Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah

►**B**

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 2074/2005

ze dne 5. prosince 2005,

kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a pro organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

(Text s významem pro EHP)

(Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 27)

Ve znění:

		Úřední věstník		
		Č.	Strana	Datum
►**M1**	Nařízení Komise (ES) č. 1664/2006 ze dne 6. listopadu 2006	L 320	13	18.11.2006
►**M2**	Nařízení Komise (ES) č. 1244/2007 ze dne 24. října 2007	L 281	12	25.10.2007
►**M3**	Nařízení Komise (ES) č. 1022/2008 ze dne 17. října 2008	L 277	18	18.10.2008

▼B

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 2074/2005

ze dne 5. prosince 2005,

kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a pro organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

(Text s významem pro EHP)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin ([1]), a zejména na čl. 13 odst. 2 uvedeného nařízení,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu ([2]), a zejména na články 9, 10 a 11 uvedeného nařízení,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě ([3]), a zejména na články 16, 17 a 18 uvedeného nařízení,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat ([4]), a zejména na článek 63 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu. Je třeba stanovit určitá prováděcí opatření pro maso, živé mlže, produkty rybolovu, mléko, vejce, žabí stehýnka a hlemýždě a z nich zpracované výrobky.

(2) Nařízení (ES) č. 854/2004 stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě. Je třeba upřesnit určitá pravidla a stanovit další požadavky.

(3) Nařízení (ES) č. 882/2004 stanoví na úrovni Společenství harmonizovaný rámec obecných pravidel pro organizaci úředních kontrol. Je třeba upřesnit určitá pravidla a stanovit další požadavky.

(4) Rozhodnutím Komise 20XX/.../ES ([5]) se ruší některá rozhodnutí, kterými se provádějí opatření směrnic zrušených směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2004/41/ES ze dne 21. dubna 2004, kterou se zrušují některé směrnice týkající se hygieny potravin a hygienických podmínek pro produkci některých produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě a pro jejich uvádění

([1]) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1; opraveno v Úř. věst. L 226, 25.6.2004, s. 3.
([2]) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55; opraveno v Úř. věst. L 226, 25.6.2004, s. 22.
([3]) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 206; opraveno v Úř. věst. L 226, 25.6.2004, s. 83.
([4]) Úř. věst. L 165, 30.4.2004, s. 1; opraveno v Úř. věst. L 191, 28.5.2004, s. 1.
([5]) Dosud nezveřejněné v Úředním věstníku.

▼B

na trh a kterou se mění směrnice Rady 89/662/EHS a 92/118/EHS a rozhodnutí Rady 95/408/ES ([1]). Některé části příslušných rozhodnutí by tedy měly zůstat zachovány v tomto nařízení.

(5) Nařízení (ES) č. 852/2004 vyžaduje od provozovatelů potravinářských podniků, aby vedli a uchovávali záznamy a na žádost zpřístupnili příslušné informace z těchto záznamů příslušnému orgánu a provozovateli potravinářského podniku, který je jejich odběratelem.

(6) Nařízení (ES) č. 853/2004 rovněž od provozovatelů jatek vyžaduje, aby požadovali, obdrželi a zkontrolovali informace o potravinovém řetězci pro všechna zvířata kromě zvěřiny, která byla odeslána nebo mají být odeslána na jatka, a aby podle těchto informací jednali. Kromě toho by měli zajistit, aby informace o potravinovém řetězci obsahovaly veškeré podrobnosti požadované podle nařízení (ES) č. 853/2004.

(7) Informace o potravinovém řetězci pomáhají provozovateli jatek při organizování činností a úřednímu veterinárnímu lékaři umožňují stanovit požadované kontrolní postupy. Informace o potravinovém řetězci by měl analyzovat úřední veterinární lékař a měly by se používat jako nedílná součást kontrolních postupů.

(8) Je třeba co nejvíce využívat stávající systémy toku informací a přizpůsobit je požadavkům na informace o potravinovém řetězci podle nařízení (ES) č. 854/2004.

(9) Ve snaze zlepšit řízení zvířat v hospodářství podle nařízení (ES) č. 854/2004 by měl úřední veterinární lékař zaznamenat a v případě potřeby sdělit provozovateli potravinářského podniku, ze kterého zvířata pocházejí, a jakémukoli veterinárnímu lékaři přítomnému v hospodářství, ze kterého zvířata pocházejí, nebo jakémukoli dotčenému příslušnému orgánu jakoukoli chorobu nebo stav zjištěný na jatkách s ohledem na jednotlivá zvířata nebo na stádo/hejno, které mohou mít vliv na veřejné zdraví nebo zdraví zvířat nebo ohrozit dobré životní podmínky zvířat.

(10) Nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 stanoví požadavky pro kontroly parazitů při manipulaci s produkty rybolovu na pevnině a na palubě plavidel. V souladu s pravidly podle přílohy III oddílu VIII kapitoly V části D nařízení (ES) č. 853/2004 musí provozovatelé potravinářských podniků zajistit, aby u produktů rybolovu provedli ve všech fázích produkce vlastní kontroly s cílem zbránit tomu, aby byly ryby viditelně napadené parazity používány k lidské spotřebě. Přijetí podrobných pravidel týkajících se vizuální kontroly s sebou nese nutnost definovat pojmy viditelných parazitů a vizuální kontroly a stanovit druh a frekvenci pozorování.

(11) Kontroly stanovené v nařízení (ES) č. 853/2004, jejichž účelem je zabránit uvádění na trh produktů rybolovu nevhodných k lidské spotřebě, mohou zahrnovat i určitá chemická vyšetření včetně kontrol obsahu celkové těkavé dusíkaté báze (ABVT). V případě některých druhů je třeba stanovit úrovně ABVT, které nesmí být překročeny, a určit podrobnosti použitelných metod analýzy. Mělo by se pokračovat v běžném používání metod analýzy, které jsou vědecky uznány jako metody pro kontrolu ABVT, nicméně pro případ pochybností ohledně výsledků nebo v případě sporu by měla být určena použitelná referenční metoda.

(12) Mezní hodnoty paralytického toxinu (PSP = Paralytic Shellfish Poison), toxinu „Amnesic Shellfish Poison“ ASP a lipofilních toxinů jsou stanoveny v nařízení (ES) č. 853/2004. Referenční

([1]) Úř. věst. L 157, 30.4.2004, s. 33; opraveno v Úř. věst. L 195, 2.6.2004, s. 12.

▼B

metodou pro zjišťování určitých toxinů a prevenci sběru toxických vodních korýšů a měkkýšů se schránkami jsou biologická vyšetření. Za účelem ochrany lidského zdraví by měly být harmonizovány maximální úrovně a metody analýzy a členské státy by je měly uplatňovat. Kromě biologických vyšetřovacích metod by měly být povoleny i alternativní metody zjišťování, např. chemické metody a zkoušky *in vitro*, prokáže-li se, že zvolené metody jsou přinejmenším stejně účinné jako metoda biologická a že jejich provádění zajišťuje odpovídající úroveň ochrany veřejného zdraví. Navrhované maximální úrovně lipofilních toxinů vycházejí z předběžných údajů a měly by být znovu posouzeny, jakmile budou dostupná nová vědecká fakta. Nedostatek referenčního materiálu a výlučné používání nebiologických vyšetření v současné době znamená, že úroveň ochrany veřejného zdraví zajišťovaná s ohledem na všechny určené toxiny neodpovídá úrovni, kterou umožňují biologická vyšetření. Je třeba přijmout vhodná opatření pro nahrazení biologických vyšetření.

(13) Mechanicky oddělované maso (MOM) získané pomocí technik, které nemění strukturu kostí použitých při výrobě MOM, by mělo být považováno za odlišné od MOM získaného pomocí technik, které strukturu kostí mění.

(14) MOM prvně jmenovaného druhu, které bylo získáno za přesně stanovených podmínek a má přesně stanovené složení, by mělo být přípustné v masných polotovarech, jež nejsou určeny ke spotřebě bez předchozího tepelného ošetření. Podmínky se týkají zejména obsahu vápníku v MOM, který by měl být upřesněn v souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení (ES) č. 853/2004. Upřesněný maximální obsah vápníku stanovený v tomto nařízení by měl být přizpůsoben, jakmile budou dostupné podrobné údaje o odchylkách v závislosti na použití různých surovin.

(15) Podle čl. 31 odst. 2 písm. f) nařízení (ES) č. 882/2004 vedou členské státy aktualizované seznamy schválených zařízení. Je třeba stanovit společný rámec pro zpřístupňování příslušných informací ostatním členským státům a veřejnosti.

(16) Příloha III oddíl XI nařízení (ES) č. 853/2001 stanoví požadavky na přípravu žabích stehýnek a hlemýžďů určených k lidské spotřebě. Zvláštní požadavky včetně vzorů veterinárních osvědčení je třeba rovněž stanovit pro žabí stehýnka a hlemýždě určené k lidské spotřebě a dovážené ze třetích zemí.

(17) Příloha III oddíly XIV a XV nařízení (ES) č. 853/2001 stanoví požadavky na výrobu želatiny a kolagenu určených k lidské spotřebě a jejich uvádění na trh. Zvláštní požadavky včetně vzorů veterinárních osvědčení je třeba rovněž stanovit pro želatinu a kolagen určené k lidské spotřebě a dovážené ze třetích zemí a pro suroviny k výrobě želatiny a kolagenu určené k lidské spotřebě a dovážené ze třetích zemí.

(18) Je třeba určité pružnosti, aby mohla pokračovat výroba potravin s tradičními vlastnostmi. Členské státy již udělily výjimky velkému množství těchto potravin v rámci právních předpisů platných před 1. lednem 2006. Provozovatelé potravinářských podniků by měli mít možnost nadále bez přerušení používat stávající postupy i po uvedeném datu. Postup umožňující členským státům uplatňovat pružný přístup je stanoven v nařízeních (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004. Ve většině případů, kdy již byly uděleny výjimky, se pouze jedná o pokračování zavedené praxe, a tak může být používání úplného oznamovacího postupu včetně úplné analýzy rizik pro členské státy zbytečné a nepřiměřeně obtížné. Odchylně od strukturálních požadavků podle nařízení (ES) č. 852/2004 a s ohledem na cíle zdravé výživy je třeba vymezit potraviny s tradičními vlastnostmi a obecné podmínky, které se pro ně platí.

▼B

(19) Vzhledem k tomu, že nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 byla přijata před přistoupením dne 1. května 2004, neodkazují na nové členské státy. Do příslušných ustanovení uvedených nařízení by proto měly být doplněny kódy ISO nových členských států a zkratky Evropského společenství v jejich jazycích.

(20) Příloha III oddíl I nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví pravidla pro výrobu masa domácích kopytníků a jeho uvádění na trh. Kapitola IV bod 8 uvedeného oddílu stanoví výjimky z pravidla úplného stažení z kůže jatečně upravených těl nebo jiných částí těla určených k lidské spotřebě. Je třeba rozšířit tyto výjimky na končetiny dospělého skotu, pokud splňují stejné podmínky, které se vztahují na končetiny telat.

(21) Některé praktiky mohou být pro spotřebitele zavádějící, pokud jde o složení některých výrobků. Zejména aby se zabránilo zklamání zákaznických očekávání, je třeba zakázat prodej čerstvého drůbežího masa ošetřeného prostředky zadržujícími vodu.

(22) Stanovisko Evropského úřadu pro bezpečnost potravin ze dne 30. srpna 2004 prokázalo, že produkty rybolovu z čeledi *Gempylidae*, zejména *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum* mohou mít nepříznivé gastrointestinální účinky, jsou-li konzumovány za určitých podmínek. Na produkty rybolovu z uvedené čeledi by se proto měly vztahovat podmínky uvádění na trh.

(23) Příloha III oddíl IX nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro syrové mléko a mléčné výrobky. Podle kapitoly I podkapitoly II části B bodu 1 písm. e) mohou být koupele struku a jiné prostředky na čištění vemene použity, pouze pokud to schválil příslušný orgán. V této podkapitole však nebyl stanoven žádný podrobný povolovací režim. Aby se proto zajistil harmonizovaný přístup členských států, je třeba upřesnit postupy pro vydávání těchto povolení.

(24) Nařízení (ES) č. 853/2004 požaduje od provozovatelů potravinářských podniků, aby zajistili, že postupy tepelného ošetření syrového mléka a mléčných výrobků budou v souladu s mezinárodně uznávanou normou. S ohledem na zvláštnosti některých postupů tepelného ošetření používaných v tomto odvětví a jejich vlivu na bezpečnost potravin a zdraví zvířat je však třeba dát provozovatelům potravinářských podniků v tomto ohledu jasnější pokyny.

(25) Nařízení (ES) č. 853/2004 zavádí novou definici, pod níž spadají výrobky získané z vajec, která po odstranění skořápky nebyla zpracována. Je proto třeba odpovídajícím způsobem upřesnit pravidla platná pro tyto výrobky a pozměnit přílohu III oddíl X kapitolu II nařízení (ES) č. 853/2004.

(26) Příloha III oddíl XIV nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro želatinu. Tato pravidla zahrnují požadavky na přípustné druhy surovin k výrobě želatiny a na přepravu a skladování těchto surovin. Obsahují rovněž specifikace platné pro výrobu želatiny. Je ale třeba stanovit také pravidla označování želatiny.

(27) Vědecký pokrok přispěl k zavedení normy ISO 16649-3 jakožto uznávané referenční metody analýzy *E. coli* u mlžů. Tato referenční metoda se již v souladu s nařízením (ES) č. .../2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny [1] používá u živých mlžů z oblastí A. Proto by norma ISO 16649-3 měla být také stanovena jako referenční MPN metoda analýzy *E. coli* u mlžů pocházejících z oblastí B a C. Používání alternativních metod by mělo být přípustné pouze tam, kde jsou považovány za rovnocenné s referenční metodou.

[1] Viz strana 1 v tomto čísle Úředního věstníku.

▼B

(28) Nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.

(29) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Požadavky na informace o potravinovém řetězci pro účely nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

Požadavky na informace o potravinovém řetězci uvedené v příloze II oddílu III nařízení (ES) č. 853/2004 a příloze I oddílu I kapitole II části A nařízení (ES) č. 854/2004 jsou stanoveny v příloze I tohoto nařízení.

