Tento dokument slúži čisto na potrebu dokumentácie a inštitúcie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah

►B

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 2074/2005

z 5. decembra 2005,

ktorým sa ustanovujú vykonávacie opatrenia pre určité produkty podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a na organizáciu úradných kontrol podľa nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, ktorým sa stanovuje výnimka z nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

(Text s významom pre EHP)

(Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 27)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
►M1	Nariadenie Komisie (ES) č. 1664/2006 zo 6. novembra 2006	L 320	13	18.11.2006
►M2	Nariadenie Komisie (ES) č. 1244/2007 z 24. októbra 2007	L 281	12	25.10.2007
►M3	Nariadenie Komisie (ES) č. 1022/2008 zo 17. októbra 2008	L 277	18	18.10.2008

▼B

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 2074/2005

z 5. decembra 2005,

ktorým sa ustanovujú vykonávacie opatrenia pre určité produkty podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a na organizáciu úradných kontrol podľa nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, ktorým sa stanovuje výnimka z nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

(Text s významom pre EHP)

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín ([1]), a najmä na jeho článok 13 ods. 2,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu ([2]), a najmä na jeho články 9, 10 a 11,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu ([3]), a najmä na jeho články 16, 17 a 18,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných za účelom zabezpečenia dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá ([4]), a najmä na jeho článok 63,

keďže:

(1) Nariadením (ES) č. 853/2004 sa ustanovujú osobitné požiadavky týkajúce sa hygienických predpisov pre potraviny živočíšneho pôvodu. Je potrebné stanoviť určité vykonávacie opatrenia pre mäso, živé lastúrniky, produkty rybolovu, mlieko, vajcia, žabie stehienka a slimáky a výrobky spracované z nich.

(2) Nariadením (ES) č. 854/2004 sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu. Je potrebné vypracovať určité pravidlá a ďalej špecifikovať ďalšie požiadavky.

(3) Nariadením (ES) č. 882/2004 sa vytvára na úrovni Spoločenstva harmonizovaný rámec všeobecných pravidiel na organizáciu úradných kontrol. Je potrebné vypracovať určité pravidlá a ďalej špecifikovať ďalšie požiadavky.

(4) Rozhodnutím Komisie 20XX/../ES ([5]) sa rušia určité rozhodnutia implementujúce opatrenia uvedené v smerniciach zrušených smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2004/41/ES

([1]) Ú. v. EÚ L 139, 30.402004, s. 1, korigendum v Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 3.
([2]) Ú. v. EU L 139, 30.4.2004, s. 55, korigendum v Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 22.
([3]) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2005, s. 206, korigendum v Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 83.
([4]) Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2005, s. 1, korigendum v Ú. v. EÚ L 191, 28.5.2004, s. 1.
([5]) Zatiaľ neuverejnené v úradnom vestníku.

▼B

z 21. apríla 2004, ktorým sa zrušujú určité smernice týkajúce sa hygieny potravín a zdravotných podmienok výroby a uvádzania určitých produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu na trh a ktorou sa menia a dopĺňajú smernice Rady 89/662/EHS a 92/118/EHS a rozhodnutie Rady 95/408/ES ([1]). Určité časti relevantných rozhodnutí sa musia preto v tomto nariadení ponechať.

(5) Nariadenie (ES) č. 852/2004 vyžaduje od prevádzkovateľa potravinárskeho podniku viesť a uchovávať záznamy a na požiadanie sprístupniť príslušné informácie z týchto záznamov príslušnému orgánu a prevádzkovateľovi prijímajúceho potravinárskeho podniku.

(6) Nariadenie (ES) č. 853/2004 taktiež vyžaduje od prevádzkovateľa bitúnku, aby požadoval, prijímal, kontroloval a konal na základe informácií o potravinovom reťazci pre všetky zvieratá iné, ako voľne žijúca zver, odoslané alebo určené na odoslanie na bitúnok. Navyše by sa mal ubezpečiť, či informácie o potravinovom reťazci poskytujú všetky podrobnosti požadované podľa nariadenia (ES) č. 853/2004.

(7) Informácie o potravinovom reťazci pomáhajú prevádzkovateľovi bitúnku organizovať operácie pri zabíjaní a pomáhajú úradnému veterinárnemu lekárovi stanoviť postupy prehliadok. Informácie o potravinovom reťazci by mal úradný veterinárny lekár analyzovať a použiť ako neoddeliteľnú súčasť postupov prehliadky.

(8) Mali by sa používať v pokiaľ možno najvyššej miere existujúce systémy toku informácií a mali by sa upraviť v súlade s požiadavkami na informácie o potravinovom reťazci uvedenými v nariadení (ES) č. 854/2004.

(9) S cieľom zlepšiť riadenie na úrovni chovu zvierat a v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004 úradný veterinárny lekár by mal zaznamenať a v prípade potreby oznámiť prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku, z ktorého zvieratá pochádzajú, a ktorémukoľvek veterinárnemu lekárovi navštevujúcemu chov pôvodu alebo akémukoľvek príslušnému zainteresovanému orgánu každú chorobu alebo stav pozorovaný na bitúnku vzhľadom na jednotlivé zvieratá alebo na stádo/kŕdeľ, ktoré môžu mať vplyv na zdravie ľudí alebo zvierat alebo ohrozovať pohodu zvierat.

(10) V nariadeniach (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 sa ustanovujú požiadavky, ktorými sa upravujú kontroly parazitov počas manipulácie s produktmi rybolovu na pevnine alebo na palube lodí. Je na prevádzkovateľoch potravinárskych podnikov vykonávať svoje vlastné kontroly vo všetkých štádiách výroby produktov rybolovu v súlade s predpismi v kapitole V bode D oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, aby ryby, ktoré sú zjavne napadnuté parazitmi, neboli uvoľnené na ľudskú spotrebu. Prijatie podrobných predpisov, týkajúcich sa vizuálnych kontrol si vyžaduje určenie koncepcie viditeľných parazitov a vizuálnych prehliadok a druhu a frekvencie pozorovaní.

(11) Kontroly ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004, ktorými sa zamedzí, aby boli produkty rybolovu nevhodné na ľudskú spotrebu uvedené na trh, môžu zahŕňať určité chemické kontroly, vrátane kontrol celkového prchavého zásaditého dusíka (TVB-N). Je potrebné stanoviť hladiny TVB-N, ktoré nesmú byť prekročené v prípade kategórií určitých živočíšnych druhov a špecifikovať analytické metódy, ktoré sa majú používať. Analytické metódy, ktoré sú vedecky uznávané na kontrolu TVB-N, by sa mali naďalej používať ako bežné metódy, mala by však byť

([1]) Ú. v. EÚ L 157, 30.4.2004, s. 33, korigendum v Ú. v. EÚ L 195, 2.6.2004, s. 12.

▼B

špecifikovaná referenčná metóda, určená na použitie tam, kde existujú pochybnosti týkajúce sa výsledkov alebo v prípade sporu.

(12) Limity pre paralytický toxín mäkkýšov (PSP), amnezický toxín mäkkýšov (ASP) a lipofilné toxíny sú ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004. Biologické testy predstavujú referenčnú metódu stanovovania určitých toxínov a zamedzenia zberu toxických mäkkýšov. Maximálne hodnoty a analytické metódy by mali byť harmonizované a implementované členskými štátmi s cieľom chrániť zdravie ľudí. Okrem biologických testovacích metód by mali byť povolené aj alternatívne metódy detekcie, ako sú chemické metódy a skúšky *in vitro*, ak sa preukáže, že výkon zvolených metód je aspoň tak efektívny ako biologická metóda a že ich zavedenie zabezpečuje rovnocennú úroveň ochrany ľudského zdravia. Navrhované maximálne hodnoty lipofilných toxínov sú založené na predbežných údajoch a musia byť prehodnotené hneď, ako budú k dispozícii nové vedecké dôkazy. Nedostatok referenčného materiálu a výhradné používanie nebiologických testov v súčasnosti znamená, že úroveň ochrany zdravia ľudí poskytovaná vzhľadom na všetky špecifikované toxíny nie je rovnocenná úrovni poskytovanej biologickými testami. Treba čo možno najskôr zabezpečiť náhradu biologických testov.

(13) Mechanicky separované mäso (MSM) získané použitím techník, ktoré nemenia štruktúru kostí použitých pri výrobe MSM, sa musí považovať za rozdielne od MSM získaného použitím techník, ktoré menia štruktúru kostí.

(14) MSM predchádzajúceho druhu vyrobené za ustanovených podmienok a ustanoveného zloženia by sa malo povoliť v mäsových prípravkoch, ktoré zjavne nie sú určené na konzumáciu bez predchádzajúceho tepelného ošetrenia. Tieto podmienky súvisia najmä s obsahom vápnika v MSM, ktorý by mal byť upresnený v súlade s článkom 11 ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004. Musí sa vykonať úprava špecifikovaného maximálneho obsahu vápnika ustanoveného v tomto nariadení hneď, ako budú k dispozícii podrobné informácie o odchýlkach, ku ktorým dochádza pri použití rozdielnych druhov surovín.

(15) Článok 31 ods. 2 písm. f) nariadenia (ES) č. 882/2004 stanovuje členským štátom viesť aktuálne zoznamy schválených prevádzkarní. Musí sa stanoviť spoločný rámec poskytovania príslušných informácií ostatným členským štátom a verejnosti.

(16) Oddiel XI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 ustanovuje požiadavky, ktorými sa riadi príprava žabích stehienok a slimákov určených na ľudskú spotrebu. Aj pre dovozy žabích stehienok a slimákov určených na ľudskú spotrebu z tretích krajín sa musia ustanoviť osobitné požiadavky, vrátane vzorov zdravotných certifikátov.

(17) Oddiely XIV a XV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 ustanovujú pravidlá na výrobu a uvádzanie na trh želatíny a kolagénu určených na ľudskú spotrebu. Aj pre dovozy želatíny a kolagénu a surovín na výrobu želatíny a kolagénu určených na ľudskú spotrebu z tretích krajín by sa mali ustanoviť osobitné požiadavky, vrátane vzorov zdravotných certifikátov.

(18) Na to, aby sa mohlo naďalej pokračovať s výrobou potravín s tradičnými vlastnosťami, je potrebná pružnosť. Členské štáty podľa právnych predpisov platných pred 1. januárom 2006 už udelili výnimky pre veľkú paletu takýchto potravín. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov by mali byť schopní po uvedenom dátume bez prerušenia naďalej uplatňovať existujúce praktiky. Postup umožňujúci členským štátom uplatňovať pružnosť je ustanovený v nariadeniach (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004. Vo väčšine prípadov, keď už boli výnimky udelené, ide však iba o otázku pokračovania urče-

▼B

ných praktík, a uplatňovanie postupu úplného oznamovania, vrátane úplnej analýzy nebezpečenstiev môže uložiť na členské štáty zbytočné a neúmerné bremeno. Musia sa preto definovať potraviny s tradičnými vlastnosťami a musia byť ustanovené všeobecné podmienky uplatniteľné na takéto potraviny, odchylne od štrukturálnych požiadaviek ustanovených v nariadení (ES) č. 852/2004, s riadnym ohľadom na ciele zdravia potravín.

(19) Keďže nariadenia (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 boli prijaté pred pristúpením 1. mája 2004, netýkajú sa nových členských štátov. ISO kódy pre tieto členské štáty a skratky pre Európske spoločenstvo v ich jazykoch sa preto musia pridať k príslušným ustanoveniam týchto nariadení.

(20) Oddiel I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 ustanovuje pravidlá pre produkciu a uvádzanie mäsa z domácich kopytníkov na trh. Výnimky z úplného stiahnutia kože z tela a iných častí tela určených na ľudskú spotrebu sú uvedené v kapitole IV bode 8 tohto oddielu. Musia sa prijať opatrenia na rozšírenie týchto výnimiek na končatiny dospelých kusov hovädzieho dobytka za predpokladu, že sú v súlade s rovnakými podmienkami, aké sa uplatňujú na končatiny teliat.

(21) Určité praktiky môžu zavádzať spotrebiteľa, pokiaľ ide o zloženie určitých výrobkov. Najmä s cieľom nesklamať očakávania spotrebiteľa, musí byť zakázaný predaj hydinového mäsa ako čerstvého mäsa ošetreného látkami na retenciu vody.

(22) Stanovisko Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín prijaté 30. augusta 2004 potvrdilo, že produkty rybolovu patriace do čeľade *Gempylidae,* najmä *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, môžu mať pri konzumácii za určitých podmienok nepriaznivé gastrointestinálne účinky. Produkty rybolovu patriace do tejto čeľade musia preto podliehať podmienkam uvádzania na trh.

(23) Oddiel IX prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 stanovuje osobitné hygienické predpisy pre surové mlieko a mliečne výrobky. Podľa časti II bodu B ods. 1 písm. e) kapitoly I sa prípravky na ponáranie strukov alebo iné čistiace prípravky na vemená môžu používať iba po schválení príslušným orgánom. V tejto časti však nie je uvedená žiadna podrobná schéma schvaľovania. S cieľom zabezpečiť harmonizovaný prístup zo strany členských štátov je preto potrebné objasniť postupy, podľa ktorých by sa takéto povolenia mali vydávať.

(24) Nariadenie (ES) č. 853/2004 požaduje od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby ošetrenie teplom používané na spracovanie surového mlieka a mliečnych výrobkov zodpovedalo medzinárodne uznávanej norme. Avšak vzhľadom na špecifickosť určitých ošetrení teplom používaných v tomto sektore a ich dosah na potravinovú bezpečnosť a zdravie zvierat, je potrebné poskytnúť v tomto ohľade prevádzkovateľom potravinárskych podnikov jasnejšie usmernenie.

(25) Nariadenie (ES) č. 853/2004 zavádza novú definíciu, ktorá sa bude vzťahovať na výrobky získané z vajec, ktoré po odstránení škrupiny neboli ešte spracované. Je preto potrebné objasniť pravidlá, ktoré sa uplatňujú na tieto výrobky a príslušne zmeniť a doplniť oddiel X kapitoly II prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

(26) Oddiel XIV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 ustanovuje osobitné zdravotné pravidlá pre želatínu. Tieto predpisy zahŕňajú požiadavky, ktoré sa vzťahujú na taký druh surovín, ktoré sa môžu používať na výrobu želatíny a na prepravu a skladovanie takýchto materiálov. Taktiež ustanovujú špecifikácie uplatniteľné na výrobu želatíny. Musia byť však taktiež ustanovené predpisy, ktoré sa uplatňujú na označovanie želatíny.

▼B

(27) Vedecký pokrok viedol k zavedeniu ISO 16649-3 ako odsúhlasenej referenčnej metódy pre analýzu *E. coli* v lastúrnikoch. Táto referenčná metóda je už zavedená pre živé lastúrniky z oblastí A v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny ([1]). Následne by mala byť norma ISO 16649-3 špecifikovaná ako referenčná MPN (najpravdepodobnejší počet) metóda aj pre analýzu *E. coli* v lastúrnikoch s pôvodom v oblastiach B a C. Použitie alternatívnych metód sa môže povoliť iba tam, kde sa považujú za rovnocenné s referenčnou metódou.

