelné;
- a
- c) vnitřnosti nebo části vnitřností, které zůstaly v jatečném těle musí být kromě ledvin 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 neporcuje za tepla.
9. Pokud se jatečná těla zchlazují ponorem, platí následující podmínky:
- a) s přihlédnutím k parametrům, jako je např. hmotnost jatečného těla, teplota vody, objem a směr proudění vody a doba chlazení, musí být přijata veškerá opatření bránící kontaminaci jatečných těl.

- b) Zařízení musí být zcela vyprázdněno, vyčištěno a dezinfikováno, kdykoli je to nezbytné, a nejméně jednou denně.
10. Nemocná nebo podezřelá zvířata a zvířata poražená v rámci programů tlumení nebo zdolávání nálezů nesmějí být v zařízení porážena, pokud to nepovolí příslušný orgán. V takovém případě musí být porážka provedena pod úředním dozorem a musí být přijata opatření bránící kontaminaci; prostory musí být před opětovným použitím vyčištěny a vydezinfikovány.

KAPITOLA V: HYGIENA PŘI BOURÁNÍ A VYKOSTŮVÁNÍ A PO NICH

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

1. Práce s masem musí být organizována tak, aby bylo zabráněno kontaminaci nebo byla kontaminace co nejvíce omezena. K tomuto účelu musí provozovatelé potravinářských podniků zejména zajistit, aby
 - a) maso určené k bourání bylo do dílen přinášeno postupně podle potřeby,
 - b) během bourání, vykostování, ořezávání, krájení na plátky nebo kostky, prvního balení a balení byla udržována teplota masa nejvýše 4 °C, a to prostřednictvím okolní teploty nejvýše 12 °C nebo jiným systémem s rovnocenným účinkem,
a
 - c) aby v prostorách schválených k bourání masa různých druhů zvířat byla přijata opatření zamezující křížové kontaminaci, podle potřeby časovým nebo prostorovým oddělením činností s různými živočišnými druhy.
2. Maso však může být vykostováno a bouráno před dosažením teploty uvedené v bodě 1 písm. b) také v případě, kdy se bourárna nachází v tomtéž místě jako prostory jatek, za předpokladu, že je maso přepraveno do bourárny
 - a) přímo z prostor jatek,
nebo
 - b) po čekací lhůtě v chladárně.
3. Jakmile je rozbouráno a popřípadě zabaleno, musí být maso zchlazeno na teplotu uvedenou v bodě 1 písm. b).
4. Nebalené maso musí být skladováno a přepravováno odděleně od baleného masa, pokud není skladováno nebo přepravováno časově odděleně nebo takovým způsobem, že obalový materiál a způsob skladování nebo přepravy nemohou být zdrojem kontaminace masa.

KAPITOLA VI: PORÁŽKA NA FARMĚ

Provozovatelé potravinářských podniků mohou porážet drůbež uvedenou v kapitole IV bodě 1 písm. b) bodu i) na farmě pouze se souhlasem 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, aby mohla být provedena prohlídka skupiny před poražením.
4. Hospodářství musí mít prostory vhodné k hygienické porážce a další manipulaci s ptáky.
5. Musí být dodrženy požadavky na pohodu zvířat.
6. K poraženým ptákům musí být při dodání na jatka přiloženo prohlášení provozovatele potravinářského podniku, který zvíře choval, v němž musí být uvedeny všechny veterinární léčivé přípravky podávané zvířeti a všechna provedená ošetření zvířete, data podávání, ochranné lhůty a datum a čas porážky.
7. K poraženému zvířeti musí být při dodání na jatka přiloženo osvědčení vystavené úředním veterinárním lékařem nebo schváleným veterinárním lékařem v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004.

8. U drůbeže chované za účelem produkce „foie gras“ (tučných jater) musí být nevykuchaní ptáci dopraveni ihned a pokud možno ve zchlazeném stavu na jatka nebo do bourárny. Musí být vykucháni do 24 hodin od porážky pod dozorem příslušného orgánu.
9. Drůbež určená k pozdějšímu vykuchání, která byla poražena na farmě, smí být skladována 15 dnů při teplotě do 4 °C. Musí být vykuchána na jatkách nebo v porcovně nacházející se v tomtéž členském státě jako hospodářství původu.

ODDÍL III: MASO ZVĚŘE VE FARMOVÉM CHOVU

1. Ustanovení oddílu I se vztahují na produkci masa sudokopytníků ve farmovém chovu (*Cervidae* a *Suidae*) a jeho uvádění na trh, pokud příslušný orgán nepovažuje tyto předpisy za nevhodné.
2. Ustanovení oddílu II se vztahují na produkci masa běžců a jeho uvádění na trh. Pokud však příslušný orgán považuje za vhodné předpisy oddílu I, uplatňují se předpisy oddílu I. Musí být k dispozici vhodné prostory přizpůsobené velikosti zvířat.
3. Nehledě na ustanovení bodů 1 a 2, provozovatelé potravinářských podniků mohou se svolením příslušného orgánu porážet běžce ve farmovém chovu a kopytníky ve farmovém chovu uvedené v bodě 1 v místě původu, pokud
 - a) zvířata nemohou být přepravena, aby se zamezilo nebezpečí pro personál, který s nimi manipuluje, nebo aby byla chráněna pohoda zvířat;
 - b) stádo podléhá pravidelným veterinárním kontrolám;
 - c) vlastník zvířat předložil žádost;
 - d) příslušnému orgánu je v předstihu oznámeno datum a čas porážky zvířat;
 - e) hospodářství má k dispozici postupy pro shromáždění zvířat umožňující provedení prohlídky skupiny před poražením;
 - f) hospodářství má prostory vhodné pro porážku, vykrvení a šhubání, pokud mají být běžci šhubáni;
 - g) jsou dodrženy požadavky na pohodu zvířat;
 - h) poražená a vykrvená zvířata jsou hygienicky a bez zbytečného odkladu přepravena na jatka. Pokud přeprava trvá více než dvě hodiny, musí být zvířata podle potřeby zchlazena. Vykolení lze provádět na místě pod dozorem veterinárního lékaře;
 - i) k poraženým zvířatům musí být při dodání na jatka přiloženo prohlášení provozovatele potravinářského podniku, který zvířata choval, v němž musí být uvedena jejich totožnost, všechny podávané veterinární léčivé přípravky a všechna provedená ošetření, data podávání a ochranné lhůty;
 - a
 - j) k poraženým zvířatům musí být při přepravě do schváleného podniku přiloženo osvědčení vystavené a podepsané úředním veterinárním lékařem, potvrzující příznivý výsledek prohlídky před poražením, správně provedenou porážku a vykrvení a datum a čas porážky.
4. Provozovatelé potravinářských podniků mohou na farmě za výjimečných okolností porážet v souladu s bodem 3 také bizony.

ODDÍL IV: ZVĚŘINA

KAPITOLA I: ZDRAVOTNÍ A HYGIENICKÉ PROŠKOLENÍ LOVCŮ

1. Osoby lovící 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, masa volně žijící zvěře po ulovení a z manipulace s ním, aby mohly provést první vyšetření zvěře na místě.
2. Postačuje však, aby znalosti uvedené v odstavci 1 měla alespoň jedna osoba z lovecké skupiny. Odkazy na „proškolenou osobu“ v tomto oddílu jsou odkazy na tuto osobu.
3. Proškolenou osobou by mohl být také chovatel zvěře nebo správce, pokud je členem lovecké skupiny nebo pokud se nachází v bezprostřední blízkosti místa, kde se lov koná. V tomto případě musí lovec předložit zvěřin chovateli zvěře nebo správci a oznámit mu jakékoli neobvyklé chování pozorované před usmrcením.

4. Příslušný orgán musí být přesvědčen o tom, že jsou lovci dostatečně proškoleni, aby mohli působit jako proškolené osoby. Školení musí zahrnovat alespoň následující předměty:
 - a) anatomie, fyziologie a chování volně žijící zvěře;
 - b) neobvyklé chování a patologické změny volně žijící zvěře v důsledku onemocnění, kontaminace životního prostředí nebo jiných faktorů, které mohou po konzumaci ovlivnit zdraví lidí;
 - c) hygienické předpisy a řádné metody manipulace s volně žijící zvěří, její přeprava, vykolení atd., po usmrcení,
 - a
 - d) právní a správní předpisy týkající se zvířat a veřejného zdraví a hygienické podmínky, kterými se řídí uvádění volně žijící zvěře na trh.
5. Příslušný orgán by měl podporovat lovecké organizace při poskytnutí takového školení.