Článek 2

Požadavky na produkty rybolovu pro účely nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

Požadavky na produkty rybolovu uvedené v čl. 11 odst. 9 nařízení (ES) č. 853/2004 a čl. 18 odst. 14 a 15 nařízení (ES) č. 854/2004 jsou stanoveny v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Uznané zkušební metody pro mořské biotoxiny pro účely nařízení (ES) č. 853/2004 a 854/2004

Uznané zkušební metody pro mořské biotoxiny uvedené v čl. 11 odst. 4 nařízení (ES) č. 853/2004 a čl. 18 odst. 13 písm. a) nařízení (ES) č. 854/2004 jsou stanoveny v příloze III tohoto nařízení.

Článek 4

Obsah vápníku u mechanicky oddělovaného masa pro účely nařízení (ES) č. 853/2004

Obsah vápníku u mechanicky oddělovaného masa ve smyslu čl. 11 odst. 4 nařízení (ES) č. 853/2004 je stanoven v příloze IV tohoto nařízení.

Článek 5

Seznamy zařízení pro účely nařízení (ES) č. 882/2004

Požadavky na seznamy zařízení uvedené v čl. 31 odst. 2 písm. f) nařízení (ES) č. 882/2004 jsou stanoveny v příloze V tohoto nařízení.

▼M1

Článek 6

Vzory veterinárních osvědčení pro dovozy některých produktů živočišného původu pro účely nařízení (ES) č. 853/2004

Vzory veterinárních osvědčení uvedené v čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004, které mají být použity při dovozu produktů živočišného původu uvedených v příloze VI tohoto nařízení, jsou stanoveny v příloze VI.

▼M1

Článek 6a

Testovací metody pro syrové mléko a tepelně ošetřené mléko

Analytické metody stanovené v příloze VIa tohoto nařízení použijí příslušné orgány, popřípadě provozovatelé potravinářských podniků ke kontrole dodržování limitů stanovených v příloze III oddílu IX kapitole I části III nařízení (ES) č. 853/2004 a k zajištění řádného použití procesu pasterizace mléčných výrobků podle přílohy III oddílu IX kapitoly II části II uvedeného nařízení.

▼M2

Článek 6b

Požadavky na úřední kontroly prohlídky masa pro účely nařízení (ES) č. 854/2004

Požadavky na úřední kontroly prohlídky masa jsou stanoveny v příloze VIb.

▼B

Článek 7

Odchylka od nařízení (ES) č. 852/2004 pro potraviny s tradičními vlastnostmi

1. Pro účely tohoto nařízení se „potravinami s tradičními vlastnostmi“ rozumějí potraviny, které jsou v členském státě, v němž se tradičně vyrábějí:

a) historicky uznávány jako tradiční výrobky, nebo

b) vyráběny v souladu s kodifikovanými nebo registrovanými technickými popisy tradičního postupu nebo v souladu s tradičními výrobními postupy, nebo

c) chráněny vnitrostátními, regionálními nebo místními právními předpisy nebo předpisy Společenství jako tradiční potravinářské výrobky.

2. Členské státy mohou zařízením vyrábějícím potraviny s tradičními vlastnostmi udělovat jednotlivé nebo obecné odchylky od požadavků stanovených:

a) v příloze II kapitole II bodu 1 nařízení (ES) č. 852/2004, pokud jde o prostory, v nichž jsou tyto produkty vystaveny prostředí potřebnému k vyvinutí části jejich vlastností. Tyto prostory mohou zejména obsahovat stěny, stropy a dveře, které nejsou hladké, neprodyšné, nepohlcující nebo z nerezového materiálu, jakož i přirozené geologické stěny, stropy a podlahy;

b) v příloze II kapitole II bodu 1 písm. f) a kapitole V bodu 1 nařízení (ES) č. 852/2004, pokud jde o druh materiálu, z nichž jsou vyráběny nástroje a zařízení výhradně používané k přípravě, prvnímu balení a dalšímu balení těchto výrobků.

   Opatření pro úklid a dezinfekci prostor uvedených v písmenu a) a frekvence jejich provádění se přizpůsobí činnosti tak, aby byla zohledněna jejich specifická okolní flóra.

   Nástroje a zařízení uvedené v písmenu b) se vždy uchovávají v uspokojivém hygienickém stavu a pravidelně se čistí a dezinfikují.

3. Členské státy udělující výjimky ve smyslu odstavce 2 oznámí jednotlivé nebo obecné výjimky do 12 měsíců od jejich udělení Komisi a ostatním členským států. Každé oznámení:

a) obsahuje stručný popis požadavků, které byly přizpůsobeny;

b) popisuje dotyčné potraviny a podniky a

c) obsahuje veškeré další příslušné informace.

▼B

Článek 8

Změny nařízení (ES) č. 853/2004

Přílohy II a III nařízení (ES) č. 853/2004 se mění v souladu s přílohou VII tohoto nařízení.

Článek 9

Změny nařízení (ES) č. 854/2004

Přílohy I, II a III nařízení (ES) č. 854/2004 se mění v souladu s přílohou VIII tohoto nařízení.

Článek 10

Vstup v platnost a použitelnost

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

Použije se ode dne 1. ledna 2006 s výjimkou přílohy V kapitol II a III, jež se použijí ode dne 1. ledna 2007.

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

▼B

PŘÍLOHA I

INFORMACE O POTRAVINOVÉM ŘETĚZCI

ODDÍL I

POVINNOSTI PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ

Provozovatelé potravinářských podniků chovající zvířata odesílaná na porážku zajistí, aby informace o potravinovém řetězci uvedené v nařízení (ES) č. 853/2004 byly případně zahrnuty v dokumentaci o odesílaných zvířatech ve snaze zpřístupnit tyto informace provozovatelům příslušných jatek.

ODDÍL II

POVINNOSTI PŘÍSLUŠNÝCH ORGÁNŮ

KAPITOLA I

OSKYTOVÁNÍ INFORMACÍ O POTRAVINOVÉM ŘETĚZCI

1. Příslušný orgán v místě odeslání informuje provozovatele odesílajícího potravinářského podniku, jaké minimální informace o potravinovém řetězci mají být předány jatkám v souladu s přílohou II oddílem III nařízení (ES) č. 853/2004.

2. Příslušný orgán v místě porážky ověřuje:

   a) zda jsou mezi provozovatelem potravinářského podniku, který choval nebo držel zvířata před jejich odesláním, a provozovatelem jatek souvisle a účinně předávány informace o potravinovém řetězci;

   b) zda jsou informace o potravinovém řetězci platné a spolehlivé;

   c) zda je podniku poskytována případná zpětná vazba v podobě příslušných informací.

3. Jsou-li zvířata odesílána na porážku do jiného členského státu, příslušné orgány v místě odeslání spolupracují s orgány v místě porážky tak, aby provozovateli jatek zajistily snadný přístup k informacím, jenž mu poskytne provozovatel odesílajícího potravinářského podniku.

KAPITOLA II

POSKYTOVÁNÍ ZPĚTNÉ VAZBY PODNIKU PŮVODU

1. Úřední veterinární lékař může pro příslušné výsledky prohlídky, které musejí být v souladu s přílohou I oddílem II kapitolou I nařízení (ES) č. 854/2004 sděleny podniku, v němž byla zvířata chována před porážkou ve stejném členském státě, použít vzor dokumentu podle dodatku I.

2. V případech, kdy jsou zvířata chována v podniku v jiném členském státě, odpovídá příslušný orgán za sdělení příslušných výsledků prohlídky a je povinen použít vzor dokumentu podle dodatku jak ve znění v jazyce odesílající země, tak i ve znění v jazyce země příjemce.

▼B

Dodatek k příloze I

VZOR DOKUMENTU

1.	**Identifikační údaje**
1.1	Podnik původu (např. majitel nebo správce)
	jméno/číslo
	úplná adresa
	telefonní číslo
1.2	Identifikační čísla (připojit zvláštní seznam)
	celkový počet zvířat (podle druhů)
	překážky při identifikace (jsou-li nějaké)
1.3	Identifikace stáda/hejna/klece (provádí-li se)
1.4	Druhy zvířat
1.5	Referenční číslo veterinárního osvědčení
2.	**Nálezy prohlídky před porážkou *(ante-mortem)***
2.1	Dobré životní podmínky zvířat
	počet postižených zvířat
	typ/třída/stáří
	zjištění (např. pokousání ocasu)
2.2	Zvířata byla dodána špinavá
2.3	Klinický nález (choroba)
	počet postižených zvířat
	typ/třída/stáří
	zjištění
	datum prohlídky
2.4.	Laboratorní výsledky ([1])

([1]) Mikrobiologické, chemické, sérologické atd. (v příloze uveďte výsledky).

▼B

3.	**Nález prohlídky po porážce *(post-mortem)***
3.1	(Makroskopický) nález
	počet postižených zvířat
	typ/třída/stáří
	postižený orgán nebo část zvířete/zvířat
	datum porážky
3.2	Choroba (lze zapsat kódem [1])
	počet postižených zvířat
	typ/třída/stáří
	postižený orgán nebo část zvířete/zvířat
	jatečně upravené tělo určené k částečnému nebo úplnému zničení (uveďte důvod)
	datum porážky
3.3	Laboratorní výsledky [2]
3.4	Jiné příčiny (např. paraziti, cizorodé předměty atd.)
3.5	Nález týkající se životních podmínek (např. zlomené nohy)
4.	**Doplňující údaje**
5.	**Kontaktní údaje**
5.1	Jatka (číslo schválení)
	název
	úplná adresa
	telefonní číslo
5.2	Elektronická adresa (existuje-li)
6.	**Úřední veterinární lékař (otisknout jméno)**
	podpis a razítko
7.	**Datum**
8.	**Počet stran příloh k tomuto formuláři**

[1] Příslušné orgány mohou zavést tyto kódy: Kód A pro choroby na seznamu Mezinárodního úřadu pro nákazy zvířat (OIE); kódy B100 a B200 pro záležitosti týkající se dobrých životních podmínek zvířat (příloha I oddíl I kapitola II část C nařízení (ES) č. 854/2004) a C100 až C290 pro rozhodnutí týkající se masa (příloha I oddíl II kapitola V bod 1 písm. a) až u) nařízení (ES) č. 854/2004). Kódovací systém může v případě potřeby obsahovat další členění (např. C141 pro obecnou mírnou formu choroby, C142 pro těžší formu choroby apod.). Používají-li se kódy, musejí být snadno dostupné pro provozovatele potravinářských podniků společně s vhodným vysvětlením jejich smyslu.

[2] Mikrobiologické, chemické, sérologické atd. (v příloze uveďte výsledky).

▼B

PŘÍLOHA II

PRODUKTY RYBOLOVU

ODDÍL I

POVINNOSTI PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ

Tento oddíl stanoví podrobná pravidla pro vizuální kontroly, jejichž účelem je zjistit parazity v produktech rybolovu.

KAPITOLA I

DEFINICE

1. „Viditelným parazitem“ se rozumí parazit nebo skupina parazitů o rozměrech, barvě nebo struktuře jasně rozeznatelné od rybí tkáně.

2. „Vizuální kontrolou“ se rozumí nedestruktivní zkoumání ryb nebo produktů rybolovu prováděné se zvětšovacími optickými prostředky nebo bez nich a za dobrých světelných podmínek pro lidské vidění, včetně, je-li to nutné, prosvícením.

3. „Prosvícením“ se, pokud jde o ploché ryby nebo rybí filety, rozumí držení ryby proti světlu v zatemněné místnosti za účelem zjištění parazitů.

KAPITOLA II

VIZUÁLNÍ KONTROLA

1. Vizuální kontrola musí být prováděna na reprezentativním počtu vzorků. Osoby odpovědné za zařízení na pevnině a kvalifikované osoby na výrobních plavidlech musejí určit, v závislosti na povaze produktů rybolovu, jejich zeměpisném původu a použití, rozsah a frekvenci kontrol. Při produkci musí být kvalifikovanými osobami provedena u kuchaných ryb vizuální kontrola břišní dutiny, jater a mlíčí určených k lidské spotřebě. V závislosti na použitém způsobu kuchání musí být vizuální kontrola provedena:

   a) v případě ručního kuchání, průběžně pracovníkem při kuchání a propírání;

   b) v případě strojového kuchání, odebráním reprezentativního počtu vzorků o alespoň deseti kusech ryb na partii.

2. Vizuální kontrolu rybích filetů nebo rybích plátků musejí provádět kvalifikované osoby během očišťování po filetování nebo plátkování. Není-li možné jednotlivé zkoumání z důvodu velikosti filetů nebo filetovacích úkonů, musí být vypracován plán odběru vzorků, který je přístupný příslušnému úřadu podle přílohy III oddílu VIII kapitoly II bodu 4 nařízení (ES) č. 853/2004. Je-li z technického hlediska možné provádět prosvícení filetů, musí být prosvícení zahrnuto do plánu odběru vzorků.

ODDÍL II

POVINNOSTI PŘÍSLUŠNÝCH ORGÁNŮ

KAPITOLA I

MEZNÍ HODNOTY CELKOVÉ TĚKAVÉ DUSÍKATÉ BÁZE (ABVT) PRO NĚKTERÉ KATEGORIE PRODUKTŮ RYBOLOVU A POUŽITELNÉ METODY ANALÝZY

▼M3

1. Nezpracované produkty rybolovu se považují za nevhodné k lidské spotřebě, pokud organoleptické hodnocení vyvolalo pochybnosti o jejich čerstvosti a chemická kontrola zjistila překročení těchto mezních hodnot ABVT:

   a) 25 mg dusíku/100 g masa pro druhy uvedené v kapitole II bodě 1;

   b) 30 mg dusíku/100 g masa pro druhy uvedené v kapitole II bodě 2;

   c) 35 mg dusíku/100 g masa pro druhy uvedené v kapitole II bodě 3;

   d) 60 mg dusíku/100 g celých produktů rybolovu přímo použitých k přípravě rybího tuku určeného k lidské spotřebě, jak je uvedeno v příloze III oddílu VIII kapitole IV části B bodě 1 druhém pododstavci nařízení (ES) č.

▼M3

853/2004; pokud však surovina splňuje ustanovení části B bodu 1 písm. a), b) a c) uvedené kapitoly, mohou členské státy do doby, než se přijmou zvláštní právní předpisy Společenství, stanovit u některých druhů vyšší mezní hodnoty.