(28) Nariadenia (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

(29) Opatrenia ustanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Požiadavky týkajúce sa informácie o potravinovom reťazci na účely nariadení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

Požiadavky týkajúce sa informácie o potravinovom reťazci, ako sú uvedené v oddiele III prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a v kapitole II bode A oddielu I prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004, sú ustanovené v prílohe I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Požiadavky týkajúce sa produktov rybolovu na účely nariadení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

Požiadavky týkajúce sa produktov rybolovu, ako sú uvedené v článku 11 ods. 9 nariadenia (ES) č. 853/2004 a v článku 18 ods. 14 a ods. 15 nariadenia (ES) č. 854/2004, sú ustanovené v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Uznávané testovacie metódy pre morské biotoxíny na účely nariadení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004

Uznávané testovacie metódy na stanovenie morských biotoxínov ako sa uvádzajú v článku 11 ods. 4 nariadenia (ES) č. 853/2004 a v článku 18 ods. 13 písm. a) nariadenia (ES) č. 854/2004 sú ustanovené v prílohe III k tomuto nariadeniu.

Článok 4

Obsah vápnika v mechanicky separovanom mäse na účely nariadenia (ES) č. 853/2004

Obsah vápnika v mechanicky separovanom mäse, ako sa uvádza v článku 11 ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004, je ustanovený v prílohe IV k tomuto nariadeniu.

([1]) Pozri s. 1 tohto úradného vestníka.

▼B

Článok 5

Zoznamy prevádzkarní na účely nariadenia (ES) č. 882/2004

Požiadavky týkajúce sa zoznamov prevádzkarní, ako sa uvádzajú v článku 31 ods. 2 písm. f) nariadenia (ES) č. 882/2004, sú ustanovené v prílohe V k tomuto nariadeniu.

▼M1

Článok 6

Vzory zdravotných certifikátov na dovoz určitých produktov živočíšneho pôvodu na účely nariadenia (ES) č. 853/2004

Vzory zdravotných certifikátov podľa článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004, ktoré sa majú používať pri dovoze výrobkov živočíšneho pôvodu uvedených v prílohe VI k tomuto nariadeniu, sú ustanovené v uvedenej prílohe VI.

Článok 6a

Metódy testovania surového mlieka a tepelne ošetreného mlieka

Analytické metódy stanovené v prílohe VIa k tomuto nariadeniu používajú príslušné orgány a v prípade potreby aj prevádzkovatelia potravinárskych podnikov na účely overenia zhody s limitmi ustanovenými v časti III kapitoly I oddielu IX prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a na zabezpečenie náležitého vykonávania procesu pasterizácie mliečnych výrobkov, ako je uvedené v časti II kapitoly II oddielu IX prílohy III k uvedenému nariadeniu.

▼M2

Článok 6 b

Požiadavky týkajúce sa úradných kontrol v prípade prehliadky mäsa na účely nariadenia (ES) č. 854/2004

Požiadavky týkajúce sa úradných kontrol v prípade prehliadky mäsa sú ustanovené v prílohe VI b.

▼B

Článok 7

Výnimka z nariadenia (ES) č. 852/2004 pre potraviny s tradičnými vlastnosťami

1. Na účely tohto nariadenia sa pod pojmom „potraviny s tradičnými vlastnosťami“ rozumejú potraviny, ktoré sú v členskom štáte, v ktorom sa tradične vyrábajú

a) uznávané historicky ako tradičné výrobky, alebo

b) vyrábané podľa kodifikovaných alebo registrovaných technických odkazov na tradičný proces, alebo podľa tradičných výrobných metód, alebo

c) chránené ako tradičné potravinárske výrobky právom Spoločenstva a vnútroštátnym, regionálnym alebo miestnym právom.

2. Členské štáty môžu udeliť prevádzkarniam vyrábajúcim potraviny s tradičnými vlastnosťami jednotlivé alebo všeobecné výnimky z požiadaviek uvedených: y

a) v kapitole II bode 1 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 852/2004, pokiaľ ide o priestory, v ktorých sa takéto výrobky vystavujú prostrediu potrebnému na čiastočné rozvinutie ich vlastností. Takéto priestory môžu zahŕňať najmä steny, stropy a dvere, ktoré nie sú hladké, nepriepustné, nevsiaklivé alebo nie sú z materiálu odolného voči korózii, a prírodné geologické steny, stropy a podlahy;

▼B

b) v kapitole II bode 1 písm. f) a v kapitole V bode 1 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 852/2004, pokiaľ ide o druh materiálov, z ktorých sú vyrobené nástroje a zariadenia používané konkrétne na prípravu týchto výrobkov a ich balenie do priameho obalu a do druhého obalu.

Opatrenia týkajúce sa čistenia a dezinfekcie priestorov uvedených v písm. a) a frekvencia ich vykonávania musia byť prispôsobené danej činnosti s cieľom zohľadniť ich špecifickú mikroflóru prostredia.

Nástroje a zariadenia uvedené v pism. b) sa musia v každom čase udržiavať v uspokojivom hygienickom stave a musia byť pravidelne čistené a dezinfikované.

3. Členské štáty udeľujúce výnimky uvedené v odseku 2 to oznámia Komisii a iným členským štátom najneskôr do 12 mesiacov po udelení individuálnych alebo všeobecných výnimiek. Každé oznámenie musí

a) poskytovať krátky opis požiadaviek, ktoré boli upravené;

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

c) poskytnúť akékoľvek ďalšie závažné informácie.

Článok 8

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

Prílohy II a III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa menia a dopĺňajú v súlade s prílohou VII k tomuto nariadeniu.

Článok 9

Zmeny a doplnenia nariadenia (ES) č. 854/2004

Prílohy I, II a III k nariadeniu (ES) č. 854/2004 sa menia a dopĺňajú v súlade s prílohou VIII k tomuto nariadeniu.

Článok 10

Nadobudnutie účinnosti a uplatniteľnosť

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

Uplatňuje sa od 1. januára 2006, okrem kapitol II a III prílohy V, ktoré sa uplatňujú od 1. januára 2007.

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

▼B

PRÍLOHA I

INFORMÁCIA O POTRAVINOVOM REŤAZCI

ODDIEL I

POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKYCH PODNIKOV

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov chovajúci zvieratá odosielané na zabitie musia zabezpečiť, aby bola informácia o potravinovom reťazci uvedená v nariadení (ES) č. 853/2004 vhodne zahrnutá do dokumentácie týkajúcej sa odosielaných zvierat takým spôsobom, aby bola prístupná príslušnému prevádzkovateľovi bitúnku.

ODDIEL II

POVINNOSTI PRÍSLUŠNÝCH ORGÁNOV

KAPITOLA I

POSKYTOVANIE INFORMÁCIÍ O POTRAVINOVOM REŤAZCI

1. Príslušný orgán v mieste odoslania musí informovať odosielajúceho prevádzkovateľa potravinárskeho podniku o minimálnych prvkoch informácií o potravinovom reťazci, ktoré sa musia poskytnúť bitúnku v súlade s oddielom III prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

2. Príslušný orgán v mieste zabitia musí overovať, či

   a) informácie o potravinovom reťazci sa dôsledne a efektívne oznamujú medzi prevádzkovateľom potravinárskeho podniku, ktorý choval alebo držal zvieratá pred odoslaním, a prevádzkovateľom bitúnku;

   b) informácia o potravinovom reťazci je platná a spoľahlivá;

   c) sa poskytuje spätná väzba príslušných informácií do chovu, ak sa to dá uplatniť.

3. Ak sa zvieratá odosielajú na zabitie do iného členského štátu, musia príslušné orgány v mieste odosielania a v mieste zabitia spolupracovať tak, aby zabezpečili, že informácie, ktoré poskytol prevádzkovateľ odosielajúceho potravinárskeho podniku, budú ľahko prístupné pre prijímajúceho prevádzkovateľa bitúnku.

KAPITOLA II

SPÄTNÁ VÄZBA DO CHOVU PÔVODU

1. Pre výsledky príslušnej prehliadky, ktoré sa musia v súlade s kapitolou I oddiel II prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004 oznámiť do chovu v tom istom členskom štáte, v ktorom boli zvieratá chované pred zabitím, môže úradný veterinárny lekár použiť vzor dokladu uvedený v dodatku I.

2. Príslušný orgán je zodpovedný za oznámenie výsledkov príslušnej prehliadky v prípadoch, keď boli zvieratá chované v chove v inom členskom štáte a musí použiť verziu vzorového dokladu uvedeného v dodatku v jazyku krajiny odoslania, ako aj v jazyku krajiny príjemcu.

▼B

Dodatok k prílohe I

VZOR DOKLADU

1.	**Podrobné identifikačné údaje**
1.1.	pôvodu (napr. vlastník alebo manažér)
	meno/číslo
	úplná adresa
	telefónne číslo
1.2.	identifikačné čísla (pripojte samostatný zoznam)
	celkový počet zvierat (podľa druhov)
	problémy s identifikáciou (ak sú)
1.3.	identifikácia stáda/kŕdľa/klietky (ak je uplatniteľná)
1.4.	druh zvieraťa
1.5.	referenčné číslo zdravotného certifikátu
2.	**Nálezy *ante mortem***
2.1.	pohoda zvierat
	počet postihnutých zvierat
	druh/trieda/vek
	pozorovania (napr. ohryzenie chvostov)
2.2.	zvieratá boli dodané špinavé
2.3.	klinické nálezy (choroba)
	počet postihnutých zvierat
	druh/trieda/vek
	pozorovania
	dátum prehliadky
2.4.	laboratórne výsledky ([1])

([1]) Mikrobiologické, chemické, sérologické atď. (výsledky uveďte v prílohe).

▼B

3.	**Nálezy *post mortem***
3.1.	(makroskopické) nálezy
	počet postihnutých zvierat
	druh/trieda/vek
	zasiahnutý orgán alebo časť zvieraťa (zvierat)
	dátum zabitia
3.2.	choroba (môžu byť použité kódy ([1])
	počet postihnutých zvierat
	druh/trieda/vek
	orgán alebo miesto postihnutého zvieraťa (zvierat)
	čiastočne alebo úplne nepožívateľné telo (udajte dôvod)
	dátum zabitia
3.3.	laboratórne výsledky ([2])
3.4.	ostatné výsledky (napr. parazity, cudzie telesá atď.)
3.5.	nálezy týkajúce sa pohody zvierat (napr. zlomené nohy)
4.	**Ďalšie informácie**
5.	**Kontaktné podrobné údaje**
5.1.	bitúnok (číslo schválenia)
	názov
	úplná adresa
	telefónne číslo
5.2	elektronická adresa, ak je k dispozícii
6.	**Úradný veterinárny lekár (meno tlačeným písmom)**
	podpis a pečiatka
7.	**Dátum**
8.	**Počet strán pripojených v prílohe k tomuto formuláru:**

([1]) Príslušný orgán môže zaviesť tieto kódy: kód A pre choroby zo zoznamu Medzinárodného úradu pre nákazy zvierat (OIE); kódy B100 a B200 pre problémy týkajúce sa pohody zvierat [bod C kapitola II oddiel I prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004] a C100 až C290 pre rozhodnutia týkajúce sa mäsa [kapitola V odsek1) písm. a) až u) oddielu II prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004]. Systém kódov môže v prípade potreby obsahovať ďalšie členenie (napr. C141 pre generalizovanú miernu chorobu, C142 pre závažnejšiu chorobu atď.). Ak sa používajú kódy, mali by byť prevádzkovateľovi potravinárskych podnikov ľahko prístupné s vhodným vysvetlením ich významu.

([2]) Mikrobiologické, chemické, sérologické atď. (výsledky uveďte v prílohe).

▼B

PRÍLOHA II

PRODUKTY RYBOLOVU

ODDIEL I

POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKYCH PODNIKOV

Tento oddiel ustanovuje podrobné pravidlá týkajúce sa vizuálnych prehliadok na zisťovanie parazitov v produktoch rybolovu.

KAPITOLA I

VYMEDZENIE POJMOV

1. „Viditeľné parazity“ sú parazity alebo skupina parazitov, ktorých veľkosť, farbu alebo textúru možno zreteľne odlíšiť od tkanív rýb.

2. „Vizuálna prehliadka“ je nedeštruktívne vyšetrenie rýb alebo produktov rybolovu s optickými zväčšovacími prostriedkami alebo bez nich pri dobrých svetelných podmienkach pre ľudský zrak, ak je to potrebné vrátane presvecovania.

3. „Presvecovanie“ je, pokiaľ ide o ploché ryby alebo rybie filety, pridržanie ryby proti svetlu v zatemnenej miestnosti s cieľom zistiť parazity.

KAPITOLA II

VIZUÁLNA PREHLIADKA

1. Vizuálna prehliadka sa vykonáva na reprezentatívnom počte vzoriek. Osoby zodpovedné za prevádzkarne na pevnine a kvalifikované osoby na palube spracovateľských plavidiel musia určiť rozsah a frekvenciu prehliadok s prihliadnutím na druh produktov rybolovu, ich zemepisný pôvod a ich použitie. Počas výroby musia vizuálnu prehliadku pitvaných rýb vykonávať kvalifikované osoby so zameraním na brušnú dutinu, pečeň a ikry určené na ľudskú spotrebu. V závislosti od použitého systému pitvania sa vizuálna prehliadka musí vykonávať:

   a) v prípade ručného pitvania nepretržitým spôsobom osobou manipulujúcou v čase pitvania a umývania;

   b) v prípade mechanického pitvania odberom reprezentatívneho počtu vzoriek, ktorý je najmenej 10 rýb na jednu dávku.

2. Vizuálnu prehliadku rybích filiet a rybích rezov musia vykonávať kvalifikované osoby počas orezávania a po filetovaní alebo krájaní. Tam, kde nie je z dôvodu veľkosti filiet alebo filetovacieho postupu možné individuálne vyšetrenie, musí sa vypracovať plán odberu vzoriek a tento musí byť k dispozícii pre príslušný orgán v súlade s kapitolou II ods. 4 oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004. Tam, kde je z technického hľadiska potrebné presvecovanie filiet, musí byť súčasťou plánu odberu vzoriek.