KAPITOLA II: MANIPULACE S VELKOU VOLNĚ ŽIJÍCÍ ZVĚŘÍ

1. Po usmrcení musí být velké volně žijící zvěři co nejdříve odstraněn žaludek a střeva, a podle potřeby musí být vykrvena.
2. Proškolená osoba musí provést vyšetření těla a veškerých vyjmutých vnitřností, s cílem nalézt znaky, které mohou znamenat, že maso představuje zdravotní riziko. Vyšetření musí být provedeno co nejdříve po usmrcení.
3. Maso velké volně žijící zvěře smí být uvedeno na trh, pouze pokud je tělo co nejdříve po vyšetření uvedeném v bodě 2 přepraveno do podniku pro zacházení se zvěřinou. Vnitřnosti musí v souladu s bodem 4 doprovázet tělo. Vnitřností musí být označeny tak, aby bylo zřejmé, že patří dotčenému zvířeti.
4.
 - a) Pokud nebyly při vyšetření uvedeném v odstavci 2 nalezeny žádné neobvyklé znaky, nebylo pozorováno žádné neobvyklé chování před usmrcením a neexistuje podezření na kontaminaci životního prostředí, musí proškolená osoba přiložit k tělu zvířete očíslované prohlášení, ve kterém tyto skutečnosti uvádí. V tomto prohlášení musí být rovněž uvedeno datum, čas a místo usmrcení. V tomto případě nemusí hlava a vnitřnosti těla doprovázet, kromě druhů vnímavých k trichinelóze (prasata, lichokopytníci a ostatní), jejichž hlava (kromě kančích klů) a bránice musí být k tělu přiloženy. Lovci však musí dodržovat další požadavky stanovené v členském státě, v němž se lov koná, zejména musí v souladu se směrnicí 96/23/ES umožnit sledování některých 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 příslušnému orgánu oznámit neobvyklé znaky, neobvyklé chování nebo podezření na kontaminaci životního prostředí, které jí zabránily vydat prohlášení podle písmene a).
 - c) Pokud není v určitém případě k dispozici žádná proškolená osoba, která by provedla vyšetření uvedené v odstavci 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 chlazení nezbytné.
6. Během přepravy do podniku na zacházení se zvěřinou nesmí být těla ležet na sobě.
7. Velká volně žijící zvěř dodaná do podniku na zacházení se zvěřinou musí být předložena příslušnému orgánu k prohlídce.
8. Kromě 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. Předpisy stanovené v oddílu I kapitole V se vztahují na bourání a vykost'ování velké volně žijící zvěře.

KAPITOLA III: MANIPULACE S DROBNOU VOLNĚ ŽIJÍCÍ ZVĚŘÍ

1. Proškolená osoba musí provést vyšetření s cílem nalézt znaky, které mohou znamenat, že maso představuje zdravotní riziko. Vyšetření musí být provedeno co nejdříve po usmrcení.
2. Pokud jsou při prohlídce nalezeny neobvyklé znaky, nebo je před usmrcením pozorováno neobvyklé chování, či existuje podezření na kontaminaci 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 uvedeném v bodě 1 tělo co nejdříve přepraveno do podniku na zacházení se zvěřinou.
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 chlazení nezbytné.
5. Vykolení musí být provedeno nebo dokončeno bez zbytečného odkladu po příjezdu do podniku na zacházení se zvěřinou, pokud příslušný orgán nepovolí jinou možnost.
6. Drobná volně žijící zvěř dodaná do podniku na zacházení se zvěřinou musí být předložena příslušnému orgánu k prohlídce.
7. Předpisy stanovené v oddílu II kapitole V se vztahují na porcování a vykost'ování drobné volně žijící zvěře.

ODDÍL V: MLETÉ MASO, MASNÉ POLOTOVARY

A STROJNĚ ODDĚLENÉ MASO

KAPITOLA I: POŽADAVKY NA VÝROBNÍ PODNIKY

Provozovatelé potravinářských podniků provozující podniky vyrábějící mleté maso, masné polotovary nebo strojně oddělené maso musí zajistit, aby podniky

1. byly vybudovány tak, aby zamezily kontaminaci masa a výrobků, zejména
 - a) umožněním plynulého postupu činností;
 - nebo
 - b) zajištěním oddělení různých výrobních partií;
2. měly prostory pro oddělené skladování baleného a nebaleného masa a výrobků, pokud nejsou skladovány v různých časech, nebo nejsou skladovány takovým způsobem, že obalový materiál a způsob skladování nemohou být zdrojem kontaminace masa nebo výrobků;
3. měly provozní prostory vybavené 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 šíření kontaminace;
 - a
5. měly zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě alespoň 82 °C nebo jiný systém s rovnocenným účinkem.

KAPITOLA II: POŽADAVKY NA SUROVINY

Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějících mleté maso, masné polotovary nebo strojně oddělené maso 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 kosterní svaloviny, včetně přilehlé tukové tkáně;
 - c) nesmí pocházet
 - i) z odřezků nebo zbytků po dočišť'ování (jiných než jsou odřezky celých svalů);

- ii) z masa strojně odděleného;
 - iii) z masa obsahujícího úlomky kostí a kůže,
nebo
 - iv) ze svalů 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. K přípravě masných polotovarů mohou být použity následující suroviny:
- 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 rozmělněním masa splňujícího požadavky bodu 1 kromě bodu 1 písmene c) bodu i),
a
 - ii) maso strojně oddělené splňující požadavky kapitoly III bodu 3 písmene d).
3. Suroviny používané k přípravě strojně odděleného masa musí splňovat následující požadavky:
- a) musí splňovat požadavky na čerstvé maso;
 - b) k výrobě strojně odděleného masa nesmí být použit následující materiál:
 - i) u drůbeže běháky, kůže z krku a hlava,
a
 - ii) u ostatních zvířat kosti hlavy, končetiny, ocas, femur, tibia, fibula, humerus, radius a ulna.

KAPITOLA III: HYGIENA PŘI VÝROBĚ A PO VÝROBĚ

Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějících mleté maso, masné polotovary nebo strojně oddělené maso musí zajistit dodržení následujících požadavků.

1. Práce s masem musí být organizována tak, aby bylo zabráněno kontaminaci nebo byla kontaminace co nejvíce omezena. K tomuto účelu musí provozovatelé potravinářských podniků zejména zajistit, aby používané maso:
 - a) mělo teplotu nejvýše 4 °C u drůbeže, 3 °C u drobů a 7 °C u ostatního masa,
a
 - b) bylo do přípravny přinášeno postupně podle potřeby.
2. Na výrobu mletého masa a masných polotovarů se vztahují následující požadavky.
 - a) Pokud příslušný orgán nepovolí vykostění bezprostředně před mletím, musí být zmražené nebo hluboce zmražené maso používané k přípravě mletého masa nebo masných polotovarů před zmražením vykostěno. Může být skladováno pouze po 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 výrobě musí být mleté maso a masné polotovary zabaleny do prvního obalu nebo do 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. Na výrobu a používání strojně odděleného masa, které je vyrobeno metodami, které nemění strukturu kostí použitých k výrobě strojně odděleného masa, a u něhož není obsah vápníku významně vyšší než obsah vápníku v mletém maso se vztahují následující požadavky.
 - a) Nevykostěná surovina z přílehlých jatek nesmí být starší než 7 dní, v ostatních případech nesmí být starší než 5 dní. Jatečná těla drůbeže však nesmí být starší než 3 dny.
 - b) Strojní oddělení musí být provedeno ihned po vykostění.
 - c) Pokud se maso strojně oddělené ihned po přípravě nepoužije, musí být zabaleno do prvního obalu nebo do 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 vyšetření prokazující, že maso strojně oddělené splňuje mikrobiologická kritéria pro mleté maso přijatá v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004, může být strojně oddělené maso použito v masných polotovarech, které zřetelně nejsou určeny ke konzumaci bez předchozí tepelné úpravy, a v masných výrobcích.
 - e) Maso strojně oddělené, u něhož není prokázáno, že splňuje kritéria podle písmene d), smí být použito pouze k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků v podnicích schválených v souladu s tímto nařízením.
4. Na výrobu a používání strojně odděleného masa, vyrobeného jinými metodami než metodami uvedenými v bodě 3, se vztahují následující požadavky.
 - a) Nevykostěná surovina z přílehlých jatek nesmí být starší než 7 dní, v ostatních případech nesmí být starší než 5 dní. Jatečná těla drůbeže však nesmí být starší než 3 dny.
 - b) Pokud se strojní 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 jatečných těl nesmí být znovu zmrazeny.
 - d) Pokud se maso strojně oddělené nepoužije do jedné hodiny od přípravy, musí být ihned zchlazeno na teplotu nepřekračující 2 °C.
 - e) Pokud se maso strojně oddělené po zchlazení nezpracuje do 24 hodin, musí být do 12 hodin od výroby zmrazeno a jeho vnitřní teplota musí do 6 hodin klesnout na nejméně -18 °C.
 - f) Zmrazené strojně oddělené maso musí být před skladováním nebo přepravou zabaleno do prvního obalu nebo do obalu, nesmí být skladováno déle než tři měsíce a během skladování a přepravy nesmí být jeho teplota vyšší než -18 °C.
 - g) Strojně oddělené maso smí být použito pouze k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků v podnicích schválených v souladu s tímto nařízením.
5. Mleté maso, masné polotovary a strojně oddělené maso nesmí být po rozmrazení znovu zmrazeny.

KAPITOLA IV: OZNAČOVÁNÍ

1. Kromě požadavků směrnice 2000/13/ES²⁴ musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit dodržování požadavků bodu 2, pokud to požadují vnitrostátní právní předpisy členského státu, na jehož území je výrobek uváděn na trh a v rozsahu, v jakém to požadují.
2. Na baleních určených k dodávce konečnému spotřebiteli obsahujících mleté maso z drůbeže nebo z lichokopytníků nebo masné polotovary obsahující strojně oddělené maso musí být uvedeno, že dotčený výrobek by měl být před konzumací uvařen.

²⁴ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich nabízení k prodeji 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. 2001, s. 15).