Referenční metoda použitelná ke kontrole mezních hodnot ABVT je metoda destilace extraktu denaturovaného kyselinou chloristou podle kapitoly III.

▼B

2. Destilace podle bodu 1 se musí provést za použití přístroje, který odpovídá obrázku v kapitole IV.

3. Běžné metody použitelné ke kontrole mezních hodnot ABVT, jsou tyto:

— metoda mikrodifuze, kterou popsal Conway a Byrne (1933),

— metoda přímé destilace, kterou popsal Antonacopoulos (1968),

— destilace extraktu denaturovaného kyselinou trichloroctovou (Codex Alimentarius – Výbor pro ryby a produkty rybolovu (1968).

4. Vzorek musí sestávat přibližně ze 100 g masa odebraného nejméně ze tří různých míst a smíchaného semletím.

Členské státy doporučí úředním laboratořím, aby běžně používaly výše uvedenou referenční metodu. V případě pochybných výsledků nebo v případě sporu o výsledky analýzy provedené jednou z běžných metod lze k ověření výsledků použít pouze referenční metodu.

KAPITOLA II

KATEGORIE DRUHŮ, PRO KTERÉ JE STANOVENA MEZNÍ HODNOTA ABVT

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis.*

2. Druhy čeledi *Pleuronectidae* (s výjimkou platýze: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, druhy čeledi *Merlucciidae*, druhy čeledi *Gadidae*.

KAPITOLA III

STANOVENÍ KONCENTRACE ABVT V RYBÁCH A PRODUKTECH RYBOLOVU

Referenční postup

1. *Účel a oblast působnosti*

Tato metoda popisuje referenční postup pro zjištění koncentrace ABVT v rybách a produktech rybolovu. Tento postup lze použít u koncentrací ABVT o hodnotě 5 mg/100 g až do nejméně 100 mg/100 g.

2. *Definice*

„Koncentrací ABVT“ se rozumí obsah dusíku těkavých dusíkatých bází určený popsaným postupem.

Koncentrace se vyjadřuje v mg/100 g.

3. *Stručný popis*

Těkavé dusíkaté báze se extrahují ze vzorku roztokem 0,6 mol/l kyseliny chloristé. Po alkalizaci je extrakt podroben parní destilaci a těkavé báze se jímají kyselým jímačem. Koncentrace ABVT se stanoví titrací najímané báze.

4. *Chemikálie*

Není-li stanoveno jinak, použijí se chemické látky na úrovni činidel. Použitá voda musí být buď destilovaná, nebo demineralizovaná a přinejmenším stejné čistoty. Není-li stanoveno jinak, rozumí se „roztokem“ vodní roztok následujícího složení:

a) roztok kyseliny chloristé = 6 g/100 ml;

b) roztok hydroxidu sodného = 20 g/100 ml;

c) standardní roztok kyseliny chlorovodíkové 0,05 mol/l (0,05 N).

▼B

Poznámka: Při použití automatického destilačního zařízení se musí titrace provádět standardním roztokem kyseliny chlorovodíkové 0,01 mol/l (0,01 N).

d) roztok kyseliny borité = 3 g/100 ml;

e) silikonové činidlo zabraňující pěnění;

f) fenolftaleinový roztok = 1 g/100 ml 95 % ethanolu;

g) indikační roztok (směsný indikátor Tashiro) 2 g methyl-červeně a 1 g methylen modři se rozpustí v 1 000 ml 95 % ethanolu.

5. *Přístroje a příslušenství*

a) Mlýnek na maso k přípravě dostatečně homogenního mletého masa;

b) vysokorychlostní mixér s otáčkami mezi 8 000 a 45 000 min^{-1};

c) rýhovaný filtr o průměru 150 mm, rychle filtrující;

d) pipeta 5 ml dělená po 0,01 ml;

e) přístroj pro destilaci vodní parou. Přístroj musí být schopen regulovat různá množství vodní páry a produkovat stálé množství vodní páry po danou dobu. Musí zajistit, aby při přidávání alkalizujících látek nemohly unikat vznikající volné báze.

6. *Provedení*

Upozornění: Při práci s kyselinou chloristou, která je silně žíravá, se musí postupovat opatrně a musí přijata preventivní opatření. Vzorky musí být, pokud možno, připraveny co nejdříve po jejich doručení a při dodržení těchto pokynů:

a) Příprava vzorku:

Vzorek k analýze se pečlivě umele na masovém strojku podle bodu 5 písm. a). Přesně 10 g ± 0,1 g mletého vzorku se zváží ve vhodné nádobce, smísí s 90,0 ml roztoku kyseliny chloristé podle bodu 4 písm. a), homogenizuje 2 minuty v mixéru podle bodu 5 písm. b) a pak filtruje.

Takto získaný extrakt je možné uchovávat nejméně sedm dní při teplotě mezi přibližně 2 °C a 6 °C.

b) Destilace vodní parou:

50,0 ml extraktu získaného podle písm. a) se vloží do přístroje pro destilaci vodní parou podle bodu 5 písm. e). Pro pozdější kontrolu dostatečné alkalizace extraktu se přidá několik kapek fenolftaleinu podle bodu 4 písm. f). Po přidání několika kapek silikonového činidla proti pěnění se k extraktu přidá 6,5 ml roztoku hydroxidu sodného podle bodu 4 písm. b) a okamžitě se zahájí destilace vodní parou.

Destilace vodní parou se řídí tak, aby bylo za 10 minut vytvořeno 100 ml destilátu. Destilační odtoková trubice je ponořena do jímače se 100 ml roztoku kyseliny borité podle bodu 4 písm. d), kam se přidá tři až pět kapek indikačního roztoku podle bodu 4 písm. g). Přesně po 10 minutách se destilace ukončí. Destilační odtoková trubice se odstraní z jímače a omyje vodou. Těkavé báze obsažené v jímavém roztoku se určí titrací standardním roztokem kyseliny chlorovodíkové podle bodu 4 písm. c).

Hodnota pH konečného bodu má být 5,0 ± 0,1.

c) Titrace:

Vyžaduje se dvojitá analýza. Použitá metoda je správná, pokud rozdíl mezi výsledky nepřesahuje 2 mg/100 g.

d) Slepý pokus:

Slepý pokus se provádí podle písmene b). Místo extraktu se použije 50,0 ml roztoku kyseliny chloristé podle bodu 4 písm. a).

▼B

7. *Výpočet ABVT*

Titrací získaného roztoku kyselinou chlorovodíkovou podle bodu 4 písm. c) se koncentrace ABVT vypočítá podle této rovnice:

$$\text{ABVT (vyjádřeno v mg/100 g vzorku)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = objem 0,01 M roztoku kyseliny chlorovodíkové v ml na vzorek

V_0 = objem 0,01 M roztoku kyseliny chlorovodíkové v ml na slepý pokus

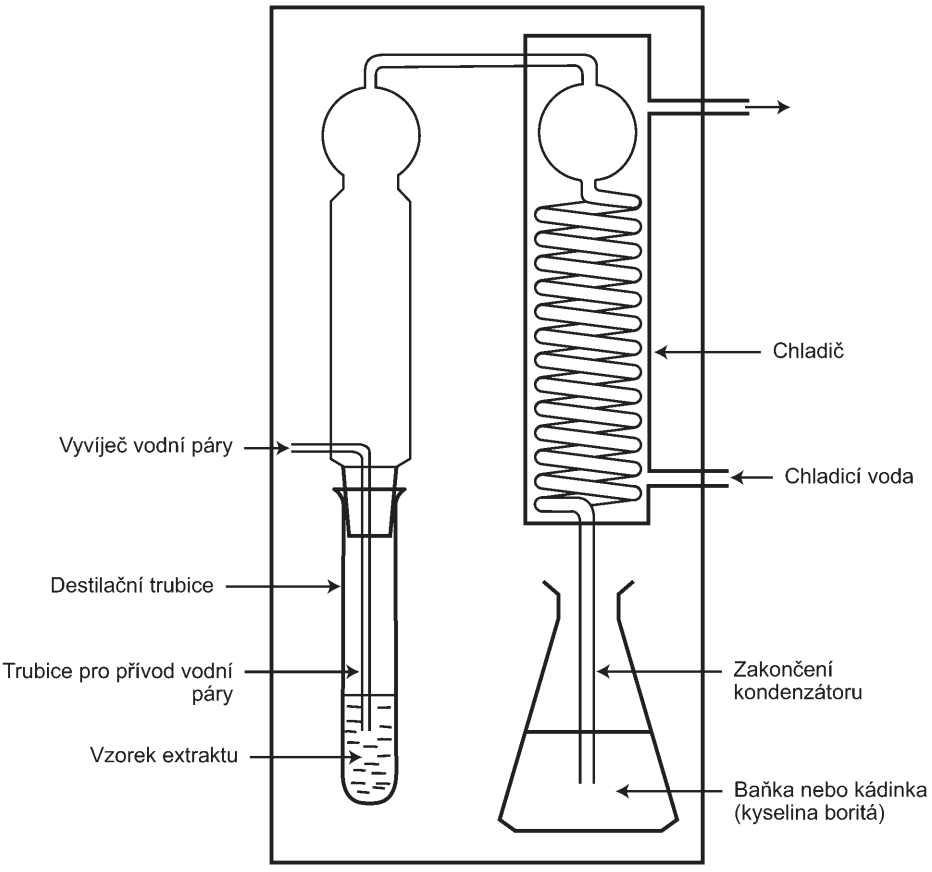
M = hmotnost vzorku v g.

Poznámky:

1. Vyžaduje se dvojitá analýza. Použitá metoda je správná, pokud rozdíl mezi výsledky nepřesahuje 2 mg/100 g.
2. Kontrola zařízení destilací roztoků NH_4Cl rovnocenných 50 mg ABVT/100 g.
3. Standardní odchylka reprodukovatelnosti S_r = 1,20 mg/100 g. Standardní odchylka srovnatelnosti S_R = 2,50 mg/100 g.

KAPITOLA IV

PŘÍSTROJ NA DESTILACI ABVT VODNÍ PAROU



▼B

PŘÍLOHA III

UZNANÉ VYŠETŘOVACÍ METODY ZJIŠŤOVÁNÍ MOŘSKÝCH BIOTOXINŮ

Příslušné orgány, a je-li to vhodné i provozovatelé potravinářských podniků, použijí následující analytické metody pro kontrolu dodržování omezení stanovených v příloze III oddílu VII kapitole V bodu 2 nařízení (ES) č. 853/2004.

V souladu s čl. 7 odst. 2 a 3 směrnice Rady 86/609/EHS [1] musejí být při biologických metodách zohledněny prvky nahrazení, zlepšení a snížení.

▼M1

KAPITOLA I

METODA ZJIŠŤOVÁNÍ PARALYTICKÉHO TOXINU (PSP = PARALYTIC SHELLFISH POISON)

1. Obsah paralytického toxinu (PSP) v jedlých částech mlžů (celé tělo nebo jednotlivé jedlé části těl mlžů) musí být zjištěn v souladu s biologickou vyšetřovací metodou nebo jakoukoli jinou mezinárodně uznanou metodou. Jako alternativní metodu zjišťování uvedených toxinů lze rovněž použít tzv. Lawrencovu metodu, jež byla zveřejněna v AOAC Official Method 2005.06 („Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish“ – Paralytické toxiny v mlžích).

2. Jsou-li výsledky zpochybněny, referenční metodou je biologická metoda.

3. Body 1 a 2 se přehodnotí na základě úspěšného dokončení harmonizace prováděcích kroků Lawrencovy metody referenční laboratoří Společenství pro mořské biotoxiny.

▼M2

KAPITOLA II

METODA ZJIŠŤOVÁNÍ TOXINU „AMNESIC SHELLFISH POISON“ (ASP)

Celkový obsah toxinu „Amnesic Shellfish Poison“ (ASP) v jedlých částech mlžů (celé tělo nebo jednotlivé jedlé části mlžů) musí být zjištěn použitím metody vysokoúčinné kapalinové chromatografie (HPLC) nebo jakékoli jiné mezinárodně uznané metody.

Pro účely screeningu lze však na stanovení celkového obsahu toxinu „Amnesic Shellfish Poison“ (ASP) v jedlých částech mlžů použít také metodu 2006.02 ASP ELISA zveřejněnou v *AOAC Journal* v červnu 2006.

V případě sporných výsledků je za referenční metodu považována metoda HPLC.

▼B

KAPITOLA III

METODY ZJIŠŤOVÁNÍ LIPOFILNÍHO TOXINU

A. **Biologické metody**

1. Ke zjišťování toxinů uvedených v příloze III oddílu VII kapitole V bodu 2 písm. c), d) a e) nařízení (ES) č. 853/2004 se může použít řada postupů biologických zkoušek na myších, která se liší v testovací části (hepatopankreas nebo celé tělo) a v roztocích použitých při extrakci a purifikaci. Citlivost a selektivita závisí na výběru rozpouštědel použitých k extrakci a purifikaci, což by se mělo zohlednit při rozhodování o metodě, která se má použít, aby se pokryla celá toxinů.

2. Jedna biologická zkouška na myších zahrnující extrakci acetonu může být použita ke zjištění kyseliny okadaové, dinofysistoxinů, pectenotoxinů a yessotoxinů. Tato zkouška může být v případě potřeby doplněna fázemi oddělování tekutiny/tekutiny s ethylacetátem/vodou nebo dichlormetanem/-vodou, aby se odstranily případné interference. Zjišťování kyselin azasparových na regulativních hodnotách prostřednictvím tohoto postupu vyžaduje použití celého těla jakožto testovací části.

3. Pro každou zkoušku by se měly použít tři myši. Smrt dvou ze tří myší do 24 hodin po naočkování extraktu, který je rovnocenný

[1] Úř. věst. L 358, 18.12.1986, s. 1.

▼B

5 g hepatopankreasu nebo 25 g celého těla, do každé z nich by se měla považovat za pozitivní výsledek na přítomnost jednoho nebo více toxinů podle přílohy III oddílu VII kapitoly V bodu 2 písm. c), d) a e) nařízení (ES) č. 853/2004 v koncentracích přesahujících stanovené hodnoty.