ODDIEL II

POVINNOSTI PRÍSLUŠNÝCH ORGÁNOV

KAPITOLA I

LIMITNÉ HODNOTY CELKOVÉHO PRCHAVÉHO BÁZICKÉHO DUSÍKA (TVB-N) PRE URČITÉ KATEGÓRIE PRODUKTOV RYBOLOVU A ANALYTICKÉ METÓDY, KTORÉ SA MAJÚ POUŽÍVAŤ

▼M3

1. Nespracované produkty rybolovu sa považujú za nevhodné na ľudskú spotrebu, ak organoleptické hodnotenie vyvolalo pochybnosti o ich čerstvosti a ak sa chemickými kontrolami zistí, že sú prekročené nasledujúce limitné hodnoty TVB-N:

   a) 25 mg dusíka/100 g mäsa živočíšnych druhov uvedených v bode 1 kapitoly II;

▼M3

b) 30 mg dusíka/100 g mäsa živočíšnych druhov uvedených v bode 2 kapitoly II;

c) 35 mg dusíka/100 g mäsa živočíšnych druhov uvedených v bode 3 kapitoly II;

d) 60 mg dusíka/100 g celých produktov rybolovu používaných na priamu prípravu rybieho oleja určeného na ľudskú spotrebu, ako sa uvádza v druhom pododseku časti B ods. 1 kapitoly IV oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004; ak však surovina spĺňa ustanovenia v písmenách a), b) a c) časti B ods. 1 uvedenej kapitoly, členské štáty môžu do prijatia osobitných právnych predpisov Spoločenstva stanoviť vyššie limitné hodnoty pre určité živočíšne druhy.

Referenčná metóda, ktorá sa má použiť na kontrolu limitných hodnôt TVB-N, zahŕňa destiláciu extraktu deproteínovaného kyselinou chloristou, ako je uvedené v kapitole III.

▼B

2. Destilácia uvedená v bode 1 sa musí vykonávať pomocou prístroja, ktorý je v súlade so schémou v kapitole IV.

3. Bežnými metódami, ktoré sa môžu použiť na kontrolu limitnej hodnoty TVB-N sú:

— mikrodifúzna metóda, ktorú opísal Conway a Byrne (1933),

— metóda priamej destilácie, ktorú opísal Antonacopoulos (1968),

— destilácia extraktu deproteínovaného kyselinou trichlóroctovou (Codex Alimentarius – Výbor pre ryby a produkty rybolovu (1968).

4. Vzorka musí pozostávať približne zo 100 g mäsa odobratého najmenej z troch rôznych miest a zmiešaného pomletím.

Členské štáty odporučia úradným laboratóriám bežne používať uvedenú referenčnú metódu. Ak je pochybnosť o výsledkoch alebo v prípade sporu týkajúceho sa výsledkov analýzy vykonanej jednou z bežných metód, môže sa na kontrolu výsledkov použiť iba referenčná metóda.

KAPITOLA II

KATEGÓRIE ŽIVOČÍŠNYCH DRUHOV, PRE KTORÉ SÚ STANOVENÉ LIMITNÉ HODNOTY TVB-N

1. *Sebastesspp*., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*

2. Druhy patriace do čeľade *Pleuronectidae* (s výnimkou halibuta: *Hippoglossus spp.*)

3. *Salmo salar,* druhy patriace do čeľade *Merlucciidae*, druhy patriace do čeľade *Gadidae*

KAPITOLA III

STANOVENIE KONCENTRÁCIE TVB-N V RYBÁCH A V PRODUKTOCH RYBOLOVU

A referenčný postup

1. *Účel a oblasť uplatňovania*

Táto metóda opisuje referenčný postup zisťovania koncentrácie dusíka z TVB-N v rybách a v produktoch rybolovu. Tento postup je uplatniteľný pri TVB-N koncentráciách 5 mg/100g aspoň do 100 mg/100 g.

2. *Vymedzenie pojmov*

Pod pojmom „koncentrácia TVB-N“ sa rozumie obsah dusíka prchavých dusíkatých zásad, stanovených v opísanom postupe.

Koncentrácia sa vyjadruje v mg/100g.

3. *Stručný opis*

Prchavé dusíkaté zásady sa extrahujú zo vzorky použitím roztoku 0,6 mol/l kyseliny chloristej. Po alkalizácii sa extrakt destiluje vodnou parou a prchavé zásadité zložky sú absorbované zbernou nádržou na kyslý absorbent. Koncentrácia TVB-N sa stanoví titráciou absorbovaných zásaditých látok.

▼B

4. *Chemikálie*

Pokiaľ nie je uvedené inak, treba používať chemikálie s reagenčnou čistotou (p.a.). Použitá voda musí byť destilovaná alebo demineralizovaná a to minimálne s rovnakou čistotou. Pokiaľ nie je uvedené inak, pod pojmom „roztok“ sa rozumie tento vodný roztok:

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

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

c) štandardný roztok kyseliny chlorovodíkovej 0,05 mol/l (0,05N);

Poznámka: Ak sa používa automatický destilačný prístroj, titrácia savykonáva štandardným roztokom kyseliny chlorovodíkovej0,01 mol/l ((0,01 N).

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

e) silikónové protipenové činidlo;

f) roztok fenolftaleínu = 1 g/100 ml 95 % etanolu;

g) roztok indikátora (kombinovaný indikátor Tashiro) 2 g metylčervene a 1 g metylénovej modrej sa rozpustí v 1 000 ml 95 % etanolu.

5. *Nástroje a príslušenstvo*

a) mlynček na mäso na prípravu dostatočne homogénneho mletého rybieho mäsa;

b) vysokorýchlostný mixér s otáčkami 8 000 až 45 000 otáčok/min;

c) skladaný filter s priemerom 150 mm, rýchlofiltrujúci;

d) byreta, 5 ml s dielikmi po 0,01 ml;

e) prístroj na destiláciu vodnou parou. Prístroj musí byť schopný regulovať rôzne množstvá pary a produkovať konštantné množstvo pary po stanovenú dobu. Musí zabezpečiť, aby počas pridávania alkalizujúcich látok nemohli uniknúť výsledné voľné zásadité látky.

6. *Vykonanie*

Varovanie: Ak sa pracuje s kyselinou chloristou, ktorá je silne korozívna, tak sa musia prijať príslušné bezpečnostné preventívne opatrenia. Vzorky musia byť, ak je to vôbec možné, pripravené čo možno najskôr po ich získaní v súlade s týmito pokynmi:

a) Príprava vzorky

Vzorka, ktorá sa má analyzovať, musí byť dôkladne pomletá s použitím mlynčeka na mäso, ako je opísané v bode 5a). Do vhodnej nádobky sa naváži presne 10 g ± 0,1 g pomletej vzorky. Táto sa zmieša s 90,0 ml roztoku kyseliny chloristej, ako sa uvádza v bode 4a), homogenizovanej po dobu 2 minút miešačom, ako je opísané v bode 5b), a potom sa prefiltruje.

Takto získaný extrakt sa dá uchovávať aspoň sedem dní pri teplote približne medzi 2 ^{0}C a 6 ^{0}C.

b) Destilácia vodnou parou

50,0 ml extraktu získaného v súlade s bodom a) sa vloží do prístroja na destiláciu vodnou parou, ako je opísané v bode 5e). Kvôli neskoršej kontrole alkalinizácie extraktu sa pridá niekoľko kvapiek fenolftaleínu, ako je opísané v bode 4f). Po pridaní niekoľkých kvapiek silikónového protipenového činidla sa pridá k extraktu 6,5 ml roztoku hydroxidu sodného, ako je špecifikované v bode 4b) a okamžite sa začne destilácia vodnou parou.

Destilácia vodnou parou sa reguluje tak, aby sa za 10 minút vyprodukovalo približne 100 ml destilátu. Destilačný násadec sa ponorí do zbernej nádobky obsahujúcej 100 ml roztoku kyseliny boritej, ako je špecifikované v bode 4d), ku ktorému sa pridá tri až päť kvapiek roztoku indikátora, ako je opísané v bode 4g). Presne po 10 minútach sa destilácia ukončí. Destilačný násadec sa vyberie zo zbernej nádobky a premyje sa vodou.<0} Prchavé zásadité látky obsiahnuté v roztoku v zbernej nádobke sa stanovia titráciou štandardným roztokom kyseliny chlorovodíkovej, ako je špecifikované v bode 4c).

▼B

Hodnota pH konečného bodu musí byť 5,0 ± 0,1.

c) Titrácia

Vyžadujú sa duplicitné analýzy. Použitá metóda je správna, ak rozdiel medzi duplikátmi nie je väčší ako 2 mg/100 g.

d) Slepý pokus

Slepý pokus sa vykoná tak, ako je opísané v bode b). Namiesto extraktu sa použije 50,0 ml roztoku kyseliny chloristej, ako je špecifikované v bode 4a).

7. *Výpočet TVB-N*

Titráciou roztoku v zbernej nádobke s kyselinou chlorovodíkovou, ako je opísané v bode 4c) sa vypočíta koncentrácia TVB-N použitím tejto rovnice:

$$\text{TVB} - \text{N (vyjadrený v mg/100 g vzorky)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = objem roztoku 0,01 mol kyseliny chlorovodíkovej v ml na vzorku

V_0 = objem roztoku 0,01 mol kyseliny chlorovodíkovej v ml na slepý pokus

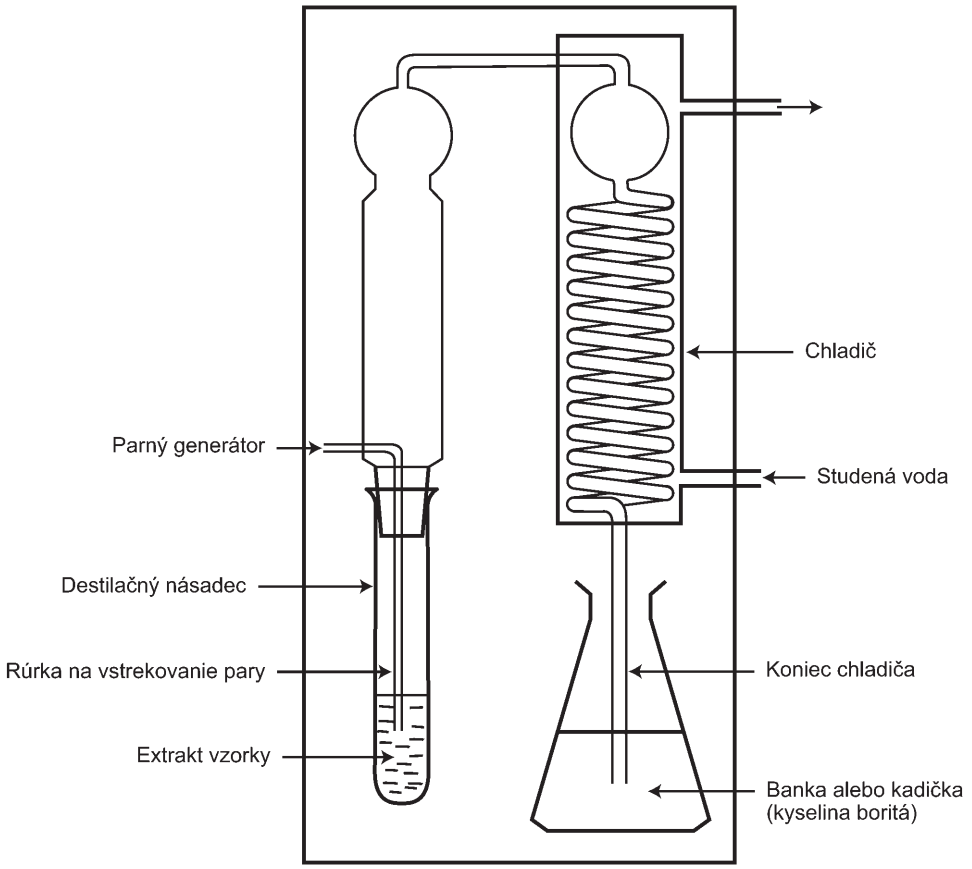
M = hmotnosť vzorky v g

Poznámky

1. Vyžadujú sa duplicitné analýzy. Použitá metóda je správna, ak rozdiel medzi duplikátmi nie je väčší ako 2 mg/100 g.
2. Skontrolujte zariadenie destilovaním roztokov NH_4CL ekvivalentných 50 mg TVB-N/100 g.
3. Smerodajná odchýlka reprodukovateľnosti S_r =1,20 mg/100 g. Smerodajná odchýlka porovnateľnosti S_R = 2,50mg/100 g.

KAPITOLA IV

PRÍSTROJ NA DESTILÁCIU TVB-N VODNOU PAROU



▼B

PRÍLOHA III

UZNANÉ TESTOVACIE METÓDY DETEKCIE MORSKÝCH BIOTOXÍNOV

Príslušné orgány a tam, kde je to vhodné, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia používať nasledujúce analytické metódy na kontrolu dodržiavania limitov uvedených v odseku 2 kapitoly V oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

V súlade s článkom 7 ods. 2 a 3 smernice Rady 86/609/EHS [1] sa pri použití biologických metód musia vziať do úvahy prvky náhrady, zjemnenia a redukcie.

▼M1

KAPITOLA I

METÓDA DETEKCIE PRÍTOMNOSTI PARALYTICKÉHO JEDU MÄKKÝŠOV (PSP)

1. Prítomnosť paralytického jedu mäkkýšov (PSP) v jedlých častiach mäkkýšov (v celom tele alebo v akejkoľvek samostatne jedlej časti) sa musí zisťovať v súlade s metódou biologického testovania, prípadne inou medzinárodne uznávanou metódou. Je možné použiť aj takzvanú Lawrencovu metódu ako alternatívnu metódu zisťovania prítomnosti toxínov, ktoré sú uvedené v dokumente Oficiálna metóda 2005.06 publikovanom Medzinárodnou asociáciou úradných analytických chemikov (paralytické jedovaté toxíny mäkkýšov).

2. Ak sú výsledky sporné, referenčnou metódou je biologická metóda.

3. Body 1 a 2 budú preskúmané na základe úspešného ukončenia harmonizácie fáz vykonávania Lawrencovej metódy referenčným laboratóriom Spoločenstva pre morské biotoxíny.

▼M2

KAPITOLA II

METÓDA DETEKCIE AMNEZICKÉHO JEDU MÄKKÝŠOV (ASP)

Celkový obsah amnezického jedu mäkkýšov (ASP) v jedlých častiach mäkkýšov (celé telo alebo akákoľvek samostatne jedlá časť) sa musí zisťovať použitím metódy vysokovýkonnej kvapalnej chromatografie (HPLC) alebo akejkoľvek inej medzinárodne uznanej metódy.

Na účely skríningu sa však na stanovenie celkového obsahu ASP v jedlých častiach mäkkýšov môže použiť aj metóda 2006.02 ASP ELISA uverejnená vo Vestníku AOAC z júna 2006.

V prípade sporných výsledkov je referenčnou metódou metóda HPLC.

▼B

KAPITOLA III

METÓDY DETEKCIE LIPOFILNÝCH TOXÍNOV

A. **Biologické metódy**

1. Na detekciu morských toxínov, ako je uvedené v odseku 2 písm. c), d) a e) kapitoly V oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, možno použiť sériové postupy biologických testov na myšiach, odlišujúce sa podielom testovaného materiálu (hepatopankreas alebo celé telo) a rozpúšťadlami použitými na extrakciu a čistenie. Citlivosť a selektívnosť závisí od výberu rozpúšťadiel použitých na extrakciu a čistenie, čo je potrebné zohľadniť, ak sa prijíma rozhodnutie o metóde, ktorá sa má použiť s cieľom pokryť celé rozpätie toxínov.