ODDÍL VI: MASNÉ VÝROBKY

1. Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby se k přípravě masných výrobků nepoužívaly:
 - a) pohlavní orgány jak samic, tak samečů, kromě varlat;
 - b) močové orgány, kromě ledvin a močového měchýře;
 - c) chrupavky hrtanu, průdušnice a extralobulární průdušky;
 - 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 k výrobě masných výrobků musí splňovat požadavky na čerstvé maso. Mleté maso a masné polotovary používané k výrobě masných výrobků však nemusí splňovat další zvláštní požadavky oddílu V.

ODDÍL VII: ŽIVÍ MLŽI

1. Tento oddíl se vztahuje na živé mlže. Kromě ustanovení o čištění se vztahuje také na živé mořské ostnokožce, pláštěnce a mořské plže.
2. Kapitoly I až VIII se vztahují na živočichy sbírané v produkčních oblastech, 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 odstavec 3 se vztahují na maloobchodní prodej.
4. Požadavky tohoto oddílu doplňují požadavky stanovené nařízením (ES) č. 852/2004.
 - a) U činností, které se provádějí před dopravením živých mlžů do střediska pro expedici a střediska pro čištění, se jimi doplňují požadavky v příloze I uvedeného nařízení.
 - b) U ostatních činností se jimi doplňují požadavky v příloze II uvedeného nařízení.

KAPITOLA I: VŠEOBECNÉ POŽADAVKY PRO UVÁDĚNÍ ŽIVÝCH MLŽŮ NA TRH

1. Živí mlži nesmějí být uvedeni na trh k maloobchodnímu prodeji jinak než přes středisko pro expedici, ve kterém musí být v souladu s kapitolou VII označeni identifikační značkou.
2. Provozovatelé potravinářských podniků smějí přijmout partie živých mlžů, pouze pokud jsou splněny požadavky na doklady uvedené v odstavcích 3 až 7.
3. Přepравuje-li provozovatel potravinářského podniku partii živých mlžů mezi podniky, musí být partie až do střediska pro expedici nebo do zpracovatelského podniku doprovázena registračním dokladem.
4. Registrační doklad musí být vystaven alespoň v jednom úředním jazyce členského státu, ve kterém se nachází přijímací podnik, a musí obsahovat níže stanovené informace.
 - a) U partií živých mlžů odesílaných z produkční oblasti musí registrační doklad obsahovat alespoň tyto informace:
 - i) totožnost a adresu producenta;
 - ii) datum sběru;
 - iii) umístění produkční oblasti, popsané co nejpodrobněji nebo pomocí kódového čísla;
 - iv) nakažový status produkční oblasti;
 - v) živočišný druh korýšů a měkkýšů a jejich množství;
 - a
 - vi) místo určení partie.
 - b) U partií živých mlžů odesílaných ze sádkovací oblasti musí registrační doklad obsahovat alespoň informace uvedené v písmeni a) a následující informace:
 - i) umístění sádkovací oblasti;

- a
 - ii) délku doby sádkování.
- c) U partií živých mlžů odesílaných ze střediska pro čištění musí registrační doklad obsahovat alespoň informace uvedené v písmeni a) a následující informace:
 - i) adresu střediska pro čištění;
 - ii) délku doby čištění;
 - a
 - iii) datum vstupu do střediska pro čištění a datum výstupu ze střediska pro čištění.
- 5. Provozovatelé potravinářských podniků odesílající partie živých mlžů musí vyplnit příslušné oddíly registračního dokladu tak, aby byly snadno čitelné a nebylo možné je změnit. Provozovatelé potravinářských podniků přijímající partie musí doklad opatřit razítkem s datem přijetí nebo musí datum přijetí zaznamenat jiným způsobem.
- 6. Pro každou zasloupanou nebo přijatou partii musí provozovatelé potravinářských podniků uchovávat kopii registračního dokladu po dobu alespoň dvanácti měsíců po jejím odeslání nebo přijetí (nebo po dobu, kterou může stanovit příslušný orgán).
- 7. Avšak pokud:
 - a) personál, který živé mlže sbírá, pracuje také ve středisku pro expedici, středisku pro čištění, v sádkovací oblasti nebo ve zpracovatelském podniku přijímajícím živé mlže;
 - a
 - b) tentýž příslušný orgán provádí dozor ve všech dotyčných podnicích, nejsou registrační doklady nutné, pokud to příslušný orgán povolí.

KAPITOLA II: HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PRODUKCI A SBĚR ŽIVÝCH MLŽŮ

A. POŽADAVKY NA PRODUKČNÍ OBLASTI

1. Producenti smějí sbírat živé mlže pouze v produkčních oblastech se stálým umístěním a hranicemi, které příslušný orgán v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004 klasifikoval – podle potřeby ve spolupráci s provozovateli potravinářských podniků – jako oblasti třídy A, B nebo C.
2. Provozovatelé potravinářských podniků mohou uvádět živé mlže sebrané v produkčních oblastech třídy A na trh k přímé lidské spotřebě, pouze pokud splňují požadavky kapitoly V.
3. Provozovatelé potravinářských podniků mohou uvádět 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 uvádět 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 těchto oblastí, kteří neprodělali čištění nebo sádkování, však mohou být odesláni do zpracovatelského podniku, kde musí být podrobeni ošetření s cílem odstranit patogenní mikroorganismy (popřípadě po odstranění písku, bahna nebo slizu v tomtéž nebo jiném podniku). 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 alespoň 90 sekund;
 - ii) vaření po dobu tří až pěti minut v uzavřené nádobě při teplotě mezi 120 a 160 °C a tlaku mezi 2 a 5 kg/cm² a následné odstranění lastury a zmrazení svaloviny na vnitřní teplotu -20 °C;
 - a
 - iii) vaření v páře v uzavřené nádobě splňující požadavky týkající se doby vaření a vnitřní teploty svaloviny mlžů uvedené v bodě i). Musí být použita ověřená metoda. K ověření

stejnoměrného rozložení tepla musí být používány postupy založené 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 přihlídnout ke všem významným informacím týkajícím se vhodnosti oblasti pro produkci a sběr, včetně informací získaných z vlastních kontrol a od příslušného orgánu. Tyto informace, zejména informace o ekologických a povětrnostních podmínkách, musí použít ke stanovení vhodného ošetření sesbíraných partií.

B. POŽADAVKY NA SBĚR A NA MANIPULACI PO SBĚRU

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

1. Metody sběru a další manipulace nesmějí zvýšit kontaminaci nebo nesmějí nadměrně poškozovat lastury nebo tkáň živých mlžů nebo vést ke změnám, které významně ovlivňují vhodnost mlžů k čištění, zpracování nebo sádkování. Provozovatel potravinářského podniku musí zejména:
 - a) přiměřeně chránit živé mlže před rozdrcením, odřením, otřesy;
 - b) nevystavovat živé mlže extrémním teplotám;
 - c) neumísťovat živé mlže znovu do vody, která by mohla způsobit jejich dodatečnou kontaminaci;
 - a
 - d) při úpravě v přirozeném prostředí využívat pouze oblasti, které příslušný orgán klasifikoval jako oblasti třídy A.
2. Dopravní prostředky musí umožňovat dostatečný odtok vody, zajišťovat nejlepší podmínky pro přežití a poskytovat účinnou ochranu před kontaminací.

C. POŽADAVKY NA SÁDKOVÁNÍ ŽIVÝCH MLŽŮ

Provozovatelé potravinářských podniků sádkující živé mlže musí zajistit dodržování následujících požadavků.

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

KAPITOLA III: STRUKTURÁLNÍ POŽADAVKY NA STŘEDISKA PRO EXPEDICI A STŘEDISKA PRO ČIŠTĚNÍ

1. Umístění prostor na pevnině nesmí být ohrožováno zaplavením běžným přílivem a odlivem nebo vodou přitékající z okolních oblastí.
2. Nádrže pro čištění mlžů a nádrže pro skladování vody musí splňovat následující požadavky:
 - a) Vnitřní povrchy musí být hladké, odolné, nepropustné a snadno čistitelné.
 - b) Musí být navrženy tak, aby bylo možné vodu zcela vypustit.
 - c) Místo odběru vody musí být umístěno tak, aby nedošlo ke kontaminaci dodávané vody.
3. Kromě toho musí nádrže ve střediscích pro čištění odpovídat objem a typu čištěných produktů.

KAPITOLA IV: HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA STŘEDISKA PRO ČIŠTĚNÍ A STŘEDISKA PRO EXPEDICI

A. POŽADAVKY NA STŘEDISKA PRO ČIŠTĚNÍ

Provozovatelé potravinářských podniků čistící živé mlže musí zajistit dodržování následujících požadavků:

1. Před zahájením čištění musí být živí mlži omyti čistou vodou od bláta a zachycených nečistot.
2. Provoz čistícího systému musí umožnit rychlé obnovení a zachování schopnosti živých mlžů získávat potravu filtrací vody, odstranění kontaminace odpady, musí bránit rekontaminaci mlžů a musí umožnit, aby mlži po čištění byli schopni přežít ve vhodných podmínkách balení, skladování a přepravu před uvedením na trh.
3. Množství živých mlžů určených k čištění nesmí překročit kapacitu střediska pro čištění. Živí mlži musí být nepřetržitě čištěni po dobu, která je dostatečná pro dosažení souladu s hygienickými normami kapitoly V a s mikrobiologickými kritérii přijatými v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004.
4. Pokud je v nádrži pro čištění více partií živých mlžů, musí být mlži z téhož živočišného druhu a délka ošetření se řídí podle partie mlžů vyžadující nejdelší dobu čištění.
5. Nádoby 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 korýši, ryby nebo jiní mořští živočichové;
7. Každé balení vyčištěných živých mlžů odeslaných do střediska pro expedici musí být opatřeno etiketou osvědčující, že všichni mlži byli čištěni.