4. Biologická zkouška na myších s extrakcí acetonu následovaná oddělením tekutiny/tekutiny s diethyletherem může být použita ke zjištění kyseliny okadaové, dinofysistoxinů, pectenotoxinů a kyselin azaspirových, ale nemůže být použita k detekci yessotoxinů vzhledem k tomu, že ztráty těchto toxinů mohou nastat ve fázi oddělování. Pro každou zkoušku by se měly použít tři myši. Smrt dvou ze tří myší do 24 hodin po naočkování extraktu, který je rovnocenný 5 g hepatopankreasu nebo 25 g celého těla, do každé z nich by se měla považovat za pozitivní výsledek na přítomnost kyseliny okadaové, dinophysistoxinů, pectenotoxinů a kyselin azasparových v hodnotách, které přesahují hodnoty stanovené v příloze III oddílu VII kapitole V bodu 2 písm. c) a e) nařízení (ES) č. 853/2004.

5. Biologická zkouška na krysách může zjistit kyselinu okadaovou, dinophysistoxiny a kyseliny azasparové. Pro každou zkoušku by se měly použít tři krysy. Průjmová reakce u kterékoli ze tří krys se považuje za pozitivní výsledek na přítomnost kyseliny okadaové, dinophysistoxinů a kyselin azasparových v hodnotách, které přesahují hodnoty stanovené v příloze III oddílu VII kapitole V bodu 2 písm. c) a e) nařízení (ES) č. 853/2004.

B. **Alternativní metody zjišťování**

1. Řada metod, jako je vysoce účinná kapalinová chromatografie (HPLC) s fluorimetrickou detekcí, kapalinová chromatografie (LC) – hmotná spektrometrie (MS), imunologické a funkční zkoušky, jako je zkouška inhibice fosfátu, může být použita jako alternativní nebo doplňková metoda k metodám biologického vyšetřování za předpokladu, že mohou buď samostatně, nebo kombinovaně zjišťovat alespoň následující analogie, že nejsou méně účinné než biologické metody a že jejich provádění poskytuje rovnocennou úroveň ochrany veřejného zdraví:

   — kyselina okadaová a dinofysistoxiny: může být vyžadována fáze hydrolýzy, aby se zjistila přítomnost DTX3,

   — pectenotoxinů: PTX1 a PTX2,

   — yessotoxinů: YTX, 45 OH YTX, homo YTX, a 45 OH homo YTX,

   — kyseliny azaspirové: AZA1, AZA2 a AZA3.

2. Jestliže se objeví nové analogie, které mají význam pro veřejné zdraví, měly by být zahrnuty do analýzy. Normy musí být k dispozici ještě před tím, než bude možná chemická analýza. Celková toxicita se vypočítá za použití přepočítacích faktorů založených na údajích o toxicitě, které jsou k dispozici pro každý toxin.

3. Charakteristika provádění těchto metod by se měla definovat po ověření platnosti podle mezinárodně dohodnutého protokolu.

4. Biologické metody budou nahrazeny alternativními metodami zjišťování, jakmile budou referenční materiály pro detekci toxinů předepsané v oddílu VI kapitole V přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 běžně dostupné, až metody projdou validací a až bude tato kapitola příslušně pozměněna.

▼B

PŘÍLOHA IV

OBSAH VÁPNÍKU V MECHANICKY ODDĚLOVANÉM MASE

Obsah vápníku v MOM podle nařízení (ES) č. 853/2004:

1. nepřesáhne 0,1 % (= 100 mg/100 g nebo 1 000 ppm) v čerstvém produktu;

2. se stanoví mezinárodně standardizovanou metodou.

▼B

PŘÍLOHA V

SEZNAMY SCHVÁLENÝCH POTRAVINÁŘSKÝCH ZAŘÍZENÍ

KAPITOLA I

PŘÍSTUP K SEZNAMŮM SCHVÁLENÝCH POTRAVINÁŘSKÝCH ZAŘÍZENÍ

Ve snaze pomáhat členským státům při sestavování aktuálních seznamů schválených potravinářských zařízení dostupných jiným členským státům a veřejnosti Komise provozuje internetovou stránku, na kterou každý členský stát umístí odkaz na své vnitrostátní internetové stránky.

KAPITOLA II

FORMÁT PRO VNITROSTÁTNÍ INTERNETOVÉ STRÁNKY

A. **Přehled seznamů**

1. Každý členský stát poskytne Komise adresu odkazu na jednu vnitrostátní internetovou stránku, která obsahuje přehled seznamů schválených potravinářských zařízení pro produkty živočišného původu ve smyslu přílohy I bodu 8.1 nařízení (ES) č. 853/2004.

2. Přehled seznamů uvedený v bodu 1 sestává z jedné stránky a sestavuje se v jednom nebo více úředních jazycích Společenství.

B. **Pracovní schéma**

1. Internetovou stránku, která obsahuje přehled seznamů, spravuje příslušný orgán, popřípadě jeden z příslušných orgánů uvedených v článku 4 nařízení (ES) č. 882/2004.

2. Přehled seznamů obsahuje odkazy na:

   a) jiné stránky umístěné na stejné internetové adrese;

   b) internetové stránky spravované jinými příslušnými orgány, útvary nebo subjekty, nevede-li některé seznamy schválených potravinářských zařízení příslušný orgán uvedený v bodu 1.

KAPITOLA III

STRUKTURA A KÓDY PRO SEZNAMY SCHVÁLENÝCH ZAŘÍZENÍ

Pro zajištění široké dostupnosti informací o schválených potravinářských zařízeních a pro lepší čitelnost jejich seznamů se sestaví struktury, včetně příslušných údajů a kódů.

KAPITOLA IV

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Úkoly a činnosti uvedené v kapitolách II a III se vykonávají v souladu s technickými specifikacemi zveřejněnými Komisí.

▼M1

PŘÍLOHA VI

VZORY VETERINÁRNÍCH OSVĚDČENÍ PRO DOVOZY NĚKTERÝCH PRODUKTŮ ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU URČENÝCH K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

ODDÍL I

ŽABÍ STEHÝNKA A HLEMÝŽDI

Veterinární osvědčení pro dovoz žabích stehýnek a hlemýžďů podle čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004 musí odpovídat vzorům stanoveným v dodatku I části A a části B této přílohy.

ODDÍL II

ŽELATINA

Aniž jsou dotčeny jiné zvláštní právní předpisy Společenství, zejména předpisy o přenosných spongiformních encefalopatiích a hormonech, veterinární osvědčení pro dovoz želatiny a surovin k výrobě želatiny podle čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004 musí odpovídat vzorům uvedeným v dodatku II části A a části B této přílohy.

ODDÍL III

KOLAGEN

Aniž jsou dotčeny jiné zvláštní právní předpisy Společenství, zejména předpisy o přenosných spongiformních encefalopatiích a hormonech, veterinární osvědčení pro dovoz kolagenu a surovin k výrobě kolagenu podle čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004 musí odpovídat vzorům uvedeným v dodatku III části A a části B této přílohy.

ODDÍL IV

PRODUKTY RYBOLOVU

Veterinární osvědčení pro dovoz produktů rybolovu podle čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004 musí odpovídat vzoru uvedenému v dodatku IV této přílohy.

ODDÍL V

ŽIVÍ MLŽI

Veterinární osvědčení pro dovoz živých mlžů podle čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004 musí odpovídat vzoru uvedenému v dodatku V této přílohy.

ODDÍL VI

MED A JINÉ VČELAŘSKÉ PRODUKTY

Veterinární osvědčení pro dovoz medu a jiných včelařských produktů podle čl. 6 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004 musí odpovídat vzoru uvedenému v dodatku VI této přílohy.

▼M1

Dodatek I přílohy VI

ČÁST A:

VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ CHLAZENÝCH, MRAZENÝCH NEBO PŘIPRAVENÝCH ŽABÍCH STEHÝNEK URČENÝCH K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

ZEMĚ **Veterinární osvědčení pro EU**

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce

I.1. Odesílatel
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.2. Číslo jednací osvědčení | I.2.a.

I.3. Příslušný ústřední orgán

I.4. Příslušný místní orgán

I.5. Příjemce
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.6.

I.7. Země původu | Kód ISO | I.8.

I.9. Země určení | Kód ISO | I.10.

I.11. Místo původu/Místo ulovení
Název | Číslo schválení
Adresa

I.12.

I.13. Místo nakládky

I.14. Datum odjezdu

I.15. Dopravní prostředek
Letadlo ☐ Plavidlo ☐ Vagon ☐
Silniční vozidlo ☐ Ostatní ☐
Identifikace
Odkaz na dokument

I.16. Vstupní stanoviště hraniční kontroly EU

I.17.

I.18. Popis komodity

I.19. Kód komodity (Kód HS)
0208 20

I.20. Počet/Množství

I.21. Teplota produktů
Okolní ☐ Chlazené ☐ Zmrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Číslo kontejneru/plomby

I.24. Druh obalu

I.25. Komodity osvědčené pro
Lidská spotřeba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz nebo příjem do EU ☐

I.28. Identifikace komodit

Druhy (Vědecký název)	Typ úpravy	Číslo schválení zařízení: Výrobní závod	Počet balení	Čistá hmotnost

▼M1

ZEMĚ **Žabí stehýnka**

Část II: Osvědčení

II. **Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**	II.a. Číslo jednací osvědčení	II.b.

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrzuji, že výše popsaná žabí stehýnka byla vyprodukována v souladu s uvedenými požadavky, a zejména že:

— pocházejí z podniku (podniků) provádějícího (provádějících) program založený na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004

a

— pocházejí z žab, které byly vykrveny, připraveny, popřípadě zchlazeny, zmrazeny nebo zpracovány, zabaleny a skladovány hygienickým způsobem v souladu s požadavky přílohy III oddílu XI nařízení (ES) č. 853/2004.

Poznámky

Část I:

— Kolonka I.11: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení.
— Kolonka I.15: Registrační číslo (železničních vagónů nebo kontejneru a nákladních automobilů), číslo letu (letadlo) nebo název (plavidlo). V případě vykládky a překládky je nutno uvést samostatné informace.
— Kolonka I.23: Číslo kontejneru/plomby: pouze v příslušných případech.
— Kolonka I.28: Typ úpravy: zchlazení, zmrazení, zpracování.

Část II:

— Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů na osvědčení.

Úřední inspektor

Jméno (hůlkovým písmem): Kvalifikace a titul:
Datum: Podpis:
Razítko:

▼M1

ČÁST B:

VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ CHLAZENÝCH, MRAZENÝCH, VYJMUTÝCH ZE SKOŘÁPKY, VAŘENÝCH, PŘIPRAVENÝCH NEBO KONZERVOVANÝCH HLEMÝŽĎŮ URČENÝCH K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

ZEMĚ **Veterinární osvědčení pro EU**

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce

I.1. Odesílatel
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.2. Číslo jednací osvědčení | I.2.a.

I.3. Příslušný ústřední orgán

I.4. Příslušný místní orgán

I.5. Příjemce
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.6.

I.7. Země původu | Kód ISO | I.8.

I.9. Země určení | Kód ISO | I.10.

I.11. Místo původu/Místo ulovení
Název | Číslo schválení
Adresa

I.12.

I.13. Místo nakládky

I.14. Datum odjezdu

I.15. Dopravní prostředek
Letadlo ☐ Plavidlo ☐ Vagon ☐
Silniční vozidlo ☐ Ostatní ☐
Identifikace
Odkaz na dokument

I.16. Vstupní stanoviště hraniční kontroly EU

I.17.

I.18. Popis komodity

I.19. Kód komodity (Kód HS)

I.20. Počet/Množství

I.21. Teplota produktů
Okolní ☐ Chlazené ☐ Zmrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Číslo kontejneru/plomby

I.24. Druh obalu

I.25. Komodity osvědčené pro
Lidská spotřeba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz nebo příjem do EU ☐

I.28. Identifikace komodit

Druhy (Vědecký název)	Typ úpravy	Číslo schválení zařízení: Výrobní závod	Počet balení	Čistá hmotnost

▼M1

ZEMĚ **Hlemýždi**

Část II: Osvědčení

II.	**Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**	II.a. Číslo jednací osvědčení	II.b.

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrzuji, že výše popsaní hlemýždi byli vyprodukováni v souladu s uvedenými požadavky, a zejména že:

— pocházejí z podniku (podniků) provádějícího (provádějících) program založený na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004

a

— bylo s nimi nakládáno, popřípadě byli vyjmuti ze skořápky, uvařeni, připraveni, konzervováni, zmrazeni, zabaleni a skladováni hygienickým způsobem v souladu s požadavky přílohy III oddílu XI nařízení (ES) č. 853/2004.

Poznámky

Část I:

— Kolonka I.11: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení.
— Kolonka I.15: Registrační číslo (železničních vagónů nebo kontejneru a nákladních automobilů), číslo letu (letadlo) nebo název (plavidlo). V případě vykládky a překládky je nutno uvést samostatné informace.
— Kolonka I.19: Použijte příslušné kódy HS: 03.07.60, 16.05.
— Kolonka I.23: Číslo kontejneru/plomby: pouze v příslušných případech.
— Kolonka I.28: Typ úpravy: zchlazení, zmrazení, vyjmutí ze skořápky, příprava, konzervace.

Část II:

— Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů na osvědčení.

Úřední inspektor

Jméno (hůlkovým písmem): Kvalifikace a titul:
Datum: Podpis:
Razítko:

▼M1

Dodatek II přílohy VI

ČÁST A:

VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ ŽELATINY URČENÉ K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

ZEMĚ **Veterinární osvědčení pro EU**

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce

I.1. Odesílatel
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.2. Číslo jednací osvědčení | I.2.a.

I.3. Příslušný ústřední orgán

I.4. Příslušný místní orgán

I.5. Příjemce
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.6.

I.7. Země původu | Kód ISO | I.8.

I.9. Země určení | Kód ISO | I.10.

I.11. Místo původu/Místo ulovení
Název | Číslo schválení
Adresa

I.12.

I.13. Místo nakládky

I.14. Datum odjezdu

I.15. Dopravní prostředek
Letadlo ☐ Plavidlo ☐ Vagon ☐
Silniční vozidlo ☐ Ostatní ☐
Identifikace
Odkaz na dokument

I.16. Vstupní stanoviště hraniční kontroly EU

I.17.