2. Na detekciu kyseliny okadaikovej, dinofysistoxínov, pektenotoxínov a yesseotoxínov môže byť použitý jednoduchý biologický test na myšiach, ktorý zahŕňa extrakciu acetónom. Tento test môže byť v prípade potreby doplnený rozdeľovacími krokmi kvapalina/kvapalina použitím systému etylacetát/voda alebo dichlorometán/voda na odstránenie potenciálnych interferencií. Detekcia azaspirových kyselín v regulačných úrovniach prostredníctvom tohto postupu si vyžaduje použitie celého tela ako testovacieho materiálu.

[1] Ú. v. ES L 358, 18.12.1986, s. 1.

▼B

3. Na každý test treba použiť tri myši. Za pozitívny výsledok prítomnosti jedného alebo viacerých toxínov uvedených v kapitole V ods. 2 písm. c) d) a e) oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v množstvách prekračujúcich ustanovené množstvá sa musí považovať úhyn dvoch z troch myší do 24 hodín po inokulácii extraktom rovnocenným 5g hepatopankreasu alebo 25 g celého tela.

4. Na detekciu kyseliny okadaikovej, dinofysistoxínov, pektenotoxínov a azaspirových kyselín sa môže použiť biologický test na myšiach s extrakciou acetónom, po ktorej nasleduje oddelenie tekutina/tekutina dietyléterom, ale nemožno ho použiť na detekciu yessotoxínov, pretože počas kroku oddeľovania môžu nastať straty týchto toxínov. Na každý test treba použiť tri myši. Za pozitívny výsledok na prítomnosť kyseliny okadaikovej, dinofysistoxínov, pektenotoxínov a azaspirových kyselín v množstve prekračujúcom množstvo ustanovené v písm. c) a e) bodu 2 kapitoly V oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa musí považovať úhyn dvoch z troch myší do 24 hodín od inokulácie extraktom rovnocenným 5 g hepatopankreasu alebo 25 g celého tela.

5. Na stanovenie kyseliny okadaikovej, dinofysistoxínov a azaspirových kyselín sa môže použiť biologický test na potkanoch. Na každý test treba použiť tri potkany. Za pozitívny výsledok prítomnosti kyseliny okadaikovej, dinofysistoxínov a azaspirových kyselín množstvách vyšších, ako sú ustanovené v písm. c) a e) bodu 2 kapitoly V oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa považuje hnačková odozva ktoréhokoľvek z troch potkanov.

B. **ALTERNATÍVNE METÓDY DETEKCIE**

1. Ako alternatívne alebo doplnkové testy k týmto biologickým testovacím metódam sa použije celý rad metód, ako je vysokovýkonná kvapalinová chromatografia (HPLC) s fluorimetrickou detekciou, kvapalinová chromatografia (LC), hmotnostná spektrometria (MS), imunologické testy a funkčné testy, ako je test na inhibíciu fosfatázy za predpokladu, že nimi, či už samotnými alebo kombinovanými, možno zistiť minimálne nasledujúce analógy, že nie sú menej účinné ako biologické metódy a že ich zavedenie poskytuje rovnocennú úroveň ochrany zdravia ľudí:

   — kyselina okadaiková a dinofysistoxíny: na detekciu prítomnosti DTX3 sa môže vyžadovať krok hydrolýzy,

   — pektenotoxíny: PTX1 a PTX2,

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

   — azaspirové kyseliny: AZA1, AZA2 a AZA3.

2. Ak sa objavia nové analógy s významom pre verejné zdravie, musia sa zahrnúť do analýz. Na to, aby bola možná chemická analýza, musia byť k dispozícii normy. Celková toxicita sa vypočíta s použitím konverzných faktorov založených na údajoch o toxicite dostupných pre každý toxín.

3. Výkonnostné charakteristiky týchto metód musia byť definované po schválení podľa medzinárodne schváleného protokolu.

4. Hneď ako budú ľahko dostupné referenčné materiály na detekciu toxínov predpísané v kapitole V oddielu VI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, nahradia sa biologické metódy alternatívnymi metódami detekcie, tieto metódy sa schvália a táto kapitola sa zodpovedajúcim spôsobom zmení a doplní.

▼B

PRÍLOHA IV

OBSAH VÁPNIKA V MECHANICKY SEPAROVANOM MÄSE

Obsah vápnika MSM, ako je stanovené v nariadení (ES) č. 853/2004,

1. nesmie prekročiť 0,1 % (= 100 mg/100 g alebo 1 000 ppm) v čerstvom produkte;

2. musí byť stanovený štandardizovanou medzinárodnou metódou.

▼B

PRÍLOHA V

ZOZNAMY SCHVÁLENÝCH POTRAVINÁRSKYCH PREVÁDZKARNÍ

KAPITOLA I

PRÍSTUP K ZOZNAMOM SCHVÁLENÝCH POTRAVINÁRSKYCH PREVÁDZKARNÍ

S cieľom pomáhať členským štátom pri vyhotovovaní aktuálnych zoznamov schválených potravinárskych prevádzkarní dostupných ostatným členským štátom a verejnosti, Komisia vytvorí internetovú stránku, na ktorú každý členský štát poskytne odkaz na svoju národnú internetovú stránku.

KAPITOLA II

FORMÁT NÁRODNÝCH INTERNETOVÝCH STRÁNOK

A. **Prehľad zoznamov**

1. Každý členský štát poskytne Komisii adresu odkazu na jedinú národnú internetovú stránku obsahujúcu prehľad zoznamov schválených potravinárskych prevádzkarní pre výrobky živočíšneho pôvodu, ako je definované v bode 8.1 v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

2. Prehľad zoznamov uvedený v bode 1 pozostáva z jedného listu a je vyhotovený v jednom alebo vo viacerých úradných jazykoch Spoločenstva.

B. **Operačná schéma**

1. Internetovú stránku obsahujúcu prehľad zoznamov vypracúva príslušný orgán alebo tam, kde je to vhodné, jeden z príslušných orgánov uvedených v článku 4 nariadenia (ES) č. 882/2004.

2. Prehľad zoznamov obsahuje prepojenia na

   a) ostatné internetové stránky nachádzajúce sa na tej istej internetovej stránke;

   b) internetové stránky spravované inými príslušnými orgánmi, jednotkami alebo prípadne inými subjektmi, ak určité zoznamy schválených potravinárskych prevádzkarní nevedie príslušný orgán uvedený v bode 1.

KAPITOLA III

ČLENENIE A KÓDY ZOZNAMOV SCHVÁLENÝCH PREVÁDZKARNÍ

Na zabezpečenie širokej dostupnosti informácií týkajúcich sa schválených potravinárskych prevádzkarní a na zlepšenie čitateľnosti týchto zoznamov sa vytvorí členenie vrátane príslušných informácií a kódov.

KAPITOLA IV

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Úlohy a činnosti uvedené v kapitolách II a III sa musia vykonávať v súlade s technickými špecifikáciami uverejnenými Komisiou.

▼M1

PRÍLOHA VI

VZORY ZDRAVOTNÝCH CERTIFIKÁTOV NA DOVOZ URČITÝCH VÝROBKOV ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU URČENÝCH NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

ODDIEL I

ŽABIE STEHIENKA A SLIMÁKY

Zdravotné certifikáty na dovoz žabích stehienok a slimákov podľa článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004 musia byť v súlade so vzormi stanovenými v časti A resp. časti B dodatku I k tejto prílohe.

ODDIEL II

ŽELATÍNA

Bez toho, aby boli dotknuté iné osobitné právne predpisy Spoločenstva, najmä právne predpisy týkajúce sa prenosných spongiformných encefalopatií a hormónov, musia byť zdravotné certifikáty na dovoz želatíny a surovín na výrobu želatíny podľa článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004 v súlade so vzormi stanovenými v časti A resp. časti B dodatku II k tejto prílohe

ODDIEL III

KOLAGÉN

Bez toho, aby boli dotknuté iné osobitné predpisy Spoločenstva, najmä právne predpisy týkajúce sa prenosných spongiformných encefalopatií a hormónov, musia byť zdravotné certifikáty na dovoz kolagénu a surovín na výrobu kolagénu podľa článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004 v súlade s vzormi stanovenými v časti A resp. časti B dodatku III k tejto prílohe.

ODDIEL IV

PRODUKTY RYBOLOVU

Zdravotné certifikáty na dovoz produktov rybolovu podľa článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004 musia byť v súlade so vzorom stanoveným v dodatku IV k tejto prílohe.

ODDIEL V

ŽIVÉ LASTÚRNIKY

Zdravotné certifikáty na dovoz živých lastúrnikov podľa článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004 musia byť v súlade so vzorom stanoveným v dodatku V k tejto prílohe.

ODDIEL VI

MED A INÉ VČELÁRSKE VÝROBKY

Zdravotné certifikáty na dovoz medu a iných včelárskych výrobkov podľa článku 6 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004 musia byť v súlade so vzorom stanoveným v dodatku VI k tejto prílohe.

▼M1

Dodatok I k prílohe VI

ČASŤ A

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU NA DOVOZ CHLADENÝCH, MRAZENÝCH ALEBO UPRAVENÝCH ŽABÍCH STEHIENOK URČENÝCH NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA **Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ**

Part I: Details of dispatched consignment

I.1. Odosielateľ
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.2. Referenčné číslo certifikátu | I.2.a.

I.3. Príslušný ústredný orgán

I.4. Príslušný miestny orgán

I.5. Príjemca
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.6.

I.7. Krajina pôvodu | ISO kód | I.8.

I.9. Krajina určenia | ISO kód | I.10.

I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu
Meno | Schvaľovacie číslo
Adresa

I.12.

I.13. Miesto naloženia

I.14. Dátum odjazdu

I.15. Dopravný prostriedok
Lietadlo ☐ Loď ☐ Železničný vagón ☐
Auto ☐ Iné ☐
Identifikácia:
Odkazy na doklady:

I.16. Vstupné stanovište hraničnej kontroly v EÚ

I.17.

I.18. Opis komodity

I.19. Kód tovaru kód KN
0208 20

I.20. Počet/Množstvo

I.21 Teplota produktov
Teplota prostredia ☐ Chladné ☐ Mrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby

I.24.Druh balenia

I.25. Komodity sú osvedčené na
Ľudská spotreba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ ☐

I.28. Označenie komodity

Druh (Vedecký názov)	Typ úpravy	Číslo schválenia podniku: Výrobný podnik	Počet balení	Čistá hmotnosť

▼M1

KRAJINA **Žabie stehienka**

Časť II: Certifikácia

II.	**Zdravotné potvrdenie**	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b.

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a osvedčujem, že vyššie opísané žabie stehienka boli vyprodukované v súlade s požiadavkami stanovenými v uvedených ustanoveniach, predovšetkým že:

– pochádzajú z prevádzkarne(-í), ktorá(-é) má (majú) zavedený program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004,

a

— pochádzajú zo žiab, ktoré boli vykrvené, upravené a v prípade potreby chladené, mrazené alebo spracované, balené a uskladnené hygienickým spôsobom v súlade s požiadavkami oddielu XI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004

Poznámky

Časť I:

— Kolónka I.11: Miesto pôvodu: názov a adresa odosielajúcej prevádzkarne.
— Kolónka I.15: registračné číslo (železničné vagóny alebo kontajnery, prípadne nákladné automobily), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). V prípade vykládky a prekládky je tieto informácie potrebné uviesť zvlášť pre každý prípad.
— Kolónka I.23: Identifikácia kontajnera/číslo plomby: ak sa uplatňuje.
— Kolónka I.28: Druh ošetrenia: chladené, mrazené, spracované.

Časť II:

— Farba pečiatky a podpisu musí byť iná ako farba ostatných údajov v certifikáte.

Úradný inšpektor

Meno (veľkými písmenami): Kvalifikácia a funkcia:
Dátum: Podpis:
Pečiatka:

▼M1

ČASŤ B

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU NA DOVOZ CHLADENÝCH, MRAZENÝCH SLIMÁKOV, SLIMÁKOV ZBAVENÝCH ULITY ALEBO KONZERVOVANÝCH SLIMÁKOV URČENÝCH NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA **Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ**

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke

I.1. Odosielateľ
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.2. Referenčné číslo certifikátu | I.2.a.

I.3. Príslušný ústredný orgán

I.4. Príslušný miestny orgán

I.5. Príjemca
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.6.

I.7. Krajina pôvodu | ISO kód | I.8.

I.9. Krajina určenia | ISO kód | I.10.

I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu
Meno | Schvaľovacie číslo
Adresa

I.12.

I.13. Miesto naloženia

I.14. Dátum odjazdu

I.15. Dopravný prostriedok
Lietadlo ☐ Loď ☐ Železničný vagón ☐
Auto ☐ Iné ☐
Identifikácia:
Odkazy na doklady:

I.16. Vstupné stanovište hraničnej kontroly v EÚ

I.17.

I.18. Opis komodity

I.19. Kód tovaru kód KN
0208 20

I.20. Počet/Množstvo

I.21 Teplota produktov
Teplota prostredia ☐ Chladné ☐ Mrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby

I.24. Druh balenia

I.25. Komodity sú osvedčené na
Ľudská spotreba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ ☐

I.28. Označenie komodity

Druh (Vedecký názov)	Typ úpravy	Číslo schválenia podniku: Výrobný podnik	Počet balení	Čistá hmotnosť

▼M1

KRAJINA **Slimáky**

Časť II: Certifikácia

II.	**Zdravotné potvrdenie**	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b.

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a osvedčujem, že vyššie opísané slimáky boli vyprodukované v súlade s požiadavkami stanovenými v uvedených ustanoveniach, predovšetkým že:

— pochádzajú z prevádzkarne(-í), ktorá(-é) má (majú) zavedený program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004,

a

— boli spracované a prípadne zbavené ulity, varené, upravené, konzervované, mrazené, balené a uskladnené hygienickým spôsobom v súlade s požiadavkami oddielu XI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004

Poznámky

Časť I:

— Kolónka I.11: Miesto pôvodu: názov a adresa odosielajúcej prevádzkarne.
— Kolónka I.15: Registračné číslo (železničné vagóny alebo kontajnery, prípadne nákladné automobily), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). V prípade vykládky a prekládky je potrebné uviesť tieto informácie zvlášť pre každý prípad.
— Kolónka I.19: Použite príslušné kódy HS: 03.07.60, 16.05.
— Kolónka I.23: Identifikácia kontajnera/číslo plomby: ak sa uplatňuje.
— Kolónka I.28: Druh ošetrenia: chladené, mrazené, zbavené ulity, varené, upravené, konzervované.

Časť II:

— Farba pečiatky a podpisu musí byť iná ako farba ostatných údajov v certifikáte.