B. POŽADAVKY NA STŘEDISKA PRO EXPEDICI

Provozovatelé potravinářských podniků provozující střediska pro expedici musí zajistit dodržování následujících požadavků.

1. Manipulace s živými mlži, zejména úprava, 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 produkční oblasti třídy A;
 - b) ze sádkovací oblasti;
 - c) ze střediska pro čištění;
 - nebo
 - d) z jiného střediska pro expedici.
4. Požadavky stanovené v bodech 1 a 2 se vztahují také na střediska pro expedici nacházející se na palubách lodí. Mlži zpracovávaní v takových střediscích musí pocházet z produkční oblasti třídy A nebo ze sádkovací oblasti.

KAPITOLA V: HYGIENICKÉ NORMY PRO ŽIVÉ MLŽE

Kromě 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 smyslové znaky čerstvosti a životaschopnosti, včetně lastur bez nečistot, odpovídající reakce na poklep a normálního množství nitrotělní tekutiny.
2. Nesmějí obsahovat mořské biotoxiny v celkovém množství, které překračuje následující limity (měřeno v celém těle nebo v libovolné jednotlivé jedlé části):
 - a) pro paralytický toxin (PSP, *Paralytic Shellfish Poison*) 800 µg/kg;
 - b) pro amnestický toxin (ASP, *Amnesic Shellfish Poison*) 20 mg domoiové kyseliny na kilogram;
 - c) pro sumu okadajové kyseliny, dinofysistoxinů a pektenotoxinů 160 µg ekvivalentu okadajové kyseliny na kilogram;
 - d) pro jessotoxiny 1 mg ekvivalentu jessotoxinu na kilogram;
 - a
 - e) pro azaspirové kyseliny 160 µg ekvivalentu azaspirových kyselin na kilogram.

KAPITOLA VI: BALENÍ ŽIVÝCH MLŽŮ

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

KAPITOLA VII: OZNAČOVÁNÍ IDENTIFIKAČNÍ ZNAČKOU A ETIKETOVÁNÍ

1. Etiketa včetně identifikační značky musí být odolná proti vodě.
2. Kromě všeobecných požadavků na identifikační značky obsažených v příloze II oddíle I musí být na etiketě 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 živočichové musí být v okamžiku prodeje živí“.
3. Etiketa připevněná k zásilkám živých mlžů, kteří nejsou zabaleni v jednotlivých spotřebitelských baleních, musí být maloobchodníkem uchovávána po dobu nejméně 60 dní po rozdělení obsahu zásilky.

KAPITOLA VIII: JINÉ POŽADAVKY

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

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 dodržovat 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 nesplňují normy stanovené v kapitole V, což se prokáže systémem vlastních kontrol.

2. Pokud kromě toho údaje z úředních programů sledování umožňují, aby příslušný orgán klasifikoval rybolovné revíry – podle potřeby ve spolupráci s provozovateli potravinářských podniků – vztahují se ustanovení kapitoly II části A obdobně na hřebenatkovité.
3. Hřebenatkovité mohou být uváděni na trh k lidské spotřebě pouze prostřednictvím dražby, střediska pro expedici nebo zpracovatelského podniku. Provozovatelé potravinářských podniků, v jejichž podnicích se zpracovávají hřebenatkovité, musí tuto skutečnost oznámit příslušnému orgánu a v případě středisek pro expedici musí splnit požadavky kapitol III a IV.
4. Provozovatelé potravinářských podniků zpracovávající hřebenatkovité musí
 - a) dodržovat požadavky na doklady stanovené v kapitole I bodech 3 až 7. V tomto případě musí být v registračním dokladu jasně uvedeno, kde se nachází oblast, ve které byli hřebenatkovité sbíráni;
nebo
 - b) v případě balených hřebenatkovitých a hřebenatkovitých balených v prvním obalu, který poskytuje rovnocennou ochranu jako balení, musí dodržovat požadavky kapitoly VII týkající se označování identifikační značkou a etiketování.

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 vztahuje na tyto živočichy, pokud nejsou uváděni na trh živí; v tomto případě musí být získáni v souladu s oddílem VII.
2. Kapitola III část A, C a D, kapitola IV a kapitola V se vztahují na maloobchod.
3. Požadavky tohoto oddílu doplňují požadavky stanovené nařízením (ES) č. 852/2004.
 - a) V případě podniků včetně lodí provozujících prvovýrobu a související činnosti se jimi doplňují požadavky přílohy I uvedeného nařízení.
 - b) U ostatních podniků, včetně lodí, 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 rybářských lodí: 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 podniku určení.

KAPITOLA I: POŽADAVKY NA LODĚ

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby

1. lodě používané ke sběru produktů rybolovu v jejich přirozeném prostředí nebo k manipulaci s nimi nebo k jejich zpracování po sběru splňovaly strukturální požadavky a požadavky na vybavení stanovené v části I
 - a
2. činnosti prováděné na palubě lodí byly prováděny v souladu s předpisy stanovenými v části II.

I. STRUKTURÁLNÍ POŽADAVKY A POŽADAVKY NA VYBAVENÍ

A. Požadavky na všechny lodě

1. Lodě musí být navrženy a konstruovány tak, aby nezpůsobovaly kontaminaci výrobků 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 nerezavějícího materiálu a musí být hladké a snadno čistitelné. Povrchový nátěr musí být odolný a nejedovatý.
 3. Zařízení a materiály používané při práci s produkty rybolovu musí být vyrobeny z nerezavějícího materiálu, který je snadno čistitelný a dezinfikovatelný.
 4. Pokud loď disponuje zařízením pro odběr vody používané pro produkty rybolovu, musí být zařízení umístěno na takovém místě, aby nedošlo ke kontaminaci dodávané vody.
- B. Požadavky na loď určená a vybavená ke konzervaci čerstvých produktů rybolovu po dobu více než 24 hodin
1. Loď určené a vybavené ke konzervaci produktů rybolovu po dobu více než 24 hodin musí být vybaveny skladovacími prostory, nádržemi nebo nádobami ke skladování produktů rybolovu při teplotách stanovených v kapitole VII.
 2. Skladovací prostory musí odděleny od strojovny a od částí určených pro posádku přepážkami, které jsou dostatečné k tomu, aby zabránily jakékoli kontaminaci skladovaných produktů rybolovu. Skladovací prostory a nádoby používané ke skladování produktů rybolovu musí zajistit uchování 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 lodích vybavených ke chlazení produktů rybolovu ve chlazené 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 sledování případně záznam teploty.
- C. Požadavky na mrazírenské lodě
- Mrazírenské lodě musí:
1. mít mrazicí zařízení s dostatečnou kapacitou k rychlému snížení teploty tak, aby bylo dosaženo vnitřní teploty nepřekračující -18 °C;
 2. mít chladicí zařízení s dostatečnou kapacitou pro uchování produktů rybolovu ve skladištích při teplotě nepřekračující -18 °C. Skladovací prostory musí být vybaveny dobře přístupným přístrojem k záznamu teploty. Teplotní čidlo musí být umístěno v místě, kde je teplota nejvyšší;
- a
3. splňovat požadavky na loď určená a vybavená ke konzervaci produktů rybolovu po dobu 24 hodin, které jsou stanoveny v části B odstavci 2.
- D. Požadavky na zpracovatelské lodě
1. Zpracovatelské lodě musí mít alespoň
 - a) prostor pro příjem produktů rybolovu na palubu navržené tak, aby mohly být jednotlivé úlovky odděleny. Tento prostor musí být snadno čistitelný a musí být navržen 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 do pracovního prostoru;
 - c) pracovní prostory dostatečně velké k hygienické přípravě a zpracování produktů rybolovu, které musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné a musí být navrženy a uspořádány tak, aby nedošlo k jakékoli kontaminaci produktů;
 - d) dostatečně velké a snadno čistitelné skladovací prostory pro uskladnění hotových produktů. Pokud je na lodi jednotka na zpracování odpadů, musí být pro jejich uskladnění vyhrazena oddělená část v podpalubí;
 - e) místo pro uskladnění obalových materiálů, oddělené od prostorů pro úpravu a zpracování produktů;

- f) zvláštní vybavení pro vypouštění nepoživatelných odpadů z produktů rybolovu buď přímo do moře, nebo, je-li to nu pokud to okolnosti vyžadují, do vodotěsné nádrže k tomuto účelu vyhrazené. Pokud jsou z hygienických důvodů odpady skladovány a zpracovávány na lodi, musí být k tomuto účelu 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, vybavené bateriemi bránícími šíření kontaminace.
2. Rybářské lodě, na nichž se provádí pouze vaření korýšů nebo měkkýšů, chlazení nebo balení do prvního obalu, však nemusí splňovat požadavky bodu 1, pokud se na palubě těchto lodí s produkty jinak nemanipuluje nebo se na nich produkty nezpracovávají.
 3. Zpracovatelské lodě, na nichž se produkty rybolovu mrazí, musí mít vybavení splňující požadavky na mrazírenské lodě stanovené v části C bodech 1 a 2.