I.18. Popis komodity

I.19. Kód komodity (Kód HS)
35.03

I.20. Počet/Množství

I.21. Teplota produktů
Okolní ☐ Chlazené ☐ Zmrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Číslo kontejneru/plomby

I.24. Druh obalu

I.25. Komodity osvědčené pro
Lidská spotřeba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz nebo příjem do EU ☐

I.28. Identifikace komodit

Druhy (Vědecký název)	Typ úpravy	Číslo schválení zařízení: Výrobní závod	Počet balení	Čistá hmotnost

▼M1

ZEMĚ **Želatina určená k lidské spotřebě**

Část II: Osvědčení

II. **Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**	II.a. Číslo jednací osvědčení	II.b.

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrzuji, že výše popsaná želatina byla vyrobena v souladu s uvedenými požadavky, a zejména že:

— pochází z podniku (podniků) provádějícího (provádějících) program založený na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004,

— byla vyrobena ze suroviny, která splňovala požadavky přílohy III oddílu XIV kapitol I a II nařízení (ES) č. 853/2004,

— byla vyrobena v souladu s podmínkami stanovenými v příloze III oddílu XIV kapitole III nařízení (ES) č. 853/2004,

— splňuje kritéria přílohy III oddílu XIV kapitoly IV nařízení (ES) č. 853/2004 a nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

a [1]

— pochází-li z přežvýkavců, neobsahuje ani nebyla získána:

buď [1]

ze specifikovaného rizikového materiálu podle přílohy XI oddílu A nařízení (ES) č. 999/2001 vyprodukovaného po 31. březnu 2001 nebo z mechanicky separovaného masa získaného z kostí skotu, ovcí a koz vyprodukovaného po 31. březnu 2001. Po 31. březnu 2001 nebyly skot, ovce a kozy, ze kterých je tento materiál získán, poraženy po omráčení injekcí plynu do dutiny lebeční nebo usmrceny stejnou metodou nebo poraženy rozrušením centrální nervové tkáně po omráčení pomocí prodlouženého tyčovitého nástroje, který se zavádí do dutiny lebeční,

nebo

z materiálů ze skotu, ovcí a koz jiných než získaných ze zvířat narozených, nepřetržitě chovaných a poražených v ……[2] [3].

Poznámky

Část I:

— Kolonka I.11: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení.

— Kolonka I.15: Registrační číslo (železničních vagónů nebo kontejneru a nákladních automobilů), číslo letu (letadlo) nebo název (plavidlo). V případě vykládky a překládky je nutno uvést samostatné informace.

— Kolonka I.23: Číslo kontejneru/plomby: pouze v příslušných případech.

— Kolonka I.28: Typ úpravy: datum výroby (dd/mm/rrrr).

Část II:

[1] Nehodící se škrtněte.

[2] Uveďte název země.

[3] Podle seznamu v příloze XI bodu 15 písm. b) nařízení (ES) č. 999/2001 ve znění pozdějších předpisů.

— Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů na osvědčení.

Úřední veterinární lékař

Jméno (hůlkovým písmem): Kvalifikace a titul:

Datum: Podpis:

Razítko:

▼M1

ČÁST B:

VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ SUROVIN K VÝROBĚ ŽELATINY URČENÉ K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

ZEMĚ **Veterinární osvědčení pro EU**

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce

I.1. Odesílatel
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.2. Číslo jednací osvědčení | I.2.a.

I.3. Příslušný ústřední orgán

I.4. Příslušný místní orgán

I.5. Příjemce
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.6.

I.7. Země původu | Kód ISO | I.8. Region původu | Kód

I.9. Země určení | Kód ISO | I.10.

I.11. Místo původu/Místo ulovení
Název | Číslo schválení
Adresa

I.12.

I.13. Místo nakládky

I.14. Datum odjezdu

I.15. Dopravní prostředek
Letadlo ☐ Plavidlo ☐ Vagon ☐
Silniční vozidlo ☐ Ostatní ☐
Identifikace
Odkaz na dokument

I.16. Vstupní stanoviště hraniční kontroly EU

I.17.

I.18. Popis komodity

I.19. Kód komodity (Kód HS)

I.20. Počet/Množství

I.21. Teplota produktů
Okolní ☐ Chlazené ☐ Zmrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Číslo kontejneru/plomby

I.24. Druh obalu

I.25. Komodity osvědčené pro
Lidská spotřeba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz nebo příjem do EU ☐

I.28. Identifikace komodit

Druhy (Vědecký název)	Druh komodity	Číslo schválení zařízení: Výrobní závod	Počet balení	Čistá hmotnost

▼M1

ZEMĚ **Suroviny k výrobě želatiny určené k lidské spotřebě**

Část II: Osvědčení

II. **Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**	II.a. Číslo jednací osvědčení	II.b.

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, a potvrzuji, že výše popsaná surovina splňuje uvedené požadavky, a zejména že:

— výše popsané kosti, kůže a kožky domestikovaných a hospodářských přežvýkavců, kůže prasat, kůže drůbeže a šlachy a vaziva byly získány ze zvířat, která byla poražena na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídky před porážkou a prohlídky po porážce (1) shledána jako vhodná k lidské spotřebě,

a/nebo

— výše popsané kůže a kožky volně žijící zvěře byly získány z usmrcených zvířat, jejichž těla byla na základě prohlídky po usmrcení (1) shledána jako vhodná k lidské spotřebě,

a/nebo

— výše popsané kůže a kosti ryb pocházejí ze zařízení vyrábějících rybí výrobky k lidské spotřebě, jejichž vývoz je povolen (1)

a (1)

— pochází-li z přežvýkavců, surovina neobsahuje ani nebyla získána:

buď (1)

ze specifikovaného rizikového materiálu podle přílohy XI oddílu A nařízení (ES) č. 999/2001 vyprodukovaného po 31. březnu 2001 nebo z mechanicky separovaného masa získaného z kostí skotu, ovcí nebo koz vyprodukovaného po 31. březnu 2001. Po 31. březnu 2001 nebyly skot, ovce a kozy, ze kterých je tento materiál odvozen, poraženy po omráčení injekcí plynu do dutiny lebeční nebo usmrceny stejnou metodou nebo poraženy rozrušením centrální nervové tkáně po omráčení pomocí prodlouženého tyčovitého nástroje, který se zavádí do dutiny lebeční,

nebo

z materiálů ze skotu, ovcí nebo koz jiných než získaných ze zvířat narozených, nepřetržitě chovaných a poražených v .....(2) (3).

Poznámky

Část I:

— Kolonka I.8: Oblast původu.
— Kolonka I.11: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení.
— Kolonka I.15: Registrační číslo (železničních vagónů nebo kontejneru a nákladních automobilů), číslo letu (letadlo) nebo název (plavidlo). V případě vykládky a překládky je nutno uvést samostatné informace.
— Kolonka I.19: Použijte příslušné kódy HS: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.
— Kolonka I.23: Číslo kontejneru/plomby: pouze v příslušných případech.
— Kolonka I.28: Druh komodity: (kůže), (kožky), (kosti), (šlachy) a (vaziva).
Výrobní zařízení: jatka, výrobní plavidlo, bourárna, zařízení pro zpracování zvěřiny a zpracovatelské zařízení.

Část II:

(1) Nehodící se škrtněte.
(2) Uveďte název země.
(3) Podle seznamu v příloze XI bodu 15 písm. b) nařízení (ES) č. 999/2001 ve znění pozdějších předpisů.
— Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů na osvědčení.

Úřední veterinární lékař

Jméno (hůlkovým písmem): Kvalifikace a titul:
Datum: Podpis:
Razítko:

▼M1

Dodatek III přílohy VI

ČÁST A:

VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ KOLAGENU URČENÉHO K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

ZEMĚ **Veterinární osvědčení pro EU**

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce

I.1. Odesílatel
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.2. Číslo jednací osvědčení | I.2.a.

I.3. Příslušný ústřední orgán

I.4. Příslušný místní orgán

I.5. Příjemce
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.6.

I.7. Země původu | Kód ISO | I.8.

I.9. Země určení | Kód ISO | I.10.

I.11. Místo původu/Místo ulovení
Název | Číslo schválení
Adresa

I.12.

I.13. Místo nakládky

I.14. Datum odjezdu

I.15. Dopravní prostředek
Letadlo ☐ Plavidlo ☐ Vagon ☐
Silniční vozidlo ☐ Ostatní ☐
Identifikace
Odkaz na dokument

I.16. Vstupní stanoviště hraniční kontroly EU

I.17.

I.18. Popis komodity

I.19. Kód komodity (Kód HS)
35.04

I.20. Počet/Množství

I.21. Teplota produktů
Okolní ☐ Chlazené ☐ Zmrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Číslo kontejneru/plomby

I.24. Druh obalu

I.25. Komodity osvědčené pro
Lidská spotřeba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz nebo příjem do EU ☐

I.28. Identifikace komodit

Druhy (Vědecký název)	Typ úpravy	Číslo schválení zařízení: Výrobní závod	Počet balení	Čistá hmotnost

▼M1

ZEMĚ **Kolagen určený k lidské spotřebě**

Část II: Osvědčení

II.	**Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**	II.a. Číslo jednací osvědčení	II.b.

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrzuji, že výše popsaný kolagen byl vyroben v souladu s uvedenými požadavky, a zejména že:

— pochází z podniku (podniků) provádějícího (provádějících) program založený na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004,

— byl vyroben ze suroviny, která splňovala požadavky přílohy III oddílu XV kapitol I a II nařízení (ES) č. 853/2004,

— byl vyroben v souladu s podmínkami stanovenými v příloze III oddílu XV kapitole III nařízení (ES) č. 853/2004

a

— splňuje kritéria přílohy III oddílu XV kapitoly IV nařízení (ES) č. 853/2004 a nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

Poznámky

Část I:

— Kolonka I.11: Místo původu: název a adresa odesílacího zařízení.

— Kolonka I.15: Registrační číslo (železničních vagónů nebo kontejneru a nákladních automobilů), číslo letu (letadlo) nebo název (plavidlo). V případě vykládky a překládky je nutno uvést samostatné informace.

— Kolonka I.23: Číslo kontejneru/plomby: pouze v příslušných případech.

— Kolonka I.28: Typ úpravy: datum výroby (dd/mm/rrrr).

Část II:

— Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů na osvědčení.

Úřední veterinární lékař

Jméno (hůlkovým písmem): Kvalifikace a titul:

Datum: Podpis:

Razítko:

▼M1

ČÁST B:

VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ SUROVIN K VÝROBĚ KOLAGENU URČENÉHO K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

ZEMĚ **Veterinární osvědčení pro EU**

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce

I.1. Odesílatel
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.2. Číslo jednací osvědčení | I.2.a.

I.3. Příslušný ústřední orgán

I.4. Příslušný místní orgán

I.5. Příjemce
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.6.

I.7. Země původu | Kód ISO | I.8. Region původu | Kód

I.9. Země určení | Kód ISO | I.10.

I.11. Místo původu/Místo ulovení
Název | Číslo schválení
Adresa

I.12.

I.13. Místo nakládky

I.14. Datum odjezdu

I.15. Dopravní prostředek
Letadlo ☐ Plavidlo ☐ Vagon ☐
Silniční vozidlo ☐ Ostatní ☐
Identifikace
Odkaz na dokument

I.16. Vstupní stanoviště hraniční kontroly EU

I.17.

I.18. Popis komodity

I.19. Kód komodity (Kód HS)

I.20. Počet/Množství

I.21. Teplota produktů
Okolní ☐ Chlazené ☐ Zmrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Číslo kontejneru/plomby

I.24. Druh obalu

I.25. Komodity osvědčené pro
Lidská spotřeba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz nebo příjem do EU ☐

I.28. Identifikace komodit

Druhy (Vědecký název)	Druh komodity	Číslo schválení zařízení / Výrobní závod	Počet balení	Čistá hmotnost

▼M1

ZEMĚ **Suroviny k výrobě kolagenu určeného k lidské spotřebě**

Část II: Osvědčení

II. **Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**	II.a. Číslo jednací osvědčení	II.b.

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, a potvrzuji, že výše popsaná surovina splňuje uvedené požadavky, a zejména že:

— výše popsané kůže a kožky domestikovaných a hospodářských přežvýkavců / kůže, kosti a vnitřnosti prasat/kůže a kosti drůbeže/ šlachy a vaziva byly získány ze zvířat, která byla poražena na jatkách a jejichž jatečně upravená těla byla na základě prohlídky před porážkou a prohlídky po porážce (1) shledána jako vhodná k lidské spotřebě,

a/nebo

— výše popsané kůže a kožky volně žijící zvěře byly získány z usmrcených zvířat, jejichž těla byla na základě prohlídky po usmrcení (1) shledána jako vhodná k lidské spotřebě,

a/nebo

— výše popsané kůže a kosti ryb pocházejí ze zařízení vyrábějících rybí výrobky k lidské spotřebě, jejichž vývoz je povolen (1).

Poznámky

Část I:

— Kolonka I.8: Oblast původu: v příslušných případech.

— Kolonka I.11: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení.

— Kolonka I.15: Registrační číslo (železničních vagónů nebo kontejneru a nákladních automobilů), číslo letu (letadlo) nebo název (plavidlo). V případě vykládky a překládky je nutno uvést samostatné informace.

— Kolonka I.19: Použijte příslušné kódy HS: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Kolonka I.23: Číslo kontejneru/plomby: pouze v příslušných případech.

— Kolonka I.28: Druh komodity: (kůže), (kožky), (kosti), (vnitřnosti), (šlachy) a (vaziva).
Výrobní zařízení: jatka, výrobní plavidlo, bourárna, zařízení pro zpracování zvěřiny a zpracovatelské zařízení.

Část II:

(1) Nehodící se škrtněte.

— Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů na osvědčení.