Úradný inšpektor

Meno (veľkými písmenami): Kvalifikácia a funkcia:
Dátum: Podpis:
Pečiatka:

▼M1

Dodatok II k prílohe VI

ČASŤ A

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU NA DOVOZ ŽELATÍNY URČENEJ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA **Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ**

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke

I.1. Odosielateľ
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.2. Referenčné číslo certifikátu | I.2.a

I.3. Príslušný ústredný orgán

I.4. Príslušný miestny orgán

I.5. Príjemca
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.6.

I.7. Krajina pôvodu | ISO kód | I.8.

I.9.Krajina určenia | ISO kód | I.10.

I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu
Meno | Schvaľovacie číslo
Adresa

I.12.

I.13. Miesto naloženia

I.14. Dátum odjazdu

I.15. Dopravný prostriedok
Lietadlo ☐ Loď ☐ Železničný vagón ☐
Auto ☐ Iné ☐
Identifikácia:
Odkazy na doklady:

I.16. Vstupné stanovište hraničnej kontroly v EÚ

I.17.

I.18. Opis komodity

I.19. Kód tovaru kód KN
35.03

I.20. Počet/Množstvo

I.21. Teplota produktov
Teplota prostredia ☐ Chladné ☐ Mrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby

I.24 Druh balenia

I.25. Komodity sú osvedčené na
Ľudská spotreba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ ☐

I.28. Označenie komodity

Druh (Vedecký názov)	Typ úpravy	Číslo schválenia podniku: Výrobný podnik	Počet balení	Čistá hmotnosť

▼M1

KRAJINA **Želatína určená na ľudskú spotrebu**

Certifikácia

II.	**Potvrdenie zdravotnej neškodnosti**	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b.

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a osvedčujem, že vyššie opísaná želatína bola vyrobená v súlade s požiadavkami stanovenými v uvedených ustanoveniach, predovšetkým že:

— pochádza z prevádzkarne(-í), ktorá(-é) má (majú) zavedený program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004,

— bola vyrobená zo surovín, ktoré spĺňajú požiadavky podľa kapitol I a II oddielu XIV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004,

— bola vyrobená v súlade s podmienkami stanovenými v kapitole III oddielu XIV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004,

— spĺňa kritériá kapitoly IV oddielu XIV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny,

a [1]

— ak pochádza z prežúvavcov, neobsahuje ďalej uvedený materiál a nie je získaná z ďalej uvedeného materiálu:

a to [1]

špecifikovaný rizikový materiál definovaný v oddiele A prílohy XI k nariadeniu (ES) č. 999/2001 vyprodukovaný po 31. marci 2001 alebo mechanicky separované mäso získané z kostí hovädzieho dobytka, oviec alebo kôz, vyprodukované po 31. marci 2001. Hovädzí dobytok, ovce a kozy, z ktorých bol tento produkt získaný, neboli po 31. marci 2001 zabíjané po omráčení prostredníctvom plynu vstreknutého do lebečnej dutiny, ani nedošlo k ich usmrteniu takýmto spôsobom, ani neboli zabité laceráciou po omráčení tkaniva centrálnej nervovej sústavy pomocou nástroja vo forme predĺženej tyče zavedenej do lebečnej dutiny,

ani

materiál z hovädzieho dobytka, oviec a kôz s výnimkou materiálu získaného zo zvierat narodených, trvalo chovaných a zabitých v ……[2] [3].

Poznámky

Časť I:

– Kolónka I.11: Miesto pôvodu: názov a adresa odosielajúcej prevádzkarne.
– Kolónka I.15: Registračné číslo (železničné vagóny alebo kontajnery, prípadne nákladné automobily), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). V prípade vykládky a prekládky je potrebné uviesť tieto informácie zvlášť pre každý prípad.
– Kolónka I.23: Identifikácia kontajnera/číslo plomby: ak sa uplatňuje.
– Kolónka I.28: Druh ošetrenia: dátum výroby (dd/mm/yyyy).

Časť II:

([1]) Nehodiace sa prečiarknite.
([2]) Vložte názov krajiny.
([3]) Podľa zoznamu v bode 15 písm. b) prílohy XI k nariadeniu (ES) č. 999/2001 v znení zmien a doplnení.
– Farba pečiatky a podpisu musí byť iná ako farba ostatných údajov v certifikáte.

Úradný veterinár

Meno (veľkými písmenami): Kvalifikácia a funkcia:
Dátum: Podpis:
Pečiatka:

▼M1

ČASŤ B

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU NA DOVOZ SUROVÍN NA VÝROBU ŽELATÍNY URČENEJ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA **Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ**

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke

I.1. Odosielateľ
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.2. Referenčné číslo certifikátu | I.2.a.

I.3. Príslušný ústredný orgán

I.4. Príslušný miestny orgán

I.5. Príjemca
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.6.

I.7. Krajina pôvodu | ISO kód

I.8. Región (oblasť) pôvodu | Kód

I.9. Krajina určenia | ISO kód

I.10.

I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu
Meno | Schvaľovacie číslo
Adresa

I.12.

I.13. Miesto naloženia

I.14. Dátum odjazdu

I.15. Dopravný prostriedok
Lietadlo ☐ Loď ☐ Železničný vagón ☐
Auto ☐ Iné ☐
Identifikácia:
Odkazy na doklady:

I.16. Vstupné stanovište hraničnej kontroly v EÚ

I.17.

I.18. Opis komodity

I.19. Kód tovaru (CN kód)

I.20. Počet/Množstvo

I.21. Teplota produktov
Teplota prostredia ☐ Chladné ☐ Mrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby

I.24. Druh balenia

I.25. Komodity sú osvedčené na
Ľudská spotreba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ ☐

I.28. Označenie komodity

Druh (Vedecký názov)	Povaha komodity	Číslo schválenia podniku Výrobný podnik	Počet balení	Čistá hmotnosť

▼M1

KRAJINA **Suroviny na výrobu želatíny určenej na ľudskú spotrebu**

Časť II: Certifikácia

II.	**Potvrdenie zdravotnej neškodnosti**	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b.

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, a osvedčujem, že vyššie opísané suroviny spĺňajú požiadavky stanovené v uvedených ustanoveniach, predovšetkým že:

— vyššie opísané kosti, kože a kožky domácich prežúvavcov a prežúvavcov z farmového chovu, kože ošípaných, koža hydiny a šľachy pochádzajú zo zvierat, ktoré boli zabité na bitúnku a ktorých telá boli na základe prehliadky ante-mortem a post-mortem uznané za vhodné na ľudskú spotrebu (1)

a/alebo

— vyššie opísané kože a kožky z voľne žijúcej zveri pochádzajú z usmrtených zvierat, ktorých telá boli na základe prehliadky post-mortem(1) uznané za vhodné na ľudskú spotrebu,

a/alebo

— vyššie opísané kože a kosti rýb pochádzajú zo závodov na výrobu rybích výrobkov určených na ľudskú spotrebu, ktoré majú úradné povolenie na vývoz

a (1)

— ak suroviny pochádzajú z prežúvavcov, neobsahujú ďalej uvedený materiál, ani nie sú získané z ďalej uvedeného materiálu:

a to (1)

špecifikovaný rizikový materiál definovaný v oddiele A prílohy XI k nariadeniu (ES) č. 999/2001 vyprodukovaný po 31. marci 2001 alebo mechanicky separované mäso získané z kostí hovädzieho dobytka, oviec a kôz vyprodukované po 31. marci 2001. Hovädzí dobytok, ovce a kozy, z ktorých bol tento produkt získaný, neboli po 31. marci 2001 zabíjané po omráčení prostredníctvom plynu vstreknutého do lebečnej dutiny, ani nedošlo k ich usmrteniu takýmto spôsobom, ani neboli zabíjané laceráciou po omráčení tkaniva centrálnej nervovej sústavy pomocou nástroja vo forme predĺženej tyče zavedenej do lebečnej dutiny,

ani

materiál z hovädzieho dobytka, oviec a kôz s výnimkou materiálu získaného zo zvierat narodených, trvalo chovaných a zabitých v ……(2) (3).

Poznámky

Časť I:

— Kolónka I.8: Oblasť pôvodu: vyplňte v prípade potreby.
— Kolónka I.11: Miesto pôvodu: názov a adresa odosielajúcej prevádzkarne.
— Kolónka I.15: Registračné číslo (železničné vagóny alebo kontajnery, prípadne nákladné automobily), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). V prípade vykládky a prekládky je potrebné uviesť tieto informácie zvlášť pre každý prípad.
— Kolónka I.19: Použite príslušné kódy HS: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.
— Kolónka I.23: Identifikácia kontajnera/číslo plomby: ak sa uplatňuje.
— Kolónka I.28: Povaha komodity: (surové kože), (kože), (kosti) a (šľachy);
Výrobný závod: zahŕňa bitúnok, továrenské plavidlo, rozrábkareň, prevádzkareň na manipuláciu so zverou a spracovateľský podnik

Časť II:

(1) Nehodiace sa prečiarknite.
(2) Vložte názov krajiny.
(3) Podľa zoznamu v bode 15 písm. b) prílohy XI k nariadeniu (ES) č. 999/2001 v znení zmien a doplnení.
— Farba pečiatky a podpisu musí byť iná ako farba ostatných údajov v certifikáte.

Úradný veterinár

Meno (veľkými písmenami): Kvalifikácia a funkcia:
Dátum: Podpis:
Pečiatka:

▼M1

Dodatok III k prílohe VI

ČASŤ A

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU NA DOVOZ KOLAGÉNU URČENÉHO NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA **Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ**

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke

I.1. Odosielateľ
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.2. Referenčné číslo certifikátu | I.2.a.

I.3. Príslušný ústredný orgán

I.4. Príslušný miestny orgán

I.5. Príjemca
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.6.

I.7. Krajina pôvodu | ISO kód | I.8.

I.9. Krajina určenia | ISO kód | I.10.

I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu
Meno | Schvaľovacie číslo
Adresa

I.12.

I.13. Miesto naloženia

I.14. Dátum odjazdu

I.15. Dopravný prostriedok
Lietadlo ☐ Loď ☐ Železničný vagón ☐
Auto ☐ Iné ☐
Identifikácia:
Odkazy na doklady:

I.16. Vstupné stanovište hraničnej kontroly v EÚ

I.17.

I.18. Opis komodity

I.19. Kód tovaru kód KN
35.04

I.20. Počet/Množstvo

I.21. Teplota produktov
Teplota prostredia ☐ Chladné ☐ Mrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby

I.24. Druh balenia

I.25. Komodity sú osvedčené na
Ľudská spotreba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ ☐

I.28. Označenie komodity

Druh (Vedecký názov)	Typ úpravy	Číslo schválenia podniku: Výrobný podnik	Počet balení	Čistá hmotnosť

▼M1

KRAJINA **Kolagén určený na ľudskú spotrebu**

Časť II: Certifikácia

II.	**Zdravotné potvrdenie**	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b.

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a osvedčujem, že vyššie opísaný kolagén bol vyrobený v súlade s požiadavkami stanovenými v uvedených ustanoveniach, predovšetkým že:

— pochádza z prevádzkarne(-í), ktorá(-é) má (majú) zavedený program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004,

— bol vyrobený zo surovín, ktoré spĺňajú požiadavky kapitol I a II oddielu XV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004,

— bol vyrobený v súlade s podmienkami stanovenými v kapitole III oddielu XV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004

a

— spĺňa kritériá kapitoly IV oddielu XV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny.

Poznámky

Časť I:

— Kolónka I.11: Miesto pôvodu: názov a adresa odosielajúcej prevádzkarne.

— Kolónka I.15: Registračné číslo (železničné vagóny alebo kontajnery, prípadne nákladné automobily), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). V prípade vykládky a opätovného naloženia je potrebné uviesť tieto informácie zvlášť pre každý prípad.

— Kolónka I.23: Identifikácia kontajnera/číslo plomby: ak sa uplatňuje.

— Kolónka I.28: Druh ošetrenia: Dátum výroby (dd/mm/yyyy).

Časť II:

— Farba pečiatky a podpisu musí byť iná ako farba ostatných údajov v certifikáte.

Úradný veterinár

Meno (veľkými písmenami): Kvalifikácia a funkcia:
Dátum: Podpis:
Pečiatka:

▼M1

ČASŤ B

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU NA DOVOZ SUROVÍN NA VÝROBU KOLAGÉNU URČENÉHO NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA **Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ**

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke

I.1. Odosielateľ
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.2. Referenčné číslo certifikátu | I.2.a.

I.3. Príslušný ústredný orgán

I.4. Príslušný miestny orgán

I.5. Príjemca
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.6.

I.7. Krajina pôvodu | ISO kód

I.8. Región (oblasť) pôvodu | Kód

I.9. Krajina určenia | ISO kód

I.10.

I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu
Meno | Schvaľovacie číslo
Adresa

I.12.

I.13. Miesto naloženia

I.14. Dátum odjazdu

I.15. Dopravný prostriedok
Lietadlo ☐ Loď ☐ Železničný vagón ☐
Auto ☐ Iné ☐
Identifikácia:
Odkazy na doklady:

I.16. Vstupné stanovište hraničnej kontroly v EÚ

I.17.

I.18. Opis komodity

I.19. Kód tovaru kód KN

I.20. Počet/Množstvo

I.21. Teplota produktov
Teplota prostredia ☐ Chladné ☐ Mrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby

I.24. Druh balenia

I.25. Komodity sú osvedčené na
Ľudská spotreba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ ☐

I.28. Označenie komodity

Druh (Vedecký názov)	Povaha komodity	Číslo schválenia podniku Výrobný podnik	Počet balení	Čistá hmotnosť

▼M1

KRAJINA **Suroviny na výrobu kolagénu na ľudskú spotrebu**

Časť II: Certifikácia

II.	**Zdravotné potvrdenie**	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b.

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, a osvedčujem, že vyššie opísané suroviny spĺňajú požiadavky stanovené v uvedených ustanoveniach, predovšetkým že:

— vyššie opísané kože a kožky domácich prežúvavcov a prežúvavcov z farmového chovu/kože ošípaných, kosti a črevá/koža hydiny a kosti/šľachy pochádzajú zo zvierat, ktoré boli zabité na bitúnku a ktorých telá boli na základe prehliadky *ante-mortem a post-mortem*(1) uznané za vhodné na ľudskú spotrebu,

a/alebo

— vyššie opísané kože a kožky voľne žijúcej zveri pochádzajú z usmrtených zvierat, ktorých telá boli na základe prehliadky *post-mortem*(1) uznané za vhodné na ľudskú spotrebu,

a/alebo

— vyššie opísaná koža a kosti rýb pochádzajú zo závodov na výrobu rybích výrobkov určených na ľudskú spotrebu, ktoré majú úradné povolenie na vývoz(1).

Poznámky

Časť I:

— Kolónka I.8: Oblasť pôvodu: vyplňte v prípade potreby.

— Kolónka I.11: Miesto pôvodu: názov a adresa odosielajúcej prevádzkarne.