II. HYGIENICKÉ POŽADAVKY

1. Při použití musí být části lodí nebo nádoby určené ke skladování produktů rybolovu udržovány v čistotě a v dobrém technickém stavu. Nesmí zejména 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 čištěny, musí být použita pitná voda nebo popřípadě čistá voda.
3. S produkty rybolovu musí být manipulováno a musí být skladovány způsobem bránícím jejich zhmoždění. Používání ostrých nástrojů je povoleno pouze při přemísťování velkých ryb nebo ryb, které by mohly zranit manipulujícího, za předpokladu, že svalovina těchto produktů není poškozena.
4. Produkty rybolovu, které nejsou uchovávány v živém stavu, musí být co nejdříve po přijetí na palubu zchlazeny. Pokud však není zchlazení možné, musí být produkty rybolovu co nejdříve vyloženy.
5. Led používaný k chlazení produktů rybolovu musí být vyroben z pitné vody nebo z čisté vody.
6. Pokud se na palubě provádí oddělení hlavy od těla a/nebo odstranění vnitřností ryb, musí být tyto činnosti prováděny hygienicky a co nejdříve po vylovení a produkty musí být okamžitě a důkladně omyty pitnou vodou nebo čistou vodou. V tomto případě vnitřností a částí, které mohou představovat nebezpečí pro veřejné zdraví, musí být 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 tání ledu nebo zmrazeny.
7. Pokud se provádí mražení celých ryb určených k výrobě konzerv v solném nálevu, musí být u produktů dosaženo teploty nepřekračující $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$. Solný nálev nesmí být zdrojem kontaminace ryb.

KAPITOLA II: POŽADAVKY PŘI VYKLÁDCE A PO VYKLÁDCE

1. Provozovatelé potravinářských podniků odpovědní za vylodění a vykládku produktů rybolovu musí
 - a) zajistit, aby zařízení pro vylodění 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 vylodění a vykládky, zejména:
 - i) rychlým provedením vylodění a vykládky;
 - ii) neprodleným umístěním produktů rybolovu do ochranného prostředí při teplotě stanovené v kapitole VII;
 - a

- iii) nepoužíváním zařízení a metod vedoucích k zbytečnému poškození jedlých částí produktů rybolovu.
2. Provozovatelé potravinářských podniků provozující dražebních haly a velkoobchody nebo jejich části, v nichž jsou produkty rybolovu vystaveny za účelem prodeje, musí zajistit dodržování následujících požadavků.
- a) i) Musí být k dispozici uzamykatelná zařízení pro chladírenské skladování pozastavených produktů rybolovu a samostatná uzamykatelná zařízení pro skladování produktů rybolovu prohlášených za nepoživatelné.
 - ii) Pokud to příslušný orgán požaduje, musí být k dispozici odpovídajícím způsobem vybavené a uzamykatelné zařízení nebo podle potřeby místnost k výhradnímu 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 hal;
 - 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 lodi, musí být čerstvé produkty rybolovu, které nemají být uchovány v živém stavu, co nejdříve po vykládce zchlazeny a uskladněny při 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 hlášení, které by mohl považovat za nezbytné příslušný orgán členského státu, pod jehož vlajkou loď pluje, nebo příslušný orgán členského státu, v němž jsou produkty rybolovu vyloženy.

KAPITOLA III: POŽADAVKY NA PODNIKY, VČETNĚ LODÍ, MANIPULUJÍCÍ S PRODUKTY RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby v podnicích manipulujících s produkty rybolovu byly vhodně dodržovány následující požadavky.

A. POŽADAVKY NA ČERSTVÉ PRODUKTY RYBOLOVU

1. Zchlazené nebalené produkty rybolovu musí být zaledovány ve vhodném skladovacím prostoru, jestliže nejsou bezprostředně po příjezdu do podniku distribuovány, odesílány, upravovány nebo zpracovány. Led musí být podle potřeby doplňován. Balené produkty rybolovu musí být zchlazeny na teplotu tajícího ledu.
2. Činnosti jako odřezávání hlav a vyvrhování musí být prováděny hygienicky. Jestliže je vyvržení vnitřností z technologického 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 lodi čistou vodou.
3. Činnosti jako filetování a plátkování musí být prováděny tak, aby se zabránilo kontaminaci nebo znečištění filetů a plátek. 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 a podle potřeby dále zabaleny a musí být co nejdříve po přípravě zchlazeny.
4. Nádoby používané k odesílání nebo k uskladnění čerstvých zaledovaných produktů rybolovu musí být zajistit, aby se uvolněná voda nedostávala do styku s produkty.
5. Celé a vyvržené produkty rybolovu mohou být na palubě lodí přepravovány a skladovány v zchlazené vodě. Také po vyložení mohou být přepravovány ve zchlazené vodě a být přepraveny z podniků na zpracování produktů akvakultury do prvního podniku na pevnině, který provádí jiné činnosti než přepravu a třídění.

B. POŽADAVKY NA ZMRAŽENÉ PRODUKTY

Podniky na pevnině, které zmrazují produkty rybolovu, musí mít zařízení, které splňuje požadavky na mrazírenské lodě stanovené v kapitole I části I písmeni C bodech 1 a 2.

C. POŽADAVKY NA STROJNĚ ODDĚLENÉ PRODUKTY RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějících mechanicky separované produkty rybolovu musí zajistit dodržování následujících požadavků.

1. Používané suroviny musí splňovat následující požadavky:
 - a) K výrobě strojně oddělených 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) Strojní oddělení musí proběhnout bez zbytečného odkladu po filetování.
 - b) Jestliže jsou používány celé ryby, musí být předtím vyvrženy a umyty.
 - c) Strojně oddělené produkty rybolovu musí být po vyrobení co nejrychleji zmrazeny nebo přidány do výrobku určeného ke zmrazení nebo k ošetření prodlužujícím 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 ošetření musí být provedeno u suroviny nebo u hotového výrobku:
 - a) produkty rybolovu určené ke spotřebě za syrova nebo téměř za syrova;
 - b) produkty rybolovu z níže uvedených živočišných 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 atlantický nebo pacifický losos;
 - a
 - c) marinované a/nebo nasolené produkty rybolovu, pokud použité ošetření nepostačuje k zničení larev hlístic.
2. Provozovatelé potravinářských podniků nemusí provádět ošetření požadované v bodě 1, pokud
 - a) jsou k dispozici epizootologické údaje, podle kterých nepředstavuje rybolovný revír, z něhož produkty pocházejí, zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost parazitů;
 - a
 - b) to povolí příslušný orgán.
3. Při uvedení na trh, kromě dodávky konečnému spotřebiteli, musí produkty rybolovu uvedené v odstavci 1 doprovázet doklad 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 dodržování následujících požadavků:

1. Po uvaření musí následovat rychlé zchlazení. Ke zchlazení lze použít pouze pitnou vodu nebo na palubě lodí čistou vodu. Pokud není použit jiný způsob konzervace, 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 ihned 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 typu výrobku nebo na živočišném druhu splňovaly produkty rybolovu uváděné na trh k lidské spotřebě normy stanovené v této kapitole.

A. SMYSLOVÉ VLASTNOSTI PRODUKTŮ RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků musí provádět smyslové vyšetření 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 TVB-N (CTZD = celkový těkavý zásaditý dusík) nebo TMA-N (D-TMA = dusík trimetylaminu).

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 svalově paralyzující toxiny, nesmějí být uváděny na trh. Produkty rybolovu vyrobené z živých mlžů, ostnokožců, pláštěnců a mořských plžů 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, že voda z tajícího ledu nezůstává ve styku s produkty.
2. Zmražené bloky připravené na palubě lodí musí být před vyložením vhodně zabaleny do prvního obalu.
3. Pokud se produkty rybolovu balí do prvního obalu na palubě rybářských lodí, musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit, aby obalový materiál
 - a) nebyl zdrojem kontaminace,
 - b) byl skladován tak, aby nebyl vystaven riziku kontaminace,
 - c) byl snadno čistitelný a podle potřeby dezinfikovatelný, pokud je určen pro opakované použití.

KAPITOLA VII: SKLADOVÁNÍ PRODUKTŮ RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků skladující produkty rybolovu musí zajistit dodržování následující požadavků.

1. Čerstvé produkty rybolovu, rozmražené nezpracované produkty rybolovu a vařené a chlazené výrobky z koryšů a měkkýšů musí být udržovány při teplotě tajícího ledu.
2. Zmražené produkty rybolovu musí udržovány při teplotě nepřekračující $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; celé mražené ryby v solném nálevu určené pro výrobu konzerv však mohou být udržovány při teplotě nepřekračující $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$.
3. Produkty rybolovu uchovávané v živém stavu musí být udržovány při takové teplotě a takovým způsobem, jež nemají nepříznivý vliv na jejich zdravotní nezávadnost nebo na jejich životaschopnost.

KAPITOLA VIII: PŘEPRAVA PRODUKTŮ RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků přepravující produkty rybolovu musí zajistit dodržování následujících požadavků.