Úřední veterinární lékař

Jméno (hůlkovým písmem): Kvalifikace a titul:
Datum: Podpis:
Razítko:

▼M1

Dodatek IV přílohy VI

VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ PRODUKTŮ RYBOLOVU URČENÝCH K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

ZEMĚ **Veterinární osvědčení pro EU**

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce

I.1. Odesílatel Název Adresa PSČ Tel.		I.2. Číslo jednací osvědčení	I.2.a.
		I.3. Příslušný ústřední orgán	
		I.4. Příslušný místní orgán	
I.5. Příjemce Název Adresa PSČ Tel.		I.6.	
I.7. Země původu / Kód ISO	I.8. Region původu / Kód	I.9. Země určení / Kód ISO	I.10.
I.11. Místo původu/Místo ulovení Název Adresa Číslo schválení		I.12.	
I.13. Místo nakládky		I.14. Datum odjezdu	
I.15. Dopravní prostředek Letadlo ☐ Plavidlo ☐ Vagon ☐ Silniční vozidlo ☐ Ostatní ☐ Identifikace Odkaz na dokument		I.16. Vstupní stanoviště hraniční kontroly EU	
		I.17.	
I.18. Popis komodity		I.19. Kód komodity (Kód HS)	
		I.20. Počet/Množství	
I.21. Teplota produktů Okolní ☐ Chlazené ☐ Zmrazené ☐			I.22. Počet balení
I.23. Číslo kontejneru/plomby			I.24. Druh obalu
I.25. Komodity osvědčené pro Lidská spotřeba ☐			
I.26.		I.27. Za dovoz nebo příjem do EU ☐	

I.28. Identifikace komodit

Druhy (Vědecký název)	Druh komodity	Typ úpravy	Číslo schválení zařízení: Výrobní závod	Počet balení	Čistá hmotnost

▼M1

ZEMĚ **Produkty rybolovu**

Část II: Osvědčení

II.	**Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**	II.a. Číslo jednací osvědčení	II.b.

II.1. Hygienické osvědčení

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, a potvrzuji, že výše popsané produkty rybolovu byly vyprodukovány v souladu s uvedenými požadavky, a zejména že:

— pocházejí z podniku (podniků) provádějícího (provádějících) program založený na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004,

— byly uloveny a bylo s nimi manipulováno na palubě plavidel, byly vyloženy, bylo s nimi manipulováno a případně byly připraveny, zpracovány, zmrazeny a rozmrazeny hygienickým způsobem v souladu s požadavky stanovenými v příloze III oddílu VIII kapitolách I až IV nařízení (ES) č. 853/2004,

— splňují zdravotní normy přílohy III oddílu VIII kapitoly V nařízení (ES) č. 853/2004 a kritéria uvedená v nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny,

— byly zabaleny, skladovány a přepravovány v souladu s přílohou III oddílem VIII kapitolami VI až VIII nařízení (ES) č. 853/2004,

— byly označeny v souladu s přílohou II oddílem I nařízení (ES) č. 853/2004,

— jsou splněny záruky pro živá zvířata a pro produkty z těchto zvířat, pocházejí-li z akvakultury, stanovené plány zjišťování přítomnosti reziduí předloženými v souladu se směrnicí 96/23/ES, a zejména článkem 29 uvedené směrnice

a

— úspěšně prošly úředními kontrolami stanovenými v příloze III nařízení (ES) č. 854/2004.

II.2. (1) [Veterinární osvědčení pro produkty pocházející z akvakultury

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že výše popsané produkty rybolovu pocházejí z ryb nebo korýšů, kteří byli v den odlovu klinicky zdraví a byli přepravováni za podmínek, jež nemění nákazový status produktů, a potvrzuji zejména, že:

— (1)[(2) pokud pocházejí z druhů vnímavých (3) k ISA a/nebo EHN:

  — (1) [pocházejí ze zdroje (4), který je považován za prostý ISA a/nebo EHN v souladu s příslušnými právními předpisy EU nebo příslušnou normou OIE (5)],

  — (1) [byli usmrceni a zbaveni vnitřností.]],

— (1)[(6) pokud pocházejí z druhů vnímavých (3) k VHS a/nebo IHN:

  — (1) pocházejí ze zdroje (4), který je považován za prostý (1) VHS/(1)IHN v souladu s příslušnými právními předpisy EU nebo příslušnou normou OIE (5)],

  — (1) [byli usmrceni a zbaveni vnitřností.]]].

▼M1

Poznámky

Část I:

— Kolonka I.8: Oblast původu: U produktů pocházejících z akvakultury. V příslušných případech uveďte oblasti uvedené v rozhodnutí Komise 2002/308/ES a 2003/634/ES. U zmrazených nebo zpracovaných mlžů uveďte produkční oblast.

— Kolonka I.11: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení.

— Kolonka I.15: Registrační číslo (železničních vagónů nebo kontejneru a nákladních automobilů), číslo letu (letadlo) nebo název (plavidlo). V případě vykládky a překládky je nutno uvést samostatné informace.

— Kolonka I.19: Použijte příslušné kódy HS: 03.01, 03.02, 03.03, 03.04, 03.05, 03.06, 03.07, 05.11.91, 15.04, 15.18.00, 16.03, 16.04, 16.05.

— Kolonka I.23: Číslo kontejneru/plomby: pouze v příslušných případech.

— Kolonka I.28: Druh komodity: uveďte, zda pochází z akvakultury, nebo volné přírody.
Typ úpravy: živé komodity, zchlazení, zmrazení, zpracovaní.
Výrobní zařízení: výrobní plavidlo, mrazírenské plavidlo, chladírenský sklad, zpracovatelské zařízení.

Část II:

— Část II.2 se nevztahuje na zásilky určené pro maloobchod za předpokladu, že splňují pravidla platná pro balení a označování stanovená nařízením (ES) č. 853/2004.

(1) Nehodící se škrtněte.

(2) Tato část veterinárního osvědčení se použije pouze v případě, že zásilka obsahuje druhy označené za vnímavé k ISA a/nebo EHN. Požadavek se vztahuje na vývozy do všech členských států, přičemž je nutno uschovat jedno ze dvou vyjádření, pokud zásilka není určena k dalšímu zpracování ve schváleném dovozním středisku.

(3) Známé vnímavé druhy.

Nákaza	**Vnímavé hostitelské druhy**
EHN	Okoun říční *(Perca fluviatilis)*, pstruh duhový *(Oncorhynchus mykiss)*
ISA	Losos obecný *(Salmo salar)*, pstruh duhový *(Oncorhynchus mykiss)*, pstruh obecný *(Salmo trutta)*
VHS	Treska obecná *(Gadus morhua)*, sleď obecný *(Clupea harengus)*, pstruh obecný *(Salmo trutta)*, losos čavyča *(Oncorhynchus tshawytscha)*, losos kisuč *(O. kisutch)*, lipan podhorní *(Thymallus thymallus)*, treska jednoskvrnná *(Melanogrammus aeglefinus)*, treska aljašská *(Gadus macrocephalus)*, sleď tichomořský *(Clupea harengus pallasi)*, štika obecná *(Esox lucius)*, pstruh duhový *(Oncorhynchus mykiss)*, Rhinonemus cimbrius, šprot obecný *(Sprattus sprattus)*, pakambala velká *(Scophthalmus maximus)*, síh *(Coregonus sp.)*
IHN	Pstruh duhový *(Oncorhynchus mykiss)*, druhy lososa tichomořského [losos čavyča *(O. tshawytscha)*, losos americký *(O. erka)*, losos keta *(O. keta)*, losos asijský *(O. masou)*, losos gorbuša *(O. rhodurus)* a losos kisuč *(O. kisutch)*] a losos obecný *(Salmo salar)*.

(4) Zdrojem může být země, oblast nebo hospodářství.

(5) Nepřítomnost nákazy podle ustanovení přílohy B nebo C směrnice 91/67/EHS a rozhodnutí Komise 2001/183/EHS a 2003/466/ES. Uznává se rovněž nepřítomnost podle nejnovějšího vydání kodexu a příručky OIE.

(6) Tato část veterinárního osvědčení se použije pouze v případě, že zásilka obsahuje druhy označené za vnímavé k VHS a/nebo IHN. K propuštění zásilky na území členského státu nebo jeho části (kolonky I.9 a I.10 části I osvědčení), jež bylo prohlášeno za prosté VHS a/nebo IHN nebo v němž probíhá program k zajištění nepřítomnosti VHS a/nebo IHN, je nutno uschovat jedno ze dvou vyjádření, pokud zásilka není určena k dalšímu zpracování ve schváleném dovozním středisku.

Seznam těchto členských států a oblastí je uveden v rozhodnutích Komise 2002/308/ES a 2003/634/ES.

— Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů na osvědčení.

Úřední inspektor

Jméno (hůlkovým písmem): Kvalifikace a titul:
Datum: Podpis:
Razítko:

▼M1

Dodatek V přílohy VI

ČÁST A

VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ ŽIVÝCH MLŽŮ URČENÝCH K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

ZEMĚ **Veterinární osvědčení pro EU**

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce

I.1. Odesílatel
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.2. Číslo jednací osvědčení | I.2.a.

I.3. Příslušný ústřední orgán

I.4. Příslušný místní orgán

I.5. Příjemce
Název
Adresa
PSČ
Tel.

I.6.

I.7. Země původu | Kód ISO | I.8. Region původu | Kód

I.9. Země určení | Kód ISO | I.10.

I.11. Místo původu/Místo ulovení
Název | Číslo schválení
Adresa

I.12.

I.13. Místo nakládky

I.14. Datum odjezdu

I.15. Dopravní prostředek
Letadlo ☐ Plavidlo ☐ Vagon ☐
Silniční vozidlo ☐ Ostatní ☐
Identifikace:
Odkaz na dokument:

I.16. Vstupní stanoviště hraniční kontroly EU

I.17.

I.18. Popis komodity

I.19. Kód komodity (Kód HS) **03 07**

I.20. Počet/Množství

I.21.

I.22. Počet balení

I.23. Číslo kontejneru/plomby

I.24. Druh obalu

I.25. Komodity osvědčené pro
Lidská spotřeba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz nebo příjem do EU ☐

I.28. Identifikace komodit

Druhy (Vědecký název)	Číslo schválení zařízení: Výrobní závod	Počet balení	Čistá hmotnost

▼M1

ZEMĚ **Živí mlži**

Part II: Certification

II.	**Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**	II.a. Číslo jednací osvědčení	II.b.

II.1. Hygienické osvědčení

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, a potvrzuji, že výše popsaní živí mlži byli vyprodukováni v souladu s uvedenými požadavky, a zejména že:

— pocházejí z podniku (podniků) provádějícího (provádějících) program založený na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004,

— byli sebráni, případně sádkováni a přepraveni v souladu s přílohou III oddílem VII kapitolami I a II nařízení (ES) č. 853/2004,

— bylo s nimi manipulováno, případně byli vyčištěni, a byli zabaleni v souladu s přílohou III , oddílem VII kapitolami IIII a IV nařízení (ES) č. 853/2004,

— splňují zdravotní normy přílohy III oddílu VII kapitoly V nařízení (ES) č. 853/2004 a kritéria uvedená v nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny,

— byly zabaleni, skladováni a přepravováni v souladu s přílohou III oddílem VII kapitolami VI a VIII nařízení (ES) č. 853/2004,

— byli označeni a opatřeni štítkem v souladu s přílohou II oddílem I a přílohou III oddílem VII kapitolou VII nařízení (ES) č. 853/2004,

— pokud jde o hřebenatkovité (pectinidae) sebrané mimo klasifikované produkční oblasti, splňují zvláštní požadavky stanovené v příloze III oddílu VII kapitole IX nařízení (ES) č. 853/2004

a

— úspěšně prošli úředními kontrolami stanovenými v příloze II nařízení (ES) č. 854/2004.

II.2. (1) [Veterinární osvědčení

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že výše popsaní živí mlži nepocházejí ze zdroje, kde se v populaci mlžů vyskytuje neobjasněná abnormální úmrtnost, a potvrzuji zejména, že:

— (1)[(3) pokud pocházejí z druhů vnímavých (4) k infekcím *Bonamia exitiosa, Mikrocytos roughleyi, Marteilia sydneyi, Mikrocytos mackini, Perkinsus marinus, P. olseni/atlanticus; Haplosporidium nelsoni, H. costale and/or Candidatus Xenohaliotis californiensis*,

  — (1) [pocházejí ze zdroje (2) který je považován za prostý bonamiózy (*Bonamia exitiosa* a *Mikrocytos roughleyi*), marteliózy (*Marteilia sydneyi*); mikrocytózy (*Mikrocytos mackini*); perkinsózy (*Perkinsus marinus* a *P. olseni/atlanticus*), haplosporidiózy (*Haplosporidium nelsoni* a *H. costale*) a syndromu uhynutí (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*) v souladu s příslušnými právními předpisy EU nebo příslušnou normou OIE (5)],

  — (1) [jsou odesláni jako nezpracované či zpracované produkty]],

— (1)[(6) pokud pocházejí z druhů vnímavých (3) k infekcím *Marteilia refringens* nebo *Bonamia ostrea*,

  — (1) [pocházejí ze zdroje (2), který je považován za prostý (1) *Marteilia refringens* / (1) *Bonamia ostrea* souladu s příslušnými právními předpisy EU nebo příslušnou normou OIE (5)],

  — (1) [jsou odesláni jako nezpracované či zpracované produkty]],]

▼M1

Poznámky

Část I:

— Kolonka I.8: Oblast původu: uveďte produkční oblast..

— Kolonka I.11: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení.

— Kolonka I.15: Registrační číslo (železničních vagónů nebo kontejneru a nákladních automobilů), číslo letu (letadlo) nebo název (plavidlo). V případě vykládky a překládky je nutno uvést samostatné informace.

— Kolonka I.23: Číslo kontejneru/plomby: pouze v příslušných případech.

— Kolonka I.28: Výrobní zařízení: expediční středisko, středisko pro čištění.

Část II:

— Část II.2 se nevztahuje na zásilky určené pro maloobchod za předpokladu, že splňují pravidla platná pro balení a označování stanovená nařízením (ES) č. 853/2004.

([1]) Nehodící se škrtněte.

([2]) Zdrojem může být země, oblast nebo hospodářství.

([3]) Tento požadavek se vztahuje na vývozy do všech členských států. Nicméně použije se pouze pokud zásilka obsahuje druhy vnímavé k bonamióze (*Bonamia exitiosa a Mikrocytos roughleyi*); martelióze (*Marteilia sydneyi*); mikrocytóze (*Mikrocytos mackini*); perkinsóze (*Perkinsus marinus a P. olseni/atlanticus*); haplosporidióze (*Haplosporidium nelsoni a H. costale*) a syndromu uhynutí (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*), přičemž se musí uschovat jedno nebo obě vyjádření.