— Kolónka I.15: Registračné číslo (železničné vagóny alebo kontajnery, prípadne nákladné automobily), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). V prípade vykládky a opätovného naloženia je potrebné uviesť tieto informácie zvlášť pre každý prípad.

— Kolónka I.19: Použite príslušné kódy HS: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Kolónka I.23: Identifikácia kontajnera/číslo pečate: ak sa uplatňuje.

— Kolónka I.28: Druh komodity: (surové kože), (kože), (kosti), (črevá) a (šľachy).
Výrobný závod: zahŕňa bitúnok, spracovateľskú loď, rozrábkareň, prevádzkareň naspracovanie zveri a spracovateľský podnik.

Časť II:

(1) Nehodiace sa prečiarknite.

— Farba pečiatky a podpisu musí byť iná ako farba ostatných údajov v certifikáte.

Úradný veterinár

Meno (veľkými písmenami): Kvalifikácia a funkcia:
Dátum: Podpis:
Pečiatka:

▼M1

Dodatok IV k prílohe VI

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU NA DOVOZ PRODUKTOV RYBOLOVU URČENÝCH NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA **Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ**

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke

I.1. Odosielateľ
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.2. Referenčné číslo certifikátu | I.2.a.

I.3. Príslušný ústredný orgán

I.4. Príslušný miestny orgán

I.5. Príjemca
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.6.

I.7. Krajina pôvodu | ISO kód | I.8. Región (oblasť) pôvodu | Kód

I.9. Krajina určenia | ISO kód | I.10.

I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu
Meno
Adresa
Schvaľovacie číslo

I.12.

I.13. Miesto naloženia

I.14. Dátum odjazdu

I.15. Dopravný prostriedok
Lietadlo ☐ Loď ☐ Železničný vagón ☐
Auto ☐ Iné ☐
Identifikácia:
Odkazy na doklady:

I.16. Vstupné stanovište hraničnej kontroly v EÚ

I.17.

I.18. Opis komodity

I.19. Kód tovaru kód KN

I.20. Počet/Množstvo

I.21. Teplota produktov
Teplota prostredia ☐ Chladné ☐ Mrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby

I.24. Druh balenia

I.25. Komodity sú osvedčené na
Ľudská spotreba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ ☐

I.28. Označenie komodity

Druh (Vedecký názov)	Povaha komodity	Typ úpravy	Číslo schválenia podniku Výrobný podnik	Počet balení	Čistá hmotnosť

▼M1

KRAJINA **Produkty rybolovu**

Časť II: Certifikácia

II.	**Zdravotné potvrdenie**	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b.

II.1. Potvrdenie o zdravotnej neškodnosti

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, a osvedčujem, že vyššie opísané produkty rybolovu boli vyrobené v súlade s požiadavkami stanovenými v uvedených ustanoveniach, predovšetkým že:

— pochádzajú z prevádzkarne(-í), ktorá(-é) má (majú) zavedený) program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004,

— boli ulovené a spracované na palube lodí, vyložené, spracované a v prípade potreby upravené, spracované, mrazené a rozmrazené hygienickým spôsobom, ktorý spĺňa požiadavky stanovené v kapitolách I až IV oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004,

— spĺňajú zdravotné normy stanovené v kapitole V oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a kritériá stanovené nariadením (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny,

— boli zabalené, skladované a prepravené v súlade s kapitolami VI až VIII oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004,

— boli označené v súlade s oddielom I prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004,

— sú splnené záruky vzťahujúce sa na živé zvieratá a produkty z nich, ak tieto pochádzajú z akvakultúry, ustanovené v plánoch na monitorovanie rezíduí predložených v súlade so smernicou 96/23/ES, a najmä jej článkom 29,

a

— boli úspešne podrobené úradným kontrolám stanoveným v prílohe III k nariadeniu (ES) č. 854/2004

II.2. (1) [Veterinárne potvrdenie pre produkty pochádzajúce z akvakultúry

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že vyššie opísané produkty rybolovu pochádzajú z rýb alebo kôrovcov, ktoré boli v deň výlovu/zberu klinicky zdravé a boli prepravené v podmienkach, ktoré nemajú vplyv na zdravotný stav zvierat, a osvedčujem predovšetkým, že:

— (1)[(2) ak ide o druhy vnímavé(3) na ISA (infekčná anémia lososov) a/alebo EHN (epizootická hematopoetická nekróza):

  — (1) [pochádzajú zo zdroja(4), ktorý sa v súlade s príslušnými právnymi predpismi EÚ alebo normami OIE (5) považuje za zdroj bez výskytu ISA a/alebo EHN], (5)],

  — (1) [boli zabité a vypitvané]].

— (1)[(6) ak ide o druhy vnímavé(3) na VHS (vírusová hemoragická septikémia) a/alebo IHN (infekčná hematopoetická nekróza):

  — (1) pochádzajú zo zdroja(4), ktorý sa v súlade s príslušnými právnymi predpismi EÚ alebo normami OIE (5) považuje za zdroj bez výskytu ISA a/alebo EHN],

  — (1) [boli zabité a vypitvané]]].

▼M1

Poznámky

Časť I:

— Kolónka I.8: Oblasť pôvodu: v prípade produktov pochádzajúcich z akvakultúry a, ak je to vhodné, uveďte oblasti podľa zoznamov uvedených v rozhodnutiach Komisie 2002/308/ES a 2003/634/ES V prípade mrazených alebo spracovaných lastúrnikov uveďte produkčnú oblasť.

— Kolónka I.11: Miesto pôvodu: názov a adresa odosielajúcej prevádzkarne.

— Kolónka I.15: Registračné číslo (železničné vagóny, alebo kontajnery, prípadne nákladné automobily), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). V prípade vykládky a prekládky je potrebné uviesť tieto informácie zvlášť pre každý prípad.

— Kolónka I.19: Použite príslušné 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.

— Kolónka I.23: Identifikácia kontajnera/číslo plomby: ak sa uplatňuje.

— Kolónka I.28: Druh komodity: špecifikujte, či ide o výrobky pochádzajúce z akvakultúry, alebo z voľne žijúcich zvierat.
Druh ošetrenia: živé, chladené, mrazené, spracované.
Výrobný závod: zahŕňa spracovateľskú loď, mraziarenskú loď, mraziarenský sklad, spracovateľský podnik.

Časť II:

— Časť II.2 sa netýka zásielok určených na maloobchodný predaj, ak spĺňajú pravidlá týkajúce sa balenia a označovania stanovené v nariadení (ES) č. 853/2004.

([1]) Nehodiace sa prečiarknite.

([2]) Táto časť veterinárneho certifikátu je relevantná len v prípade, že zásielka pozostáva z druhov označovaných za vnímavé na ISA (infekčná anémia lososov) a/alebo EHN (epizootická hematopoetická nekróza). Táto požiadavka sa vzťahuje na dovoz do všetkých členských štátov, pričom je potrebné uchovať jedno z týchto dvoch vyhlásení okrem prípadu, ak je zásielka určená na ďalšie spracovanie v schválenom dovoznom stredisku.

([3]) Známe vnímavé druhy

Ochorenie	**Vnímavé hostiteľské druhy***
EHN	ostriež zelenkavý (*Perca fluviatilis*), pstruh dúhový (*Oncorhynchus mykiss*)
ISA	losos atlantický (*Salmo salar*), pstruh dúhový (*Oncorhynchus mykiss*), pstruh potočný (*Salmo trutta*)
VHS	treska škvrnitá (*Gadus morhua*), sleď obyčajný (*Clupea harengus*), pstruh potočný (*Salmo trutta*), losos čavyča (*Oncorhynchus tshawytscha*), losos kisuč (*O. kisutch*), lipeň tymiánový (*Thymallus thymallus*), treska jednoškvrnná (*Melanogrammus aeglefinus*), treska aljašská (*Gadus macrocephalus*), sleď atlantický (*Clupea harengus pallasi*), šťuka obyčajná (*Esox lucius*), pstruh dúhový (*Oncorhynchus mykiss*), treska hlbinná (*Rhinonemus cimbrius*), šprota severná (*Sprattus sprattus*), kambala veľká (*Scophthalmus maximus*), sih (*Coregonus* sp.)
IHN	pstruh dúhový (*Oncorhynchus mykiss*), lososy tichomorské [losos čavyča (*O. tshawytscha*), losos nerka (O. nerka), losos keta (*Oncorhynchus keta*), losos masu (*Oncorhynchus masou*), (*Oncorhynchus rhodurus*) a losos kisuč (*O. kisutch*)] a losos atlantický (*Salmo salar*).

([4]) Zdrojom môže byť krajina, zóna alebo jednotlivá farma.

([5]) Neprítomnosť ochorenia podľa ustanovení prílohy B alebo C k smernici 91/67/EHS a podľa ustanovení rozhodnutí Komisie 2001/183/EHS a 2003/466/ES. Posudzuje sa aj neprítomnosť ochorenia podľa posledného vydania kódexu a manuálu OIE.

([6]) Táto časť veterinárneho certifikátu je relevantná len v prípade, že zásielka pozostáva z druhov označovaných za vnímavé na VHS a/alebo IHN. Na účely povolenia vstupu zásielky, ktorá je vyhlásená za zásielku bez výskytu VHS a/alebo IHN alebo ktorá podlieha programu na zabezpečenie neprítomnosti ochorenia, na vstup do členského štátu alebo jeho časti (kolónky I.9 a I.10 časti I certifikátu) je potrebné uchovať jedno z týchto dvoch vyhlásení okrem prípadu, ak je zásielka určená na ďalšie spracovanie v schválenom dovoznom stredisku.

Zoznam takýchto členských štátov a oblastí bol stanovený v rozhodnutiach Komisie 2002/308/ES a 2003/634/EHS.

— Farba pečiatky a podpisu musí byť iná ako farba ostatných údajov v certifikáte.

Úradný inšpektor

Meno (veľkými písmenami): Kvalifikácia a funkcia:
Dátum: Podpis:
Pečiatka:

▼M1

Dodatok V k prílohe VI

ČASŤ A

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU NA DOVOZ ŽIVÝCH LASTÚRNIKOV URČENÝCH NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA **Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ**

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke

I.1. Odosielateľ
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.2. Referenčné číslo certifikátu | I.2.a.

I.3. Príslušný ústredný orgán

I.4. Príslušný miestny orgán

I.5. Príjemca
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.6.

I.7. Krajina pôvodu ISO kód | I.8. Región (oblasť) pôvodu Kód | I.9. Krajina určenia ISO kód | I.10.

I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu
Meno Schvaľovacie číslo
Adresa

I.12.

I.13. Miesto naloženia | I.14. Dátum odjazdu

I.15. Dopravný prostriedok
Lietadlo ☐ Loď ☐ Železničný vagón ☐
Auto ☐ Iné ☐
Identifikácia:
Odkazy na doklady:

I.16. Vstupné stanovište hraničnej kontroly v EÚ

I.17.

I.18. Opis komodity

I.19. Kód tovaru (kód KN)
03 07

I.20. Počet/Množstvo

I.21.

I.22. Počet balení

I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby | I.24. Druh balenia

I.25. Komodity sú osvedčené na
Ľudská spotreba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ ☐

I.28. Označenie komodity

Druh (Vedecký názov)	Povaha komodity	Číslo schválenia podniku Výrobný podnik	Počet balení	Čistá hmotnosť

▼M1

KRAJINA **Živé lastúrniky**

Časť II: Certifikácia

II.	**Zdravotné potvrdenie**	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b.

II.1. Potvrdenie zdravotnej neškodnosti

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, a osvedčujem, že vyššie opísané živé lastúrniky boli vyprodukované v súlade s požiadavkami stanovenými v uvedených ustanoveniach, predovšetkým že:

— pochádzajú z prevádzkarne(-í), ktorá(-é) má(majú) zavedený program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004,

— boli zbierané, v prípade potreby sádkované a prepravované, v súlade s kapitolami I a II oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004,

— boli spracované, v prípade potreby purifikované a balené v súlade s kapitolami III a IV oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004,

— spĺňajú zdravotné normy ustanovené v kapitole V oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a kritériá ustanovené nariadením (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny,

— boli zabalené, skladované a prepravené v súlade s kapitolami VI a VIII oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004,

— boli označené a opatrené značkou v súlade s oddielom I prílohy II a kapitolou VII oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004,

— v prípade zberu hrebenatiek (pectinidae) mimo klasifikovaných produkčných oblastí spĺňajú špecifické požiadavky ustanovené v kapitole IX oddielu VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004

a

— boli podrobené úradným kontrolám ustanoveným v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 854/2004 s vyhovujúcim výsledkom.

II.2. ([1])[Veterinárne potvrdenie

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že vyššie opísané živé lastúrniky pochádzajú zo zdroja([2]), v ktorom sa nevyskytuje v populácii neobjasnená úmrtnosť, a osvedčujem predovšetkým, že:

— ([1])[([3]) ak ide o druhy([4]) vnímavé na infekcie ako *Bonamia exitiosa, Mikrocytos roughleyi, Marteilia sydneyi, Mikrocytos mackini, Perkinsus marinus, P. olseni/atlanticus; Haplosporidium nelsoni, H. costale a/alebo Candidatus Xenohaliotis californiensis:*

  — ([1]) [pochádzajú zo zdroja([2]), ktorý sa považuje za zdroj bez výskytu bonamiózy (*Bonamia exitiosa a Mikrocytos roughleyi*); marteiliózy (*Marteilia sydneyi*); mikrocytózy (*Mikrocytos mackini*); perkinsózy (*Perkinsus marinus a P. olseni/atlanticus*); haplosporidiózy (*Haplosporidium nelsoni a H. costale*) a syndrómu vysychania ulitníkov (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*) v súlade s príslušnými právnymi predpismi EÚ alebo normami OIE ([5])],

  — ([1]) [sú odosielané ako nespracované alebo spracované produkty],

— ([1])[([6]) ak ide o druhy([3]) vnímavé na infekcie Marteilia refringens alebo Bonamia ostrea:

  — ([1]) [pochádzajú zo zdroja([2]), ktorý sa považuje za zdroj bez výskytu(1) Marteilia refringens/(1)Bonamia ostrea v súlade s príslušnými právnymi predpismi EÚ alebo normami OIE ([5])],

  — ([1]) [sú odosielané ako nespracované alebo spracované produkty]],

▼M1

Poznámky

Časť I:

— Kolónka I.8: Oblasť pôvodu: uveďte produkčnú oblasť.

— Kolónka I.11: Miesto pôvodu: názov a adresa odosielajúcej prevádzkarne.

— Kolónka I.15: Registračné číslo (železničné vagóny alebo kontajnery, prípadne nákladné automobily), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). V prípade vykládky a prekládky je potrebné uviesť tieto informácie zvlášť pre každý prípad.

— Kolónka I.23: Identifikácia kontajnera/číslo plomby: ak sa uplatňuje.

— Kolónka I.28: Výrobný závod: vrátane expedičného strediska, purifikačného strediska.