1. Při přepravě musí být produkty rybolovu udržovány při požadované teplotě. Zejména:
 - a) čerstvé produkty rybolovu, rozmražené nezpracované produkty rybolovu a vařené a chlazené výrobky z korýšů a měkkýšů musí být udržovány při teplotě tajícího ledu;
 - b) zmražené produkty rybolovu, s výjimkou ryb zmražených v solném nálevu a určených k výrobě konzerv, musí být během přepravy udržovány při stálé teplotě nepřekračující $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, s případným krátkodobým výkyvem při přepravě nejvýše o $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ nahoru.
2. Provozovatelé potravinářských podniků nemusí dodržet požadavky bodu 1 písmene b), pokud zmražené produkty rybolovu jsou přepravovány z chladírny do schváleného podniku a budou ihned po příjezdu rozmrazeny a použity k úpravě nebo ke zpracování a pokud přepravní vzdálenost je krátká a příslušný orgán to povolí.
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 v živém stavu, musí být přepravovány takovým způsobem, aby nebyla nepříznivě ovlivněna jejich zdravotní nezávadnost a životaschopnost.

ODDÍL IX: SYROVÉ MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY**KAPITOLA I: SYROVÉ MLÉKO – PRVOVÝROBA**

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo popřípadě svážeji syrové mléko, musí zajistit dodržování požadavků stanovených v této kapitole.

I. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU SYROVÉHO MLÉKA

1. Syrové mléko musí pocházet od zvířat,
 - a) která nevykazují žádné příznaky nakažlivého onemocnění přenosného mlékem na člověka;
 - b) která jsou v dobrém zdravotním stavu, nevykazují příznaky onemocnění a zejména netrpí žádnou infekcí pohlavního ústrojí doprovázenou výtokem, ani enteritidou s průjmem, doprovázenou horečkou, nebo viditelným zánětem vemene;
 - c) která nevykazují žádné poranění vemene, jež by mohlo změnit mléko;
 - d) kterým nebyly podávány nepovolené látky či přípravky nebo která nebyla ošetřena zakázaným způsobem ve smyslu směrnice 96/23/ES

a

 - e) u nichž byla v případě podávání 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 buvolích krav ze stáda, které je ve smyslu směrnice 64/432/EHS²⁵ prosté nebo úředně prosté brucelózy;
 - ii) ovcí nebo koz, které patří do hospodářství, které je úředně prosté nebo prosté brucelózy ve smyslu směrnice 91/68/EHS²⁶;
 - nebo
 - iii) samic jiných živočišných druhů, které patří v případě druhů vnímavých k brucelóze ke stádu, u něhož jsou pravidelně prováděny kontroly na tuto nemoc v rámci plánu tlumení schváleného příslušným orgánem.

²⁵ 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.

²⁶ 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).

- b) Pokud jde o tuberkulózu, musí syrové mléko pocházet od
 - i) krav nebo buvolích krav ze stáda, které je úředně prosté tuberkulózy ve smyslu směrnice 64/432/EHS;
nebo
 - ii) samic jiných živočišných druhů, které patří v případě druhů vnímavých k tuberkulóze ke stádu, u něhož jsou prováděny pravidelné kontroly na tuto nemoc v rámci tlumení schváleného příslušným orgánem.
 - c) Pokud jsou kozy chovány s krávy, musí být tyto kozy prohlíženy a vyšetřovány na tuberkulózu.
3. Syrové mléko zvířat, která nespĺňují požadavky bodu 2, však může být se souhlasem příslušného orgánu použito:
- a) v případě krav a buvolích krav, které nevykazují pozitivní reakci na tuberkulinaci nebo brucelózový test ani žádné příznaky těchto onemocnění, po tepelném ošetření, po kterém mléko vykazuje negativní reakci na fosfatázový test;
 - b) v případě ovcí nebo koz, které nevykazují pozitivní reakci na brucelózový test nebo které byly očkovány proti brucelóze v rámci schváleného eradikačního programu a které nevykazují příznaky tohoto onemocnění, 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;
 - a
 - c) v případě samic jiných živočišných druhů, které nevykazují pozitivní reakci na tuberkulinaci nebo brucelózový test ani příznaky těchto onemocnění, avšak patří do stáda, v němž byla zjištěna brucelóza nebo tuberkulóza po kontrolách podle bodu 2 písmene a) bodu iii) nebo bodu 2 písmene b) bodu ii) po ošetření, které zajišťuje jeho zdravotní nezávadnost.
4. Syrové mléko od jakéhokoli zvířete, které nespĺňuje požadavky bodů 1 až 3, zejména jakéhokoli zvířete individuálně vykazujícího pozitivní reakci na profylaktickou tuberkulinaci nebo vyšetření brucelózu stanovené ve směrnici 64/432/EHS a ve směrnici 91/68/EHS, nesmí být použito k lidské spotřebě.
5. Izolace zvířat nakažených nebo podezřelých z nakažení kterýmkoli z onemocnění uvedených v bodě 1 nebo 2 musí být účinná, aby se vyloučil nepříznivý vliv na mléko jiných zvířat.

II. HYGIENA PRODKČNÍCH HOSPODÁŘSTVÍ

A. Požadavky na prostory a vybavení

1. Zařízení k dojení a prostory, kde se mléko skladuje, kde se s ním manipuluje nebo kde se mléko chladí, musí být umístěny a navrženy tak, aby se omezilo riziko kontaminace mléka.
2. Prostory pro skladování mléka musí být chráněny proti škůdcům, musí být odpovídajícím způsobem prostorově odděleny od ustájení zvířat, 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 podle potřeby dezinfikovatelný a musí být udržován v náležitém stavu. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a nejedovatých materiálů.
4. Po použití musí být tyto povrchy vyčištěny a podle potřeby vydezinfikovány. Nádoby a cisterny použité při přepravě syrového mléka musí být před novým použitím vyčištěny a dezinfikovány, a to po každé přepravě nebo sérii transportů, když mezi vykládkou a následnou nakládkou je velmi krátká doba, ale každopádně 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 každé jednotlivé krávy byly u mléka dojičem nebo metodou poskytující podobné výsledky zkontrolovány smyslové nebo fyzikálně-chemické změny a aby mléko vykazující takové změny nebylo použito k lidské spotřebě;
- c) aby mléko zvířat, která vykazují klinické příznaky onemocnění vemene, nebylo použito k lidské spotřebě jinak než podle pokynů 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;
- a
- e) aby koupele nebo postřiky struků byly použity, pouze pokud je schválil příslušný orgán a způsobem, který nevede k nepřijatelným hladinám reziduí v mléce.
2. Bezprostředně po nadojení musí být mléko uchováváno na čistém místě navrženém a vybaveném tak, aby se zamezilo jeho kontaminaci. Musí být ihned zchlazeno na teplotu 8 °C nebo nižší v případě, když je svázeno každý den, nebo na 6 °C, pokud svoz není prováděn každý den.
3. Během přepravy musí být zachován chladicí řetězec a při dodání mléka do podniku určení 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 některých mléčných výrobků a příslušný orgán to povolí.
- C. Hygiena personálu
1. Osoby provádějící dojení a/nebo manipulující se syrovým mlékem musí mít vhodný čistý oděv.
2. Osoby provádějící dojení musí dodržovat 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 té doby, než budou v rámci podrobnějších právních předpisů stanoveny normy pro jakost mléka a mléčných produktů, vztahují se na syrové mléko následující kritéria.
2. Reprezentativní počet namátkově odebraných vzorků z produkčních hospodářství musí být kontrolován na dodržení požadavků bodů 3 a 4. Kontroly mohou být prováděny
- a) provozovatelem potravinářského podniku produkujícího mléko, nebo jeho jménem;
- b) provozovatelem potravinářského podniku svážejícího mléko, nebo jeho jménem;
- c) skupinou provozovatelů potravinářských podniků, nebo jejich jménem
- nebo
- d) v rámci vnitrostátního nebo krajského kontrolního programu.
3. a) Provozovatelé potravinářských podniků musí zavést postupy zajišťující, aby syrové mléko splňovalo následující kritéria:
- i) syrové kravské mléko:

| | |
|--|-------------|
| Celkový počet mikroorganismů při 30 °C (na ml) | ≤ 100 000* |
| Počet somatických buněk (na ml) | ≤ 400 000** |

* Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc.

** Klouzavý geometrický průměr za dobu tří měsíců při alespoň jednom vzorku za měsíc, pokud příslušný orgán nestanoví jinou metodiku s cílem zohlednit sezónní změny v úrovni výroby.

ii) syrové mléko jiných druhů:

| | |
|---|--------------|
| Celkový počet mikroorganismů při 30 °C (na ml) | ≤ 1 500 000* |
| * Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc. | |

b) Pokud je však syrové mléko jiných živočišných druhů než krav určeno k výrobě výrobků se syrovým mlékem postupem, který nezahrnuje tepelné ošetření, musí provozovatelé potravinářských podniků přijmout opatření zajišťující, aby použité syrové mléko splňovalo následující kritérium.

| | |
|---|------------|
| Celkový počet mikroorganismů při 30 °C (na ml) | ≤ 500 000* |
| * 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, zajišťující, aby syrové mléko nebylo uvedeno na trh, pokud:
- obsahuje rezidua antibiotik v množství, které pro jednu z látek uvedených v přílohách I a III nařízení (EHS) č. 2377/90²⁷ překračuje hodnotu povolenou uvedeným nařízením,
 - nebo
 - celkový obsah reziduí všech antibiotik překračuje nejvyšší přípustnou hodnotu.
5. Pokud syrové mléko nesplňuje požadavky bodu 3 nebo 4, musí o tom provozovatel potravinářského podniku informovat příslušný orgán a přijmout opatření k nápravě stavu.