([4]) Známé vnímavé druhy

Nákaza (infekce)	**Vnímavé hostitelské druhy***
Bonamia exitiosa	*Tiostrea chilensis and Ostrea angasi*
Bonamia ostrea	*Ostrea edulis*
Mikrocytos roughleyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia sydneyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia refringens	*Ostrea edulis*
Mikrocytos mackini	*Crassostrea gigas*; *C. virginica*; *Ostrea edulis*; *O. conchaphila*
Perkinsus marinus	*Crassostrea virginica* and *C. gigas*
Perkinsus olseni/atlanticus	*Haliotis ruber; H. cyclobates*; *H. scalaris; H. laevigata, Ruditapes philippinarum and R. decussatus*
Haplosporidium nelsoni	*Crassostrea virginica* and C. gigas
Haplosporidium costale	*Crassostrea virginica*
Xenohaliotis californiensis	Ušen cerná *(Haliotis. cracherodii)*, ušen červená *(H. rufescens)*, ušen vráscitá *(H. corrugata)*, ušen zelená *(H. fulgens)* a ušen sorenseni *(H. sorenseni)*

([5]) Neprítomnost nákazy podle ustanovení prílohy B nebo C smernice 91/67/EHS a rozhodnutí Komise 2002/878/EHS. Uznává se rovněž neprítomnost podle nejnovejšího vydání kodexu a príručky OIE. .

([6]) Tato část veterinárního osvedcení se použije pouze v prípade, že zásilka obsahuje druhy oznacené za druhy vnímavé k *Marteilia refringens* a/nebo *Bonamia ostrea*. K propuštení zásilky na území clenského státu nebo jeho casti (kolonky I.9 a I.10 casti I osvedcení), jež bylo prohlášeno za prosté *Marteilia refringens* a/nebo *Bonamia ostrea* nebo v nemž probíhá program k zajištení neprítomnosti *Marteilia refringens* a/nebo *Bonamia ostrea*, je nutno uschovat jedno ze dvou vyjádrení. Seznam techto clenských státu a oblastí je uveden v rozhodnutích Komise 2002/300/ES a 1994/722/EHS.

Úřední inspektor

Jméno (hulkovým písmem): Kvalifikace a titul
Datum: Podpis:
Razítko:

▼M1

ČÁST B

DODATEČNÝ VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO ZPRACOVANÉ MLŽE PATŘÍCÍ K DRUHU *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

Úřední inspektor potvrzuje, že zpracovaní mlži druhu *Acanthocardia tuberculatum* schválení osvědčením o zdravotní nezávadnosti č.: ….....

1. byli sebráni v jasně označených produkčních oblastech, sledováni a povoleni příslušným orgánem za účelem rozhodnutí Komise 2006/766/ES ([1]), a že množství PSP v jedlých částech těchto mlžů bylo nižší než 300 μg/100g;

2. byli přepraveni v kontejnerech nebo vozech, které byly zapečetěny příslušným orgánem, přímo do zařízení:

   … .....

   … .....

   (název a číslo úředního schválení zařízení, které příslušný orgán pověřil jejich zpracováním);

3. během přepravy do tohoto zařízení k nim byl přiložen doklad vydaný příslušným orgánem, jenž povolil přepravu, potvrzující podstatu a množství produktu, oblast původu a cílové zařízení;

4. byli podrobeni tepelnému ošetření podle přílohy rozhodnutí 96/77/ES;

5. neobsahují PSP v množství, které je zjistitelné biologickou testovací metodou, jak ukazuje připojená analytická zpráva (připojené analytické zprávy) o testu, jenž byl proveden u každé partie obsažené v zásilce, na niž se vztahuje toto osvědčení.

Úřední inspektor potvrzuje, že příslušný orgán ověřil, že „vlastní hygienické“ kontroly zavedené v zařízení uvedeném v bodě 2 se vztahují především na tepelné ošetření uvedené v bodě 4.

Níže podepsaný úřední inspektor prohlašuje, že jsou mu známa ustanovení rozhodnutí 96/77/ES a že připojená analytická zpráva (připojené analytické zprávy) odpovídá (odpovídají) testu provedenému u produktů po zpracování.

Úřední inspektor	
Jméno (hůlkovým písmem): Datum: Razítko:	Kvalifikace a titul: Podpis:

([1]) Viz strana 50 v tomto čísle Úředního věstníku.

▼M1

Dodatek VI přílohy VI

VZOR VETERINÁRNÍHO OSVĚDČENÍ PRO DOVOZ MEDU A JINÝCH VČELAŘSKÝCH PRODUKTŮ URČENÝCH K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

ZEMĚ **Veterinární osvědčení pro EU**

Part I: Details of dispatched consignment

I.1. Odesílatel Název Adresa PSČ Tel.		I.2. Číslo jednací osvědčení	I.2.a.
		I.3. Příslušný ústřední orgán	
		I.4. Příslušný místní orgán	
I.5. Příjemce Název Adresa PSČ Tel.		I.6.	
I.7. Země původu	Kód ISO I.8.	I.9. Země určení	Kód ISO I.10.
I.11. Místo původu/Místo ulovení Název Adresa		I.12.	
I.13. Místo nakládky		I.14. Datum odjezdu	
I.15. Dopravní prostředek Letadlo ☐ Plavidlo ☐ Vagon ☐ Silniční vozidlo ☐ Ostatní ☐ Identifikace Odkaz na dokument		I.16. Vstupní stanoviště hraniční kontroly EU	
		I.17.	
I.18. Popis komodity		I.19. Kód komodity (Kód HS)	
		I.20. Počet/Množství	
I.21. Teplota produktů Okolní ☐ Chlazené ☐ Zmrazené ☐			I.22. Počet balení
I.23. Číslo kontejneru/plomby			I.24. Druh obalu
I.25. Komodity osvědčené pro Lidská spotřeba ☐			
I.26.		I.27. Za dovoz nebo příjem do EU ☐	

I.28. Identifikace komodit

Druhy (Vědecký název)	Typ úpravy	Číslo schválení zařízení: Výrobní závod	Počet balení	Čistá hmotnost

▼M1

ZEMĚ **Med a včelařské produkty**

Část II: Osvědčení

II. **Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**	II.a. Číslo jednací osvědčení	II.b.

Já, níže podepsaný, prohlašuji, že jsem seznámen s příslušnými ustanoveními nařízení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a potvrzuji, že výše popsaný med a včelařské produkty byly vyrobeny v souladu s uvedenými požadavky, a zejména že:

— pocházejí z podniku (podniků) provádějícího (provádějících) program založený na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004,

— bylo s nimi nakládáno, popřípadě byly připraveny, zabaleny a skladovány hygienickým způsobem v souladu s požadavky přílohy II nařízení (ES) č. 852/2004,

a

— jsou splněny záruky pro živá zvířata a pro produkty z těchto zvířat stanovené plány zjišťování přítomnosti reziduí předloženými v souladu se směrnicí 96/23/ES, a zejména článkem 29 uvedené směrnice.

Poznámky

Část I:

— Kolonka I.11: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení.
— Kolonka I.15: Registrační číslo (železničních vagónů nebo kontejneru a nákladních automobilů), číslo letu (letadlo) nebo název (plavidlo). V případě vykládky a překládky je nutno uvést samostatné informace.
— Kolonka I.19: Použijte příslušné kódy HS: 04.09, 04.10.
— Kolonka I.23: Číslo kontejneru/plomby: pouze v příslušných případech.

Část II:

— Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy ostatních údajů na osvědčení.

Úřední inspektor

Jméno (hůlkovým písmem): Kvalifikace a titul:
Datum: Podpis:
Razítko:

▼M1

PŘÍLOHA VIa

TESTOVACÍ METODY PRO SYROVÉ MLÉKO A TEPELNĚ OŠETŘENÉ MLÉKO

KAPITOLA I

STANOVENÍ OBSAHU MIKROORGANISMŮ A SOMATICKÝCH BUNĚK

1. Při kontrole kritérií stanovených v příloze III oddílu IX kapitole I části III nařízení (ES) č. 853/2004, musí být jako referenční metody použity následující normy:

   a) EN/ISO 4833 pro obsah mikroorganismů při 30 °C;

   b) ISO 13366-1 pro obsah somatických buněk.

2. Použití alternativních analytických metod je přijatelné:

   a) pro obsah mikroorganismů při 30 °C, pokud jsou metody validovány podle referenční metody uvedené v bodě 1 písm. a) v souladu s protokolem stanoveným v normě EN/ISO 16140 nebo v souladu s jinými obdobnými mezinárodně přijatými protokoly.

      Konverzní vztah mezi alternativní metodou a referenční metodou zmíněnou v bodě 1 písm. a) je určen podle normy ISO 21187;

   b) pro obsah somatických buněk, pokud jsou metody validovány podle referenční metody uvedené v bodě 1 písm. b) v souladu s protokolem stanoveným v normě ISO 8196 a pokud se používají v souladu s normou ISO 13366-2 nebo s jinými obdobnými mezinárodně přijatými protokoly.

KAPITOLA II

STANOVENÍ AKTIVITY ALKALICKÉ FOSFATÁZY

1. Při stanovování aktivity alkalické fosfatázy musí být jako referenční metoda použita norma ISO 11816-1.

2. Aktivita alkalické fosfatázy je vyjádřena v milijednotkách enzymové aktivity na litr (mU/l). Jednotka aktivity alkalické fosfatázy je množství enzymu alkalické fosfatázy, jež katalyzuje konverzi 1 mikromolu substrátu za minutu.

3. Výsledek testu alkalické fosfatázy se považuje za negativní, pokud naměřená aktivita v kravském mléce nepřesahuje 350 mU/l.

4. Použití alternativních analytických metod je přijatelné, pokud jsou metody validovány podle referenční metody uvedené v bodě 1 v souladu s mezinárodně přijatými protokoly.

▼M2

PŘÍLOHA VIb

POŽADAVKY NA ÚŘEDNÍ KONTROLY PROHLÍDKY MASA

1. Pro účely této přílohy platí následující definice:

   a) „kontrolovanými podmínkami chovu a integrovanými výrobními systémy“ se rozumí druh chovu zvířat, kdy jsou zvířata chována za podmínek v souladu s kritérii stanovenými v dodatku;

   b) „mladým skotem“ se rozumí skot kteréhokoli pohlaví, ne starší než 8 měsíců;

   c) „mladou ovcí“ se rozumí ovce kteréhokoli pohlaví, která nemá prořezaný žádný trvalý řezák a která není starší než 12 měsíců;

   d) „mladou kozou“ se rozumí koza kteréhokoli pohlaví, ne starší než 6 měsíců;

   e) „stádem“ se rozumí zvíře nebo skupina zvířat držených v hospodářství jako epizootologická jednotka; jestliže je v hospodářství drženo více než jedno stádo, tvoří každé z těchto stád samostatnou epizootologickou jednotku;

   f) „hospodářstvím“ se rozumí jakékoli zařízení, stavba nebo v případě chovu pod širým nebem místo na území stejného členského státu, kde jsou zvířata držena, chována nebo kde se s nimi zachází;

   g) „zařízením provádějícím porážku nebo zpracování zvěřiny v přetržitém provozu“ se rozumí jatky nebo zařízení pro zpracování zvěřiny určené příslušným orgánem na základě analýzy rizik, v nichž se porážka nebo zpracování zvěřiny neprovádí nepřetržitě během celého pracovního dne nebo během po sobě jdoucích pracovních dnů v týdnu.

2. Prohlídky po porážce v zařízeních provádějících porážku nebo zpracování zvěřiny v přetržitém provozu.

   a) V souladu s přílohou I oddílem III kapitolou II bodem 2 písm. b) nařízení (ES) č. 854/2004 může příslušný orgán rozhodnout, že úřední veterinární lékař nemusí být přítomen během prohlídky po porážce stále, pokud jsou splněny následující podmínky:

      i) dané zařízení provádí porážku nebo zpracování zvěřiny v přetržitém provozu a je dostatečně vybaveno pro skladování masa vykazujícího odchylky do doby, kdy může úřední veterinární lékař provést závěrečnou prohlídku po porážce,

      ii) prohlídku po porážce provádí úřední pomocný veterinární pracovník,

      iii) pokud je nebo byla prováděna porážka, dochází úřední veterinární lékař do zařízení nejméně jednou denně,

      iv) příslušný orgán zavedl postup k pravidelnému posuzování činnosti úředních pomocných veterinárních pracovníků v těchto zařízeních, včetně:

         — sledování individuálních výsledků činnosti,

         — ověřování dokumentace s ohledem na nálezy prohlídek a srovnání s příslušnými jatečně upravenými těly,

         — kontroly jatečně upravených těl ve skladovacích prostorách.

   b) Analýza rizik vypracovaná příslušným orgánem podle bodu 1 písm. g), na jejímž základě mají být určena zařízení, která mohou využít výjimky podle bodu 2 písm. a), musí zohlednit alespoň následující prvky:

      i) počet zvířat, která byla poražena nebo zpracována za hodinu nebo za den,

      ii) druh a kategorie zvířat, která byla poražena nebo zpracována,

      iii) objem výroby zařízení,

      iv) předchozí výsledky porážek nebo zpracovávání,

      v) účinnost případných přijatých doplňkových opatření v potravinovém řetězci týkajících se nákupu zvířat na porážku, která mají zaručit bezpečnost potravin,

▼M2

vi) účinnost zavedeného systému na základě HACCP,

vii) auditní záznamy,

viii) předchozí záznamy příslušného orgánu o prohlídkách před porážkou a po porážce.