Časť II:

— Časť II.2 sa netýka zásielok určených na maloobchodný predaj, ak spĺňajú pravidlá týkajúce sa balenia a označovania stanovené v nariadení (ES) č. 853/2004.

([1]) Nehodiace sa prečiarnite.

([2]) Zdrojom môže byť krajina, oblasť alebo jednotlivá farma.

([3]) Táto požiadavka sa uplatňuje na vývoz do všetkých členských štátov. Je však relevantná len v prípade, že zásielka pozostáva z druhov vnímavých na bonamiózu (*Bonamia exitiosa a Mikrocytos roughleyi*); marteiliózu (*Marteilia sydneyi*); mikrocytózu *(Mikrocytos mackini*); perkinsózu (*Perkinsus marinus* a *P. olseni/atlanticus*); haplosporidiózu (*Haplosporidium nelsoni* a *H. costale*) a syndróm vysychania ulitníkov (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*), v ktorom je potrebné uchovať jedno z dvoch vyjadrení.

([4]) Známe vnímavé druhy.

Ochorenie (Infekcia)	**Vnímavé hostiteľské 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	druhy rodu Haliotis: *Haliotis. cracherodii*, Haliotis rufescens, Haliotis corrugata, Haliotis fulgens a Haliotis sorenseni

([5]) Neprítomnosť ochorenia podľa ustanovení prílohy B alebo C k smernici 91/67/EHS a podľa ustanovení rozhodnutia Komisie 2002/878/EHS. Posudzuje sa aj neprítomnosť ochorenia podľa posledného vydania kódexu a manuálu OIE

([6]) Táto časť veterinárneho certifikátu je relevantná len v prípade, že zásielka pozostáva z druhov označovaných za vnímavé na *Marteilia refringens* a/alebo *Bonamia ostrea*. Na účely povolenia vstupu zásielky, ktorá je vyhlásená za zásielku bez výskytu *Marteilia refringens* a/alebo *Bonamia ostrea* alebo ktorá podlieha programu na zabezpečenie neprítomnosti ochorenia, na vstup do členského štátu alebo jeho časti (kolónky I.9 a I.10 časti I certifikátu) je potrebné uchovať jedno z týchto dvoch vyhlásení. Zoznam takýchto členských štátov a oblastí bol stanovený v rozhodnutiach Komisie 2002/300/ES a 1994/772/EHS.

Official inspector

Name (in capitals): Qualification and title
Date: Signature:
Stamp:

▼M1

ČASŤ B

VZOR DODATOČNÉHO ZDRAVOTNÉHO OSVEDČENIA SPRACOVANÝCH LASTÚRNIKOV PATRIACICH K DRUHOM *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

Úradný inšpektor týmto osvedčuje, že spracované lastúrniky druhu *Acanthocardia tuberculatum*, schválené v zdravotnom certifikáte s referenčným č.:. . . ..

1. boli zbierané v produkčných oblastiach jasne vymedzených, monitorovaných a schválených príslušnými orgánmi na účely rozhodnutia Komisie 2006/766/ES ([1]) a hladina PSP v jedlých častiach týchto mäkkýšov je nižšia ako 300 μg/100 g;

2. boli prepravované v kontajneroch alebo vozidlách zapečatených príslušnými orgánmi priamo do prevádzkarne:

   … .....

   … .....

   (názov a schvaľovacie číslo prevádzkarne, osobitne povolenej príslušným orgánom na vykonávanie ich ošetrenia);

3. boli počas prepravy do tejto prevádzkarne sprevádzané dokladom vystaveným príslušným orgánom, ktorý schvaľuje dopravu, osvedčuje povahu a množstvo produktu, oblasť pôvodu a prevádzkareň určenia;

4. boli v súlade s prílohou k rozhodnutiu 96/77/ES podrobené tepelnému ošetreniu;

5. neobsahujú takú hladinu PSP, ktorú je možné zistiť biologickým pokusom, čo dokazuje(-ú) priložený(-é) analytický(-é) záznam(-y) o skúške vykonanej na každej dávke zahrnutej do zásielky, na ktorú sa toto osvedčenie vzťahuje.

Úradný inšpektor týmto osvedčuje, že príslušný orgán overil, že vlastné zdravotné kontroly zavedené prevádzkarňou uvedené v bode 2 sa osobitne uplatňujú pri tepelnom ošetrení uvedenom v bode 4.

Podpísaný úradný inšpektor týmto vyhlasuje, že si je vedomý ustanovení rozhodnutia 96/77/ES a že priložený(-é) analytický(-é) záznam(-y) o skúške zodpovedá(-ú) skúškam vykonaným na produktoch po ich spracovaní.

Úradný inšpektor	
Meno (veľkými písmenami): Dátum Pečiatka:	Kvalifikácia a funkcia: Podpis:

([1]) Pozri stranu 53 tohto úradného vestníka.

▼M1

Dodatok VI k prílohe VI

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFKÁTU NA DOVOZ MEDU A INÝCH VČELÁRSKYCH VÝROBKOV URČENÝCH NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

KRAJINA **Veterinárne osvedčenie pre dovoz do EÚ**

Časť I: Údaje o odoslanej zásielke

I.1. Odosielateľ
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.2. Referenčné číslo certifikátu | I.2.a.

I.3. Príslušný ústredný orgán

I.4. Príslušný miestny orgán

I.5. Príjemca
Meno
Adresa
PSČ
Tel.:

I.6.

I.7. Krajina pôvodu | ISO kód | I.8.

I.9. Krajina určenia | ISO kód | I.10.

I.11. Miesto pôvodu/Miesto zberu
Meno
Adresa

I.12.

I.13. Miesto naloženia

I.14. Dátum odjazdu

I.15. Dopravný prostriedok
Aeroplane ☐ Loď ☐ Železničný vagón ☐
Lietadlo ☐ Iné ☐
Identifikácia:
Odkazy na doklady:

I.16. Vstupné stanovište hraničnej kontroly v EÚ

I.17.

I.18. Opis komodity

I.19. Kód tovaru (kód KN)

I.20. Počet/Množstvo

I.21. Teplota produktov
Teplota prostredia ☐ Chladné ☐ Mrazené ☐

I.22. Počet balení

I.23. Označenie kontajnera/Číslo plomby

I.24. Druh balenia

I.25. Komodity sú osvedčené na
Ľudská spotreba ☐

I.26.

I.27. Za dovoz alebo príjem do EÚ ☐

I.28. Označenie komodity

Druh (Vedecký názov)	Typ úpravy	Číslo schválenia podniku: Výrobný podnik	Počet balení	Čistá hmotnosť

▼M1

KRAJINA **Med a včelárske výrobky**

Časť II: Certifikácia

II. **Zdravotné potvrdenie**	II.a. Referenčné číslo certifikátu	II.b.

Ja, podpísaný, vyhlasujem, že som si vedomý príslušných ustanovení nariadení (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004, a osvedčujem, že vyššie opísaný med a včelárske výrobky boli vyprodukované v súlade s požiadavkami stanovenými v uvedených ustanoveniach, predovšetkým že:

— pochádzajú z prevádzkarne(-í), ktorá(-é) má (majú) zavedený program založený na zásadách HACCP v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004,

— boli spracované a v prípade potreby pripravené, balené a uskladnené hygienickým spôsobom v súlade s požiadavkami prílohy II k nariadeniu (ES) č. 852/2004

a

— sú splnené záruky vzťahujúce sa na živé zvieratá a ich produkty stanovené v plánoch na monitorovanie rezíduí predložených v súlade so smernicou 96/23/ES, a najmä jej článkom 29.

Poznámky

Časť I:

— Kolónka I.11: Miesto pôvodu: názov a adresa odosielajúcej prevádzkarne.
— Kolónka I.15: Registračné číslo (železničné vagóny alebo kontajnery, prípadne nákladné automobily), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). V prípade vykládky a prekládky je potrebné uviesť tieto informácie zvlášť pre každý prípad.
— Kolónka I.19: Použite príslušné kódy HS: 04.09, 04.10.
— Kolónka I.23: Identifikácia kontajnera/číslo plomby: len ak sa uplatňuje.

Časť II:

— Farba pečiatky a podpisu musí byť iná ako farba ostatných údajov v certifikáte.

Úradný inšpektor

Meno (veľkými písmenami): Kvalifikácia a funkcia:
Dátum: Podpis:“
Pečiatka:

▼M1

PRÍLOHA VIA

METÓDY TESTOVANIA SUROVÉHO MLIEKA A TEPELNE OŠETRENÉHO MLIEKA

KAPITOLA I

STANOVENIE CELKOVÉHO POČTU MIKROORGANIZMOV A POČTU SOMATICKÝCH BUNIEK

1. Pri kontrole dodržania kritérií stanovených v časti III kapitoly I oddielu IX prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 je nutné uplatňovať ako referenčné metódy tieto normy:

   a) EN/ISO 4833 pre celkový počet mikroorganizmov pri teplote 30 °C;

   b) ISO 13366-1 pre počet somatických buniek.

2. Je prípustné používanie alternatívnych analytických metód:

   a) Pre celkový počet mikroorganizmov pri teplote 30 °C, keď sú metódy validované referenčnou metódou uvedenou v bode 1 písm. a) v súlade s protokolom stanoveným normou EN/ISO 16140 prípadne inými podobnými medzinárodne akceptovanými protokolmi.

      Predovšetkým prepočítavací vzťah medzi alternatívnou metódou a referenčnou metódou v bode 1 písm. a) je stanovený podľa normy ISO 21187.

   b) Pre počet somatických buniek, keď sú metódy validované referenčnou metódou uvedenou v bode 1 písm. b) v súlade s protokolom stanoveným normou ISO 8196 a keď sa vykonávajú v súlade s normou ISO 13366-2 prípadne inými podobnými medzinárodne akceptovanými protokolmi.

KAPITOLA II

STANOVENIE AKTIVITY ALKALICKEJ FOSFATÁZY

1. Pri stanovovaní aktivity alkalickej fosfatázy je nutné uplatňovať normu ISO 11816-1 ako referenčnú metódu.

2. Aktivita alkalickej fosfatázy je vyjadrená v milijednotkách aktivity enzýmov v prepočte na jeden liter (mU/l). Jednotka aktivity alkalickej fosfatázy je množstvo enzýmu alkalickej fosfatázy, ktoré katalyzuje premenu 1 mikromolu substrátu za jednu minútu.

3. Výsledok testu alkalickej fosfatázy sa považuje za negatívny, ak aktivita kravského mlieka neprevyšuje 350 mU/l.

4. Využitie alternatívnych analytických metód je prípustné, len ak sú takéto metódy validované referenčnou metódou uvedenou v bode 1 v súlade s medzinárodne uznávanými protokolmi.

▼M2

PRÍLOHA VIB

POŽIADAVKY UPLATNITEĽNÉ NA ÚRADNÉ KONTROLY V PRÍPADE PREHLIADKY MÄSA

1. Na účely tejto prílohy sa uplatňujú tieto definície:

   a) „kontrolované podmienky ustajnenia a integrované systémy chovu“ znamenajú druh chovu, pri ktorom sa zvieratá chovajú v podmienkach spĺňajúcich kritériá ustanovené v dodatku;

   b) „mladý hovädzí dobytok“ znamená hovädzí dobytok bez rozdielu pohlavia, ktorý nie je starší ako 8 mesiacov;

   c) „mladá ovca“ znamená ovca bez rozdielu pohlavia, ktorá nemá žiadne prerezané trvalé rezáky a ktorá nie je staršia ako 12 mesiacov;

   d) „mladá koza“ znamená koza bez rozdielu pohlavia, ktorá nie je staršia ako 6 mesiacov;

   e) „stádo“ je zviera alebo skupina zvierat držaných v chove ako epidemiologická jednotka; ak sa v chove chová viac ako jedno stádo, každé z týchto stád tvorí samostatnú epidemiologickú jednotku;

   f) „chov“ je akákoľvek prevádzkareň, stavba alebo v prípade farmy vo voľnej prírode akékoľvek miesto nachádzajúce sa na území toho istého členského štátu, na ktorom sú zvieratá držané, chované alebo sa s nimi manipuluje;

   g) „prevádzkareň vykonávajúca diskontinuálne zabíjanie zvierat alebo činnosti manipulácie so zverou“, je bitúnok alebo prevádzkareň na manipuláciu so zverou, ktoré sú určené príslušným orgánom na základe analýzy rizika a v ktorých sa najmä činnosti zabíjania zvierat alebo manipulácie so zverou nevykonávajú buď po celý pracovný deň, alebo počas po sebe nasledujúcich pracovných dní týždňa.

2. Prehliadky *post mortem* v prevádzkarniach vykonávajúcich diskontinuálne zabíjanie zvierat alebo činnosti manipulácie so zverou.

   a) V súlade s bodom 2 písm. b) kapitoly II oddielu III prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004 môže príslušný orgán rozhodnúť, že úradný veterinárny lekár nemusí byť celý čas prítomný počas prehliadky *post mortem* za predpokladu, že sú splnené tieto podmienky:

      i) príslušná prevádzkareň je prevádzkarňou, ktorá vykonáva diskontinuálne zabíjanie zvierat alebo činnosti manipulácie so zverou a ktorá má dostatočné zariadenia na skladovanie mäsa vykazujúceho anomálie, a to až dovtedy, kým sa nemôže vykonať konečná prehliadka *post mortem* úradným veterinárnym lekárom;

      ii) prehliadku *post mortem* vykonáva úradný veterinárny asistent;

      iii) úradný veterinárny lekár je prítomný v prevádzkarni najmenej raz za deň, keď prebiehajú alebo už prebehli činnosti zabíjania zvierat;

      iv) príslušný orgán zaviedol postup pravidelného hodnotenia výkonu úradných veterinárnych asistentov v týchto prevádzkarniach, ktorý zahŕňa:

         — monitorovanie individuálneho výkonu,

         — overenie dokumentácie so zreteľom na zistenia počas prehliadky a porovnanie s príslušnými telami,

         — kontroly tiel v sklade.

   b) Pri analýze rizika vykonanej príslušným orgánom podľa bodu 1 písm. g) na účely určenia prevádzkarní, ktoré môžu využívať výnimku ustanovenú v bode 2 písm. a), sa zohľadňujú najmenej tieto prvky:

      i) počet zvierat zabitých alebo s ktorými sa manipuluje za hodinu alebo za deň;

      ii) druh a trieda zabitých zvierat alebo zvierat, s ktorými sa manipuluje;

      iii) kapacita prevádzkarne;

      iv) výkon činností zabíjania zvierat alebo manipulácie s nimi v minulosti;

      v) účinnosť akýchkoľvek doplňujúcich opatrení v potravinovom reťazci prijatých na zaručenie bezpečnosti potravín pri obstarávaní zvierat na zabíjanie;

▼M2

vi) účinnosť zavedeného systému založeného na HACCP;

vii) záznamy z auditu;

viii) minulé záznamy príslušného orgánu o prehliadkach *ante mortem* a *post mortem*.

3. Požiadavky na prehliadku mäsa na základe rizika bez narezávania.

a) V súlade s bodom 2 časti B kapitoly IV oddielu IV prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004 môže príslušný orgán obmedziť postupy prehliadky post mortem v prípade výkrmových ošípaných na vizuálnu prehliadku za predpokladu, že sú splnené tieto podmienky:

i) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zabezpečuje, že zvieratá sa chovajú v kontrolovaných podmienkach ustajnenia a integrovaných systémoch chovu, ako je stanovené v dodatku k tejto prílohe;

ii) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nevyužíva prechodné opatrenia, pokiaľ ide o informácie o potravinovom reťazci ustanovené v článku 8 nariadenia Komisie (ES) č. 2076/2005;

iii) príslušný orgán vykonáva alebo nariaďuje na základe analýzy rizika nebezpečenstiev pre potraviny, ktoré sú prítomné u živých zvierat a ktoré sú závažné na úrovni chovu, pravidelné sérologické a/alebo mikrobiologické monitorovanie vybraného počtu zvierat.

b) Odchylne od osobitných požiadaviek kapitol I a II oddielu IV prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004 sa môžu postupy prehliadky *post mortem* mladého hovädzieho dobytka, oviec a kôz obmedziť na vizuálnu prehliadku s obmedzeným prehmataním za predpokladu, že sú splnené tieto podmienky:

i) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zabezpečuje, že mladý hovädzí dobytok sa chová v kontrolovaných podmienkach ustajnenia a v integrovanom systéme chovu podľa dodatku k tejto prílohe;

ii) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zabezpečuje, že mladý hovädzí dobytok sa chová v stáde úradne uznanom za stádo bez výskytu tuberkulózy hovädzieho dobytka;

iii) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nevyužíva prechodné opatrenia, pokiaľ ide o informácie o potravinovom reťazci ustanovené v článku 8 nariadenia (ES) č. 2076/2005;

iv) príslušný orgán vykonáva alebo nariaďuje na základe analýzy rizika nebezpečenstiev pre potraviny, ktoré sú prítomné u živých zvierat a ktoré sú závažné na úrovni chovu, pravidelné sérologické a/alebo mikrobiologické monitorovanie vybraného počtu zvierat;

v) prehliadka mladého hovädzieho dobytka *post mortem* vždy zahŕňa prehmatanie zahltanových, prieduškových a mediastinálnych miazgových uzlín.

c) V prípade zistenia akejkoľvek anomálie sa telo a vedľajšie jatočné produkty podrobujú úplnej prehliadke *post mortem* podľa kapitol I a II oddielu IV prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004. Príslušný orgán však môže na základe analýzy rizika rozhodnúť, že mäso s určitými menšími anomáliami definovanými príslušnými orgánmi, ktoré nepredstavujú riziko pre zdravie zvierat ani pre zdravie ľudí, sa nemusí podrobovať úplnej prehliadke *post mortem*.

d) Mladý hovädzí dobytok, ovce a kozy a odstavčatá, ktoré nejdú na bitúnok priamo z chovu, v ktorom sa narodili, sa môžu pred odoslaním na bitúnok príležitostne presunúť do iného chovu (na účely chovu alebo výkrmu). V takýchto prípadoch:

i) sa pre mladý hovädzí dobytok, ovce alebo kozy medzi chovom pôvodu a chovom určeným na chov alebo vykrmovanie, ako aj medzi týmito chovmi a bitúnkom môžu využiť regulované strediská zhromažďovania;

ii) vysledovateľnosť sa zabezpečuje na úrovni jednotlivého zvieraťa alebo dávky zvierat.

4. Doplňujúca požiadavka na prehliadku *post mortem* v prípade nepárnokopytníkov.

a) Čerstvé mäso z nepárnokopytníkov chovaných v krajinách, ktoré nie sú bez sopľavky, sa v súlade s článkom 2.5.8.2. Kódexu zdravia suchozemských zvierat Svetovej organizácie pre zdravie zvierat neuvádza na trh,

▼M2

s výnimkou prípadu, keď takéto mäso pochádza z nepárnokopytníkov vyšetrených na sopľavku v súlade s bodom D kapitoly IX oddielu IV prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004.

b) Čerstvé mäso z nepárnokopytníkov, u ktorých bola diagnostikovaná sopľavka, sa posudzuje ako nepožívateľné pre ľudskú spotrebu podľa bodu D kapitoly IX oddielu IV prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004.

▼M2

Dodatok k prílohe VIB

Na účely tejto prílohy „kontrolované podmienky ustajnenia a integrované systémy chovu“ znamenajú, že prevádzkovateľ potravinárskeho podniku musí spĺňať tieto kritériá:

a) Všetko krmivo sa získalo zo zariadenia, ktoré vyrába krmivo v súlade s požiadavkami podľa článkov 4 a 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 183/2005 ([1]); ak sa zvieratám ako krmivo dáva objemové krmivo alebo poľnohospodárske plodiny, toto krmivo alebo plodiny by sa mali primerane ošetriť a podľa možnosti vysušiť a/alebo peletovať.

b) Ak je to možné, uplatňuje sa turnusový systém „všetko dnu/všetko von“. Ak sú do stáda privedené zvieratá, musia sa držať v izolácii tak dlho, ako to vyžadujú veterinárne služby, aby sa zabránilo zavlečeniu chorôb.

c) Žiadne zo zvierat nemá prístup k vonkajším zariadeniam s výnimkou prípadu, keď prevádzkovateľ potravinárskeho podniku môže analýzou rizika príslušnému orgánu uspokojivo preukázať, že čas, zariadenia a okolnosti vonkajšieho výbehu nepredstavujú nebezpečenstvo zavlečenia choroby do stáda.

d) K dispozícii sú podrobné informácie o zvieratách od ich narodenia až po zabíjanie a o podmienkach ich chovu stanovené v oddiele III prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

e) Ak sa zvieratám poskytuje podstielka, predchádza sa výskytu alebo zavlečeniu choroby primeraným ošetrením materiálu podstielky.

f) Zamestnanci chovu spĺňajú všeobecné hygienické ustanovenia stanovené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 852/2004.

g) Sú zavedené postupy na kontrolu vstupu do priestorov, v ktorých sa držia zvieratá.

h) Chov neposkytuje zariadenia pre turistov, ani na kempovanie, s výnimkou prípadu, keď prevádzkovateľ potravinárskeho podniku môže analýzou rizika príslušnému orgánu uspokojivo preukázať, že zariadenia sú dostatočne oddelené od jednotiek určených na chov zvierat, aby nebol možný priamy ani nepriamy kontakt medzi ľuďmi a zvieratami.

i) Zvieratá nemajú prístup k skládkam odpadu ani k odpadkom z domácností.

j) Je zavedený plán ochrany proti škodcom a kontroly škodcov.

k) Nepoužíva sa silážované krmivo, s výnimkou prípadu, keď prevádzkovateľ potravinárskeho podniku môže analýzou rizika príslušnému orgánu uspokojivo preukázať, že krmivom sa nemôže na zvieratá preniesť žiadne nebezpečenstvo.

l) Odpadová voda ani sediment z čistiarní odpadových vôd sa nevypúšťajú do oblastí, do ktorých majú zvieratá prístup, ani sa nepoužívajú na hnojenie pastvín slúžiacich na pestovanie plodín určených na kŕmenie zvierat, s výnimkou prípadu, keď sa primerane ošetria k spokojnosti príslušného orgánu.

([1]) Ú. v. EÚ L 35, 8.2.2005, s. 1.

▼B

PRÍLOHA VII

ZMENY A DOPLNENIA K NARIADENIU (ES) č. 853/2004

Prílohy II a III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa menia a dopĺňajú takto:

1. Príloha II oddiel I časť B sa mení a dopĺňa takto:

   a) V bode 6 sa druhý pododsek nahrádza takto:

   „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 sa nahrádza takto:

   „8. Ak sa uplatňuje v prevádzkarni nachádzajúcej sa v Spoločenstve, značka musí mať oválny tvar a musí obsahovať skratku CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB alebo WE.“

2. Príloha III sa mení a dopĺňa takto:

   a) V oddiele I kapitola IV sa bod 8 nahrádza takto:

   „8. Okrem ošípaných, hláv oviec, kôz a teliat a končatín hovädzieho dobytka, oviec a kôz musia byť telá a iné časti tela určené na ľudskú spotrebu úplne stiahnuté z kože. S hlavami a končatinami sa musí manipulovať takým spôsobom, aby sa zamedzilo kontaminácii.“

   b) Do prílohy II sa vkladá táto kapitola VII:

   „KAPITOLA VII: LÁTKY NA RETENCIU VODY

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

   c) V oddiele VIII kapitoly V časti E sa bod 1 sa nahrádza takto:

   „1. Produkty rybolovu získané z jedovatých rýb týchto čeľadí sa nesmú uvádzať na trh: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae a Canthigasteridae*. Čerstvé, pripravené alebo spracované produkty rybolovu patriace do čeľade *Gempylidae*, najmä *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, môžu byť uvedené na trh len v balenej forme v priamom alebo druhom obale a musia byť vhodne označené tak, aby spotrebiteľovi poskytli informácie o metódach prípravy alebo varenia a o riziku spojenom s prítomnosťou látok s nepriaznivými gastrointestinálnymi účinkami. Na etikete musí byť okrem bežného názvu uvedený aj vedecký názov.“

   d) Oddiel IX sa mení a dopĺňa takto:

   i) V kapitole I podkapitole II časti B odseku 1 sa pism. e) nahrádza takto:

   „e) sa prípravky na ponáranie alebo sprejovanie strukov používali iba po povolení alebo registrácii v súlade s postupmi ustanovenými v smernici Európskeho parlamentu a Rady 98/8/ES zo 16. februára 1998, týkajúcimi sa uvádzania biocídnych výrobkov na trh (*)“.

   _____

   (*) Ú. v. ES L 123, 24.4.1998, s. 1.

   ii) V kapitole II podkapitole II sa bod 1 nahrádza takto:

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

   a) Pasterizácia sa dosiahne ošetrením zahŕňajúcim

   i) vysokú teplotu na krátky čas (najmenej 72 ^{0}C na 15 sekúnd);

   ii) nízku teplotu na dlhý čas (najmenej 63 ^{0}C na 30 minút) alebo

   iii) akúkoľvek inú kombináciu podmienok času/teploty s cieľom dosiahnuť rovnocenný účinok,

▼B

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

b) Ošetrenie ultravysokou teplotou (UHT) sa dosiahne ošetrením

i) zahŕňajúcim trvalé prúdenie tepla pri vysokej teplote na krátky čas (najmenej 135 °C v kombinácii s vhodnou dobou výdrže) tak, aby sa v ošetrenom výrobku nenachádzali žiadne životaschopné mikroorganizmy alebo spóry schopné rastu v ošetrenom výrobku, ak sa výrobok uchováva v aseptickom uzatvorenom kontajneri pri teplote okolitého prostredia, a

ii) dostatočným na zabezpečenie toho, aby výrobky zostali mikrobiologicky stabilné po inkubácii po dobu 15 dní pri teplote 30 °C v uzatvorených kontajneroch alebo po dobu 7 dní pri teplote 55 °C v uzatvorených kontajneroch alebo po akomkoľvek inom spôsobe, ktorým sa preukáže, že bolo uplatnené vhodné tepelné ošetrenie.“

e) V oddiele X sa kapitola II mení a dopĺňa takto:

i) V časti III sa bod 5 nahrádza takto:

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

ii) V časti V sa bod 2 nahrádza takto:

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

f) Do oddielu XIV sa vkladá táto kapitola V:

KAPITOLA V: OZNAČOVANIE

Priame obaly a druhé obaly obsahujúce želatínu musia byť označené slovami želatína vhodná na ľudskú spotrebu a musí byť na nich vyznačený dátum prípravy.

▼B

PRÍLOHA VIII

ZMENY A DOPLNENIA NARIADENIA (ES) č. 854/2004

Prílohy I, II a III k nariadeniu (ES) č. 854/2004 sa menia a dopĺňajú takto:

1. V prílohe I oddielu I kapitole III sa bod 3 mení a dopĺňa takto:

   a) v pism. a) sa druhý pododsek nahrádza takto:

   „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) pism. c) sa nahrádza takto:

   „c)ak sa aplikuje na bitúnku v rámci Spoločenstva, na značke musí byť uvedená skratka CE, EC, EF, EG, EK, ES, EÜ, EK, EB alebo WE.“

2. V prílohe II kapitole II časti A sa body 4 a 5 nahrádzajú takto:

   „4. Príslušný orgán môže klasifikovať ako oblasti triedy B tie oblasti, z ktorých sa môžu živé lastúrniky zberať a uvádzať na trh na ľudskú spotrebu iba po ošetrení v purifikačnom stredisku alebo po opakovanom sádkovaní tak, aby spĺňali zdravotné normy uvedené v odseku 3. Živé lastúrniky z týchto oblastí nesmú prekročiť hodnotu 4 600*E. coli* na 100 g mäsa a intravalvulárnej tekutiny. Referenčnou metódou pre túto analýzu je päťskúmavkový test najpravdepodobnejšieho počtu (MPN) s tromi riedeniami špecifikovaný v norme ISO 16649-3. Alternatívne metódy sa môžu použiť vtedy, ak sú validované voči tejto referenčnej metóde v súlade s kritériami uvedenými v EN/ISO 16140.

   5. Príslušný orgán môže klasifikovať ako oblasti triedy C tie oblasti, z ktorých sa môžu živé lastúrniky zberať a uvádzať na trh na ľudskú spotrebu iba po ošetrení v purifikačnom stredisku alebo po opakovanom sádkovaní tak, aby spĺňali zdravotné normy uvedené v odseku 3. Živé lastúrniky z týchto oblastí nesmú prekročiť hodnotu 46 000*E. coli* na 100 g mäsa a intravalvulárnej tekutiny. Referenčnou metódou pre túto analýzu je päťskúmavkový test najpravdepodobnejšieho počtu (MPN) s tromi riedeniami špecifikovaný v norme ISO 16649-3. Alternatívne metódy sa môžu použiť vtedy, ak sú validované voči tejto referenčnej metóde v súlade s kritériami uvedenými v EN/ISO 16140.“

3. V prílohe III kapitole II časti G sa bod 1 nahrádza takto:

   „1. Produkty rybolovu získané z jedovatých rýb týchto čeľadí sa nesmú uvádzať na trh: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae a Canthigasteridae*. Čerstvé, pripravené alebo spracované produkty rybolovu patriace do čeľade *Gempylidae*, najmä *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, môžu byť uvedené na trh iba v balenej forme v priamom alebo v druhom obale a musia byť vhodne označené tak, aby spotrebiteľovi poskytli informácie o metódach prípravy alebo varenia a o riziku spojenom s prítomnosťou látok s nepriaznivými gastrointestinálnymi účinkami. Na etikete musí byť okrem bežného názvu uvedený aj vedecký názov.“