KAPITOLA II: POŽADAVY TÝKAJÍCÍ SE MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

I. POŽADAVKY NA TEPLITU

- Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby po přijetí do zpracovatelského podniku bylo mléko rychle zchlazeno na teplotu nepřekračující 6 °C a aby tato teplota byla udržována do doby zpracování.
- Provozovatelé potravinářských podniků však mohou uchovávat mléko při vyšší teplotě, pokud:
 - ke zpracování dojde ihned po nadojení nebo do 4 hodin od přijetí do zpracovatelského podniku;
 - nebo
 - příslušný orgán povolí vyšší teplotu z technologických důvodů souvisejících s výrobou některých mléčných výrobků.

²⁷ 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. 324/2004 (Úř. věst. L 58, 26. 2. 2004, s. 16).

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 podniků nebo provádění kontrol v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004.

III. KRITÉRIA PRO SYROVÉ KRAVSKÉ MLÉKO

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

KAPITOLA III: PRVNÍ BALENÍ A BALENÍ

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

KAPITOLA IV: ETIKETOVÁNÍ

1. Kromě požadavků stanovených ve směrnici 2000/13/ES musí být – s výjimkou případů stanovených v čl. 13 odst. 4 a 5 uvedené směrnice – na etiketě jasně uvedeny tyto údaje:
 - 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 „vyrobena ze syrového mléka“.
2. Požadavky odstavce 1 se vztahují na výrobky určené pro maloobchod. Termínem „etiketování“ se rozumí jakýkoli obal, doklad, tabulka, etiketa, krčková nebo rukávová etiketa, jimiž jsou tyto výrobky opatřeny nebo jež se k výrobku vztahují.

KAPITOLA V: OZNAČOVÁNÍ IDENTIFIKAČNÍ ZNAČKOU

Odchylně od požadavků přílohy II oddílu I:

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

ODDÍL X: VEJCE A VAJEČNÉ VÝROBKY**KAPITOLA I : VEJCE**

1. Počínaje produkčním podnikem musí být vejce až do prodeje spotřebiteli čistá, suchá, bez cizorodého zápachu, účinně chráněná proti otřesům a přímému slunečnímu záření.

2. Vejce musí být skladována a přepravována při pokud možno 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 PODNIKY

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby podniky na výrobu vaječných výrobků byly navrženy, uspořádány a vybaveny tak, aby bylo zajištěno oddělení následujících činností:

1. mytí, sušení a dezinfekce znečištěných vajec, pokud se tyto činnosti provádějí;
2. vytloukání vajec, shromažďování jejich obsahů a odstraňování zbytků skořápek a podskořápečných 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 skořápku bez defektů. K výrobě vaječných výrobků mohou být použity křapy, musí však být dopraveny přímo z balírny nebo z produkčního podniku do zpracovatelského podniku, kde musí být co nejrychleji vytloukány.
2. Jako surovina mohou být použita tekutá vejce získaná v podniku k tomuto účelu schválenému. Tekutá vejce musí být získána v souladu s požadavky bodů 1, 2, 3, 4 a 7 části III.

III. ZVLÁŠTNÍ HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKŮ

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

1. Vytloukána mohou být pouze čistá a suchá vejce.
2. Vejce musí být vytloukána způsobem, který co nejvíce snižuje kontaminaci a zejména zajišťuje 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. Vaječné obsahy nesmí být získávány 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 co nejdříve zpracovány, aby se vyloučilo mikrobiologické riziko, nebo aby se snížilo na přijatelnou úroveň. Partie, která byla nedostatečně zpracována, může být ihned opět zpracována v tomtéž podniku, pokud ji toto zpracování učiní požitelnou. Prokáže-li se, že tato partie není požitelná, musí být denaturována, aby bylo zajištěno, že nebude použita k lidské spotřebě.
6. Zpracování není požadováno u vajec určených k výrobě sušeného nebo krystalického albuminu, který má být následně tepelně zpracován.
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 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 pokojové teplotě, musí být zchlazeny na teplotu nepřekračující 4 °C. Výrobky určené k zmrazení musí být zmrazeny ihned po zpracování.

IV. POŽADAVKY NA VYŠETŘENÍ

1. Koncentrace kyseliny 3-hydroxymáselné nesmí překročit 10 mg na kilogram sušiny neupraveného vaječného výrobku.
2. Obsah kyseliny mléčné v surovině použité k výrobě vaječných výrobků nesmí překročit 1 g na kilogram sušiny. U fermentovaných výrobků se tyto hodnoty zjišťují před fermentací.
3. Množství zbytků skořápek, podskořápečných blan a ostatních částic zjištěných ve zpracovaném vaječném výrobku nesmí překročit 100 mg na kilogram vaječných výrobků.

V. ETIKETOVÁNÍ A OZNAČOVÁNÍ IDENTIFIKAČNÍ ZNAČKOU

1. Kromě všeobecných požadavků na označování identifikační značkou, 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 etiketou uvádějící teplotu, při které mají být vaječné výrobky uchovávány, a dobu, po kterou je při této teplotě zajištěno, že nedojde k porušení jejich jakosti a zdravotní nezávadnosti.
2. U tekutých vajec musí být na etiketě podle odstavce 1 uvedena slova: „Vaječné výrobky nepasterované – k ošetření na místě určení“ a údaj o datu a hodině výtluhu.

ODDÍL XI: ŽABÍ STEHÝNK A HLEMÝŽDI

Provozovatelé potravinářských podniků připravující žabí stehýnka a hlemýždě k lidské spotřebě musí zajistit dodržování následujících požadavků.

1. Žáby a hlemýždi musí být usmrceni v podnicích, které jsou navrženy, uspořádány a vybaveny k tomuto účelu.
2. Podniky, v nichž se připravují žabí stehýnka, musí mít místnost vyhrazenou pro skladování a mytí živých žab a pro jejich usmrcení a vykrvení. Tato místnost musí být fyzicky oddělena od místnosti pro přípravu.
3. Žáby a hlemýždi, kteří zemřeli jinak než usmrcením v podniku, nesmí být připravováni k lidské spotřebě.
4. Musí být provedeno vyšetření smyslových vlastností odebraných vzorků žab a hlemýždů. Pokud toto vyšetření zjistí, že mohou představovat riziko, nesmí být použiti k lidské spotřebě.
5. Ihned po přípravě musí být žabí stehýnka důkladně omyta pod tekoucí pitnou vodou a ihned zchlazena na teplotu tajícího ledu, zmrazena nebo zpracována.
6. Po usmrcení musí být hlemýždům 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 PODNIKY SVÁŽEJÍCÍ NEBO ZPRACOVÁVAJÍCÍ SUROVINY**

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby podniky svázející nebo zpracovávající suroviny pro výrobu tavených živočišných tuků a škvarků dodržovaly následující požadavky.

1. Střediska pro svážení surovin a pro jejich další přepravu do zpracovatelského podniku musí být vybavena zařízeními pro skladování surovin při teplotě nepřekračující 7 °C.
2. Každý zpracovatelský podnik musí mít
 - a) chladičí zařízení;
 - b) místnost pro odesílání, pokud podnik neodesílá tavený živočišný tuk pouze v cisternách;
 - a
 - c) podle potřeby vhodné zařízení k přípravě výrobků složených ze směsi tavených živočišných tuků a dalších potravin nebo koření.
3. Chladičí zařízení požadovaná podle bodu 1 a bodu 2 písmene a) 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 písmeni d).

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

Provozovatelé potravinářských podniků připravující tavené živočišné tuky a škvarky musí zajistit dodržování následujících požadavků.

1. Surovina musí
 - a) pocházet ze zvířat, která byla poražena na jatkách a která byla na základě prohlídek před poražením a po poražení shledána požitelná;
 - b) sestávat z tukových tkání nebo kostí, které jsou pokud možno zbaveny krve a nečistot;
 - c) pocházet z podniků, které jsou registrovány nebo schváleny podle nařízení (ES) č. 852/2003 nebo v souladu s tímto nařízením;
- a
- d) být do vytavení/vyškvaření 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/vyškvaří do 12 hodin po dni, kdy byla získána.
2. Při tavení/škvareni je zakázáno použití rozpouštědel.
3. Tuky k rafinaci, které splňují požadavky stanovené v bodě 4, které byly vytaveny/vyškvařeny v souladu s body 1 a 2, mohou být pro zlepšení svých fyzikálně-chemických vlastností v tomtéž nebo jiném podniku rafinovány.

4. V závislosti na druhu musí tavený/škvareni 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 ¹) | Jiný | | Sádlo | 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 nerozpustné nečistoty | maximum 0,15% | | | maximum 0,5% | | | | |
| Vůně, chuť, barva | normální | | | | | | | |

¹ Tavený živočišný tuk získávaný tavením čerstvého osrdečnickového, žaludkového, ledvinového a střevního loje skotu a tuku z bouráren při nízké teplotě.

² Tavený živočišný tuk získaný z tukových tkání prasat.