3. Požadavky na prohlídky masa na základě posouzení rizika, bez postupů nařezávání.

a) V souladu s přílohou I oddílem IV kapitolou IV částí B bodem 2 nařízení (ES) č. 854/2004 může příslušný orgán u prasat na výkrm omezit prohlídku po porážce na vizuální prohlídku, jsou-li splněny následující podmínky:

i) provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby byla zvířata chována v kontrolovaných podmínkách a v rámci integrovaných výrobních systémů podle dodatku k této příloze,

ii) provozovatel potravinářského podniku nevyužívá přechodných opatření v souvislosti s informacemi o potravinovém řetězci podle článku 8 nařízení Komise (ES) č. 2076/2005,

iii) příslušný orgán provádí pravidelné sérologické a/nebo mikrobiologické kontroly vybraného počtu zvířat na základě analýzy rizik možného ohrožení bezpečnosti potravin, k němuž by mohlo dojít v souvislosti se živými zvířaty a které je relevantní na úrovni zemědělského podniku, nebo provádění takových kontrol nařizuje.

b) Odchylně od zvláštních požadavků přílohy I oddílu IV kapitol I a II nařízení (ES) č. 854/2004 může být prohlídka po porážce u mladého skotu, ovcí a koz omezena na vizuální prohlídku s omezeným prohmatáním, jsou-li splněny následující podmínky:

i) provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby byl mladý skot chován v kontrolovaných podmínkách a v rámci integrovaného výrobního systému podle dodatku k této příloze,

ii) provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby byl mladý skot chován ve stádu úředně prostém tuberkulózy skotu,

iii) provozovatel potravinářského podniku nevyužívá přechodných opatření v souvislosti s informacemi o potravinovém řetězci podle článku 8 nařízení (ES) č. 2076/2005,

iv) příslušný orgán provádí pravidelné sérologické a/nebo mikrobiologické kontroly vybraného počtu zvířat na základě analýzy rizik možného ohrožení bezpečnosti potravin, k němuž by mohlo dojít v souvislosti se živými zvířaty a které je relevantní na úrovni zemědělského podniku, nebo provádění takových kontrol nařizuje,

v) prohlídka po porážce u mladého skotu zahrnuje vždy prohmatání mízních uzlin zahltanových, mízních uzlin bronchiálních a mízních uzlin mediastinálních.

c) Pokud je zjištěna odchylka, provede se u jatečně upraveného těla a drobů úplná prohlídka po porážce podle přílohy I oddílu IV kapitol I a II nařízení (ES) č. 854/2004. Příslušný orgán však může na základě analýzy rizik rozhodnout, že u masa vykazujícího určité menší odchylky definované příslušnými orgány, které nepředstavují pro zdraví zvířat ani lidí žádné riziko, není nutné úplnou prohlídku po porážce provádět.

d) Mladý skot, ovce a kozy a odstavená prasata, které nejsou přesunuty ze zemědělského podniku, kde se narodily, přímo na jatky, mohou být před odesláním na jatky jednou přesunuty do jiného zemědělského podniku (pro účely chovu nebo výkrmu). V těchto případech,

i) při přesunu mladého skotu, ovcí nebo koz mezi zemědělským podnikem původu a zemědělským podnikem chovu nebo výkrmu, jakož i mezi těmito zemědělskými podniky a jatkami, mohou být využita regulovaná shromažďovací střediska,

ii) na úrovni jednotlivých zvířat nebo šarže zvířat se zajišťuje sledovatelnost.

4. Doplňkový požadavek na prohlídku po porážce u lichokopytníků.

a) Čerstvé maso lichokopytníků chovaných v zemích, které nejsou prosté vozhřivky v souladu s článkem 2.5.8.2 *Kodexu zdraví suchozemských živočichů* Světové organizace pro zdraví zvířat, se uvádí na trh pouze

▼M2

v případě, že takové maso pochází od lichokopytníků vyšetřených na vozhřivku v souladu s přílohou I oddílem IV kapitolou IX bodem D nařízení (ES) č. 854/2004.

b) Čerstvé maso lichokopytníků, u nichž byla diagnostikována vozhřivka, musí být v souladu s přílohou I oddílem IV kapitolou IX bodem D nařízení (ES) č. 854/2004 prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě.

▼M2

Dodatek k příloze VIb

Pro účely této přílohy se „kontrolovanými podmínkami chovu a integrovanými výrobními systémy“ rozumí to, že provozovatel potravinářského podniku musí splnit níže uvedená kritéria:

a) Veškeré krmivo bylo získáno ze zařízení, které produkuje krmivo v souladu s požadavky stanovenými v článcích 4 a 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 183/2005 ([1]). Jsou-li zvířata krmena objemným krmivem nebo plodinami, je takové krmivo náležitě ošetřeno a je pokud možno sušené a/nebo granulované.

b) V nejvyšší možné míře je používán turnusový systém. Jsou-li do stáda zaváděna nová zvířata, musejí být ponechána v izolaci po dobu, kterou požadují orgány veterinární péče, aby se zabránilo zavlečení případné nákazy.

c) Žádné ze zvířat nemá přístup k venkovním zařízením, ledaže provozovatel potravinářského podniku může na základě analýzy rizik prokázat ke spokojenosti příslušného orgánu, že příslušné časové období, zařízení ani okolnosti přístupu do venkovních prostor nepředstavují z hlediska zavlečení nákazy do stáda žádné riziko.

d) K dispozici jsou podrobné informace o zvířatech od jejich narození po porážku a o podmínkách nakládání s nimi podle přílohy II oddílu III nařízení (ES) č. 853/2004.

e) Pokud mají zvířata podestýlku, předchází se případné nákaze nebo zavlečení nákazy náležitým ošetřením materiálu podestýlky.

f) Pracovníci zemědělského podniku dodržují obecné hygienické předpisy podle přílohy I nařízení (ES) č. 852/2004.

g) Jsou zavedeny postupy pro dohled nad vstupem do prostor, kde jsou zvířata chována.

h) Hospodářství neposkytuje zařízení pro turisty ani pro kempování, ledaže provozovatel potravinářského podniku může na základě analýzy rizik prokázat ke spokojenosti příslušného orgánu, že daná zařízení jsou od chovných jednotek zvířat dostatečným způsobem oddělena, takže mezi zvířaty a lidmi nemůže docházet k přímému ani nepřímému kontaktu.

i) Zvířata nemají přístup ke skládce odpadků ani k domovnímu odpadu.

j) Je zaveden plán ochrany proti škůdcům a hubení škůdců.

k) Siláž se ke krmení nepoužívá, ledaže provozovatel potravinářského podniku může na základě analýzy rizik prokázat ke spokojenosti příslušného orgánu, že takové krmivo nemůže pro zvířata představovat žádné ohrožení.

l) Odtoková voda a usazeniny z čistíren odpadních vod se nevypouštějí v oblastech, ke kterým mají přístup zvířata, ani se nepoužívají ke hnojení pastvin používaných k pěstování plodin, jež jsou určeny ke krmení zvířat, ledaže je provedeno náležité ošetření ke spokojenosti příslušného orgánu.

([1]) Úř. věst. L 35, 8.2.2005, s. 1.

▼B

PŘÍLOHA VII

ZMĚNY NAŘÍZENÍ (ES) č. 853/2004

V nařízení (ES) č. 853/2004 se přílohy II a III mění takto:

1. V příloze II se oddíl I část B mění takto:

   a) V bodu 6 se druhý pododstavec nahrazuje tímto:

   „BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE a UK.“

   b) Bod 8 se nahrazuje tímto:

   „8. Pokud označení umísťuje zařízení nacházející se ve Společenství, musí být označení oválné a musí obsahovat zkratky CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB nebo WE.“

2. Příloha III se mění takto:

   a) V oddílu I kapitole IV se bod 8 nahrazuje tímto:

   „8. Z jatečně upravených těl nebo jiných částí těla určených k lidské spotřebě, s výjimkou prasat, hlav ovcí, koz a telat a končetin krav, ovcí a koz, musí být stažena kůže. S hlavami a končetinami musí být manipulováno tak, aby nedošlo ke kontaminaci.“

   b) V oddílu II se doplňuje nová kapitola VII, která zní:

   „KAPITOLA VII: PROSTŘEDKY ZADRŽUJÍCÍ VODU

   Provozovatelé potravinářských podniků zajistí, aby se drůbeží maso, které bylo ošetřeno zvláštním způsobem, kterým se podpoří zadržování vody, neuvádělo na trh jako čerstvé maso, ale jako masné polotovary, nebo se použilo k výrobě zpracovaných výrobků.“

   c) V oddílu VIII kapitole V části E se bod 1 nahrazuje tímto:

   „1. Produkty rybolovu vyrobené z jedovatých ryb těchto čeledí nesmějí být uváděny na trh: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*. Čerstvé, připravené a zpracované produkty rybolovu čeledi *Gempylidae*, zejména *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, mohou být uváděny na trh pouze v prvním nebo dalším balení a musí být vhodným způsobem označeny informacemi pro spotřebitele o způsobech přípravy/vaření a rizicích souvisejících s přítomností látek s nepříznivými gastrointestinálními účinky. Obecný název na etiketě musí být doplněn názvem vědeckým.“

   d) Oddíl IX se mění takto:

      i) V kapitole I podkapitole II části B bodu 1 se písmeno e) nahrazuje tímto:

      „e) aby koupele nebo postřiky struku byly použity pouze po schválení nebo registraci v souladu s postupy podle směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/8/ES ze dne 16. února 1998 o uvádění biocidních přípravků na trh (*).

      _____

      (*) Úř. věst. L 123, 24.4.1998, s. 1.“

      ii) V kapitole II podkapitole II se bod 1 nahrazuje tímto:

      „1. Pokud jsou syrové mléko nebo mléčné výrobky podrobovány tepelnému ošetření, provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby toto ošetření splňovalo požadavky podle přílohy II kapitoly XI nařízení (ES) č. 852/2004. Provozovatelé musejí zejména zajistit, aby následující postupy byly prováděny v souladu s uvedenými specifikacemi:

         a) Pasterizace se dosahuje ošetřením:

            i) vysokou teplotou po krátkou dobu (nejméně 72 °C po dobu 15 sekund),

            ii) nízkou teplotou po dlouhou dobu (nejméně 63 °C po dobu 30 minut) nebo

            iii) jakoukoli jinou kombinací času a teploty vedoucí k rovnocennému účinku,

▼B

aby výrobky bezprostředně po tomto ošetření vykazovaly negativní reakci na fosfatázový test v případech, kdy je test použitelný.

b) Ošetření velmi vysokou teplotou (UHT) se dosahuje ošetřením:

i) zahrnujícím souvislý přítok tepla za vysoké teploty po krátkou dobu (nejméně 135 °C v kombinaci s přiměřenou dobou zdržení), aby v ošetřeném výrobku nebyly žádné živé mikroorganizmy ani spory schopné růstu v prostředí aseptické uzavřené nádoby v pokojové teplotě, a

ii) dostačujícím k tomu, aby výrobky zůstaly mikrobiologicky stabilní po patnáctidenní inkubaci při 30 °C v uzavřených nádobách nebo po sedmidenní inkubaci při 55 °C v uzavřených nádobách nebo po jakékoliv jiné metodě prokazující, že bylo použito vhodné tepelné ošetření.“

e) V oddílu X se kapitola II mění takto:

i) V části III se bod 5 nahrazuje tímto:

„5. Po vytlučení musí být všechny složky tekutého vejce zpracovány co nejdříve, aby se vyloučilo mikrobiologické riziko nebo aby se snížilo na přijatelnou úroveň. Šarže, která nebyla dostatečně zpracována, může být ihned opět zpracována v tomtéž zařízení, pokud ji toto zpracování učiní vhodnou k lidské spotřebě. Prováželi se, že tato šarže není vhodná k lidské spotřebě, musí být denaturována, aby bylo zajištěno, že nebude použita k lidské spotřebě.“

ii) V části V se bod 2 nahrazuje tímto:

„2. U tekutých vajec musí být na štítku podle bodu 1 uvedena také slova: ‚Tekuté vejce nepasterizované – k ošetření na místě určení‘ a údaj o datu a hodině výtluku.“

f) V oddílu XIV se doplňuje nová kapitola V, která zní:

„KAPITOLA V: OZNAČOVÁNÍ

Na prvním balení a dalším balení obsahujícím želatinu musí být uvedena slova ‚poživatelná želatina‘ a datum přípravy.“

▼B

PŘÍLOHA VIII

ZMĚNY NAŘÍZENÍ (ES) č. **854/2004**

V nařízení (ES) č. 854/2004 se přílohy I, II a III mění takto:

1. V příloze I oddílu I kapitole III se bod 3 mění takto:

   a) V písmenu a) se druhý pododstavec nahrazuje tímto:

   „BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE a UK.“

   b) Písmeno c) se nahrazuje tímto:

   „c)zkratky CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB nebo WE, pokud značku umísťují jatky nacházející se ve Společenství.“

2. V příloze II kapitole II části A se body 4 a 5 nahrazují tímto:

   „4. Příslušný orgán může klasifikovat jako oblasti třídy B ty oblasti, ve kterých mohou být živí mlži sbíráni, avšak mohou být uvedeni na trh k lidské spotřebě až po umístění ve středisku pro čištění nebo po sádkování, aby splňovali hygienické normy uvedené v bodu 3. Živí mlži z těchto oblastí nesmějí překročit hodnotu 4 600 *E. coli* na 100 g svaloviny a tekutiny mezi lasturami. Referenční metodou pro tento rozbor je test MPN v pěti zkumavkách a ve třech ředěních uvedený v normě ISO 16649-3. Alternativní metody mohou být použity, jsou-li v souladu s kritérii EN/ISO 16140 validovány pro tuto referenční metodu.

   5. Příslušný orgán může klasifikovat jako oblasti třídy C ty oblasti, ve kterých mohou být živí mlži sbíráni, avšak mohou být uvedeni na trh až po dlouhodobém sádkování, aby splňovali hygienické normy uvedené v bodu 3. Živí mlži z těchto oblastí nesmějí překročit hodnotu 46 000 *E. coli* na 100 g svaloviny a tekutiny mezi lasturami. Referenční metodou pro tento rozbor je test MPN v pěti zkumavkách a ve třech ředěních uvedený v normě ISO 16649-3. Alternativní metody mohou být použity, jsou-li v souladu s kritérii EN/ISO 16140 validovány pro tuto referenční metodu.“

3. V příloze III kapitole II části G se bod 1 nahrazuje tímto:

   „1. Produkty rybolovu vyrobené z jedovatých ryb těchto čeledí nesmějí být uváděny na trh: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*. Čerstvé, připravené a zpracované produkty rybolovu patřící k čeledi *Gempylidae*, zejména *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, mohou být uváděny na trh pouze v prvním balení nebo dalším balení a musí být vhodným způsobem označeny informacemi pro spotřebitele o způsobech přípravy/vaření a o rizicích souvisejících s přítomností látek s nepříznivými gastrointestinálními účinky. Obecný název na etiketě musí být doplněn názvem vědeckým.“