5. Škvarky 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
 - i) při teplotě nejvýše 7 °C po dobu nepřekračující 24 hodin
nebo
 - ii) při teplotě ne vyšší než -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
 - i) při teplotě nejvýše 7 °C po dobu nepřekračující 48 hodin, popřípadě při jiné kombinaci času a teploty poskytující rovnocennou záruku,
nebo
 - ii) při teplotě ne vyšší než -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: ZPRACOVANÉ ŽALUDKY, MOČOVÉ MĚCHÝŘE A STŘEVA

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří zpracovávají žaludky, močové měchýře a střeva, musí

zajistit dodržování následujících požadavků.

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 poražením a po poražení shledána požitelná;
 - b) byly nasoleny, podrobeny ohřevu nebo usušeny;
 - a
 - c) po zpracování podle písmene b) jsou přijata účinná opatření bránící rekontaminaci.
2. Zpracované žaludky, močové měchýře a střeva, které nelze skladovat při pokojové teplotě, musí být do odeslání 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 vyrábějících želatinu musí zajistit dodržování požadavků stanovených v tomto oddílu.
2. Pro účely tohoto oddílu se „činěním“ rozumí tvrzení kůží pomocí tříslovin rostlinného původu, solemi chrómu nebo jinými látkami, např. solemi hliníku, železitými solemi, křemičitany, aldehydy, chinony nebo jinými tvrdícími syntetickými činidly.

KAPITOLA I : POŽADAVKY NA SUROVINY

1. K výrobě potravinářské želatiny mohou být použity následující suroviny:
 - a) kosti,
 - b) kůže a kožky farmových přežvýkavců,
 - c) vepřové kůže,
 - d) drůbeží kůže,
 - e) šlachy a vaziva,
 - f) kůže a kožky volně žijící zvěře
 - a
 - g) rybí kůže a kosti.
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 písmeni a) až e) musí pocházet ze zvířat, která byla poražena na jatkách a která byla na základě prohlídek před poražením a po poražení shledána požitelná, nebo v případě kůží a kožek z volně žijící zvěře, byla shledána požitelná.
4. Surovina musí pocházet z podniků registrovaných nebo schválených podle nařízení (ES) č. 852/2004 nebo v souladu s tímto nařízením.
5. Sběrná střediska a koželužny mohou také dodávat surovinu k výrobě želatiny určené k lidské spotřebě, pokud je příslušný orgán k tomuto účelu výslovně schválí a pokud splňují následující požadavky.
 - a) Musí mít skladovací místnosti s pevnými podlahami a hladkými stěnami, které jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné a podle potřeby jsou vybaveny chladicím zařízením.
 - b) Skladovací místnosti musí být udržovány v bezvadné čistotě a bezvadném technickém stavu, aby nebyly zdrojem kontaminace surovin.
 - c) Pokud se v těchto prostorách skladuje a/nebo zpracovává surovina, která nespĺňuje požadavky této kapitoly, musí být po celou dobu příjmu, skladování, zpracování a odesílání oddělena od surovin splňující požadavky této kapitoly.

KAPITOLA II : PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ SUROVIN

1. Namísto identifikační značky stanovené v příloze II oddíle I musí surovinu po dobu přepravy při dodání do sběrného střediska nebo do koželužny a při dodání do podniku na zpracování želatiny doprovázet doklad, který obsahuje údaje o podniku původu a informace uvedené v dodatku k této příloze.

2. Pokud není surovina zpracována do 24 hodin od dodání, musí být přepravována a skladována chlazená nebo mražená. Kosti zbavené tuku, sušené kosti nebo osein, nasolené, sušené kůže nebo kůže opracované hydroxidem vápenatým a kůže a kožky ošetřené hydroxidem nebo kyselinou mohou být přepravovány a skladovány při pokojové teplotě.

KAPITOLA III : POŽADAVKY NA VÝROBU ŽELATINY

1. Postup výroby želatiny musí zajišťovat, aby
 - a) všechen kostní materiál od přežvýkavců narozených, chovaných nebo poražených v zemích nebo oblastech, které podle právních předpisů Společenství vykazují nízký výskyt BSE, byl podroben procesu zpracování, při němž se veškerý kostní materiál jemně rozemele 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 dní zpracovává nasyceným roztokem hydroxidu vápenatého ($\text{pH} > 12$) a sterilizuje ohřevem na 138 – 140 °C po dobu čtyř sekund nebo jiným schváleným rovnocenným procesem;
 - a
 - b) jiná surovina byla ošetřena kyselinou nebo hydroxidem, a jednou nebo vícekrát opláchnuta. Hodnota pH musí být odpovídajícím způsobem upravena. Želatina musí být extrahována jedním nebo několikaletým po sobě jdoucím zahříváním a poté musí následovat čištění filtrací a sterilizace.
2. Pokud provozovatel potravinářského podniku vyrábějícího želatinu dodržuje požadavky na želatinu určenou k lidské spotřebě u veškeré želatiny, kterou vyrábí, může vyrábět a skladovat v tomtéž podniku 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 ₂ (Reith Williams) | 50 ppm |
| H ₂ O ₂ (Evropský lékopis 1986 (V ₂ O ₂)) | 10 ppm |

ODDÍL XV: KOLAGEN

1. Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějících kolagen musí zajistit dodržování požadavků stanovených v tomto oddílu.
2. Pro účely tohoto oddílu se „činěním“ rozumí tvrzení kůží pomocí tříslovin rostlinného původu, solemi chrómu nebo jinými látkami, např. solemi hliníku, železitými solemi, křemičitany, aldehydy, chinony nebo jinými syntetickými činidly.

KAPITOLA I : POŽADAVKY NA SUROVINY

1. K výrobě potravinářského kolagenu mohou být použity následující suroviny:
 - a) kůže a kožky farmových přežvýkavců;
 - b) vepřové kůže a kosti;
 - c) drůbeží kůže a kosti;
 - d) šlachy;
 - e) kůže a kožky volně žijící zvěře;
 - a

- f) rybí kůže a kosti.
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 písmeni a) až d) musí pocházet ze zvířat, která byla poražena na jatkách a jejichž jatečná těla byla na základě prohlídek před poražením a po poražení shledána požitelná, nebo v případě kůží a kožek z volně žijící zvěře byla shledána požitelná
 4. Surovina musí pocházet z podniků registrovaných nebo schválených podle nařízení (ES) č. 852/2004 nebo v souladu s tímto nařízením.
 5. Sběrná střediska a koželužny mohou také dodávat surovinu k výrobě kolagenu určeného k lidské spotřebě, pokud je příslušný orgán k tomuto účelu výslovně schválí a pokud splňují následující požadavky.
 - a) Musí mít skladovací prostory s pevnými podlahami a hladkými stěnami, které jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné a podle potřeby jsou vybaveny chladicím zařízením.
 - b) Skladovací místnosti musí být udržovány v bezvadné čistotě a bezvadném technickém stavu, aby nebyly zdrojem kontaminace surovin.
 - c) Pokud se v těchto prostorách skladuje a/nebo zpracovává surovina, která nesplňuje požadavky této kapitoly, musí být po celou dobu příjmu, skladování, zpracování a odesílání oddělena od suroviny splňující požadavky této kapitoly.

KAPITOLA II : PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ SUROVIN

1. Namísto identifikační značky podle přílohy II oddílu I musí surovinu po dobu přepravy při dodání do sběrného střediska nebo do koželužny a při dodání do podniku na zpracování kolagenu doprovázet doklad, který obsahuje údaje o podniku původu a informace uvedené v dodatku k této příloze.
2. Pokud není surovina zpracována do 24 hodin od dodání, musí být přepravována a skladována chlazená nebo mražená. Kostí zbavené tuku, sušené kosti nebo oseiny, nasolené nebo sušené kůže nebo kůže opracované hydroxidem vápenatým a kůže a kožky ošetřené louhem nebo kyselinou mohou být přepravovány při pokojové teplotě.

KAPITOLA III : POŽADAVKY NA VÝROBU KOLAGENU

1. Kolagen musí být vyráběn postupem, který zajišťuje, že surovina je zpracovávána postupem zahrnujícím praní, úpravu pH kyselinou nebo zásadou, jedno nebo několikráté propláchnutí, filtraci a extruzi, nebo schváleným rovnocenným postupem.
2. Poté, co je kolagen podroben postupu podle výše uvedeného odstavce 1, může být podroben sušení.
3. Pokud provozovatel potravinářského podniku vyrábějícího kolagen dodržuje požadavky na kolagen určený k lidské spotřebě u veškerého kolagenu, který vyrábí, může vyrábět a skladovat v tomtéž podniku 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 ₂ (Reith Williams) | 50 ppm |
| H ₂ O ₂ (Evropský lékopis 1986 (V ₂ O ₂)) | 10 ppm |

KAPITOLA V :OZNAČOVÁNÍ

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

*Dodatek k příloze III***VZOR DOKLADU PŘILOŽENÉHO K SUROVINĚ NA VÝROBU ŽELATINY NEBO KOLAGENU**

- I. Totožnost 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 podniku (podniků):
.....
- III. Místo určení suroviny
Surovina bude zaslána:
Z
(místo odeslání)
do
(země a místo určení)
následujícím dopravním prostředkem:
Jméno a adresa odesilatele:
Jméno a adresa příjemce: