II

(Nelegislatívne akty)

NARIADENIA

DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2021/1374

z 12. apríla 2021,

ktorým sa mení príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu ([1]), a najmä na jeho článok 10 ods. 1,

keďže:

(1) Prílohou III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov stanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu.

(2) Syridlo je komplex enzýmov používaných na výrobu niektorých syrov. Získava sa zo žalúdkov mladých prežúvavcov. Na základe skúseností prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, by sa osobitné hygienické požiadavky týkajúce sa žalúdkov na výrobu syridla, ktoré sú stanovené v oddiele I kapitole IV bode 18 písm. a) prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, mali zmeniť tak, aby sa optimalizoval zber syridla z mladých oviec a kôz. Predovšetkým je vhodné umožniť, aby takéto žalúdky mohli opustiť bitúnok bez toho, aby boli vyprázdnené alebo vyčistené.

(3) Technologický vývoj zvýšil dopyt po tom, aby sa hlavy a končatiny domácich kopytníkov mohli stiahnuť z kože alebo obariť a zbaviť chlpov aj mimo bitúnku v špecializovaných schválených prevádzkarňach na ďalšie spracovanie potravín. V praxi by sa preto za určitých podmienok, ktoré zaručujú bezpečnosť potravín, mala povoliť preprava hláv a končatín domácich kopytníkov do týchto prevádzkarní. Oddiel I kapitola IV bod 18 písm. c) prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mali zmeniť.

(4) V súlade s článkom 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/624 ([2]) môže úradný veterinárny lekár vykonať prehliadku *ante mortem* mimo bitúnku v prípade naliehavého zabitia domácich kopytníkov. V oddiele I kapitole VI bode 2 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa uvádza, že v prípade naliehavého zabitia musí prehliadku *ante mortem* vykonať veterinárny lekár. Uvedená požiadavka by sa mala zmeniť tak, aby bola v súlade s článkom 4 delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/624 a odkazovalo sa v nej na úradného veterinárneho lekára.

([1]) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.

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

(5) Zlepšenie dobrých životných podmienok zvierat je jedným z opatrení navrhnutých v stratégii Komisie ([3]) „Z farmy na stôl“ v záujme spravodlivého, zdravého potravinového systému šetrného k životnému prostrediu ako súčasť Európskej zelenej dohody. Čoraz jasnejšia požiadavka Európskeho parlamentu, poľnohospodárov a spotrebiteľov povoliť zabíjanie určitých domácich kopytníkov v chove pôvodu, a vyhnúť sa tak možným obavám o dobré životné podmienky zvierat počas ich zvozu a prepravy, viedla k zmene spotrebiteľských zvyklostí v konzumácii mäsa.

(6) Okrem naliehavého zabitia sa vyžaduje, aby boli domáce kopytníky zabité na bitúnku schválenom v súlade s článkom 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004 s cieľom dodržať hygienické požiadavky stanovené v oddiele I kapitolách II a IV prílohy III k uvedenému nariadeniu. Príslušné orgány členských štátov môžu v súlade s uvedeným článkom schváliť aj mobilné bitúnky. Tieto mobilné zariadenia môžu byť umiestnené na všetkých vhodných miestach vrátane fariem, kde možno zabíjať skupiny zdravých zvierat. Za iných okolností môže preprava určitých zvierat predstavovať riziko pre manipulujúceho alebo dobré životné podmienky zvierat. Preto by sa malo povoliť zabitie a vykrvenie obmedzeného počtu domáceho hovädzieho dobytka, ošípaných a domácich nepárnokopytníkov v chove pôvodu. Takáto prax by mala podliehať prísnym podmienkam, aby sa zachovala vysoká úroveň potravinovej bezpečnosti mäsa získaného z týchto zvierat.

(7) Domáci hovädzí dobytok, ošípané a domáce nepárnokopytníky zabité v chove pôvodu by mali byť sprevádzané úradným certifikátom potvrdzujúcim, že hygienické požiadavky na zabitie boli splnené. Vzor takéhoto úradného certifikátu je stanovený vo vykonávacom nariadení Komisie (EÚ) 2020/2235 ([4]).

(8) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) prijal 27. septembra 2018 druhé vedecké stanovisko k prístupom analýzy nebezpečenstva v prípade určitých drobných maloobchodných prevádzkarní a darovania potravín ([5]). V stanovisku sa ako dodatočný nástroj na zaručenie bezpečného prerozdelenia potravín osobám v núdzi odporúča zmrazovanie na úrovni maloobchodu. Uľahčovaním postupov bezpečného darovania potravín sa zabraňuje plytvaniu potravinami a zároveň zvyšuje potravinová bezpečnosť v súlade s cieľmi stanovenými v stratégii Komisie „Z farmy na stôl“ a jej hlavným cieľom vytvoriť spravodlivý, zdravý potravinový systém šetrný k životnému prostrediu v rámci Európskej zelenej dohody. Zmrazovanie potravín môže byť dôležitým prostriedkom na zabezpečenie ich bezpečného prerozdelenia potravinovými bankami a inými charitatívnymi organizáciami. Zmrazovanie mäsa v prípade činností na úrovni maloobchodu nie je v súčasnosti povolené, keďže mäso určené na zmrazenie sa musí zmraziť ihneď po zabití alebo rozrábaní v súlade s oddielom I kapitolou VII bodom 4 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v prípade domácich kopytníkov a oddielom II kapitolou V bodom 5 uvedenej prílohy v prípade hydiny a zajacovitých. Zmrazovanie mäsa pri činnostiach na úrovni maloobchodu by sa preto za určitých podmienok malo povoliť, aby sa zabezpečila bezpečná distribúcia darovaných potravín.

(9) Nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ([6]) bol vymedzený pojem „schválený veterinárny lekár“. Nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 ([7]) sa zrušilo nariadenie (ES) č. 854/2004 a vymedzil pojem „úradný veterinárny lekár“. Keďže vymedzenie pojmu „úradný veterinárny lekár“ v nariadení (EÚ) 2017/625 zahŕňa aj pojem „schválený veterinárny lekár“, odkazy na „schváleného veterinárneho lekára“ v prílohe III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mali zmeniť tak, aby odkazovali na „úradného veterinárneho lekára“.

([3]) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf.

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

([5]) Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2018) 16(11):5432.

([6]) 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 (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 206).

([7]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 z 15. marca 2017 o úradných kontrolách a iných úradných činnostiach vykonávaných na zabezpečenie uplatňovania potravinového a krmivového práva a pravidiel pre zdravie zvierat a dobré životné podmienky zvierat, pre zdravie rastlín a pre prípravky na ochranu rastlín, o zmene nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EÚ) č. 1151/2012, (EÚ) č. 652/2014, (EÚ) 2016/429 a (EÚ) 2016/2031, nariadení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a smerníc Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, smerníc Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutia Rady 92/438/EHS (nariadenie o úradných kontrolách) (Ú. v. EÚ L 95, 7.4.2017, s. 1).

(10) Osobitné hygienické požiadavky na produkciu a uvádzanie na trh zveriny zo zveri z farmových chovov, a to cicavcov párnokopytníkov stanovené v oddiele III prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa uplatňujú len na zverinu zo zvierat čeľadí *Cervidae* alebo *Suidae*. Podobné požiadavky by sa mali vzťahovať aj na zverinu z inej zveri z farmových chovov, a to cicavcov párnokopytníkov, ako sú napríklad lamy, aby sa zabránilo možnému ohrozeniu potravinovej bezpečnosti v dôsledku zmien spotrebiteľských zvyklostí spôsobených zvýšenou spotrebou takejto zveriny.

(11) Telá a vnútornosti lovenej voľne žijúcej zveri sa môžu pred prepravou do prevádzkarne na manipuláciu so zverou prepravovať do zberného strediska a skladovať v ňom. Mali by sa zaviesť osobitné hygienické predpisy týkajúce sa manipulácie s týmito telami a vnútornosťami a ich skladovania v zberných strediskách s cieľom zaručiť potravinovú bezpečnosť takejto zveriny zmenou hygienických požiadaviek na voľne žijúcu zver stanovených v oddiele IV prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

(12) Voľne žijúca zver sa musí čo najskôr prepraviť do prevádzkarne na manipuláciu so zverou po vyšetrení vyškolenou osobou v súlade s oddielom IV kapitolou II bodom 3 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v prípade veľkej voľne žijúcej zveri a kapitolou III bodom 3 uvedeného oddielu v prípade malej voľne žijúcej zveri tak, aby sa chladenie mohlo uskutočniť v primeranom čase po usmrtení. Táto požiadavka by sa mala vzťahovať aj na voľne žijúcu zver, ktorá nebola nikdy vyšetrená.

(13) V oddiele VII kapitole I bode 3 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovuje, že vždy, keď prevádzkovateľ potravinárskeho podniku premiestni dávku živých lastúrnikov medzi prevádzkarňami, musí dávku sprevádzať registračný doklad. S cieľom harmonizovať informácie požadované v oddiele VII kapitole I bode 4 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mal stanoviť spoločný vzor registračného dokladu pre premiestňovanie živých lastúrnikov medzi prevádzkarňami. Okrem toho je bežnou praxou, že sa dávky lastúrnikov môžu zasielať aj sprostredkujúcim prevádzkovateľom, a preto by registračný doklad mal obsahovať aj túto možnosť.

(14) V súlade s oddielom VII kapitolou IV časťou A bodom 1 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa pred začatím purifikácie majú živé lastúrniky zbaviť bahna a nahromadených nečistôt umytím čistou vodou. V snahe šetriť vodou by však umývanie čistých lastúrnikov nemalo byť povinné. Oddiel VII kapitola IV časť A bod 1 by sa mal zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

(15) Živé lastúrniky uvedené na trh nesmú obsahovať morské biotoxíny, ktoré prekračujú limity stanovené v oddiele VII kapitole V bode 2 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004. EFSA vo svojom stanovisku k morským biotoxínom v mäkkýšoch, kôrovcoch a ostnatokožcoch – skupina pektenotoxínov ([8]) konštatoval, že neexistujú žiadne správy o nežiaducich účinkoch na ľudí súvisiacich s toxínmi zo skupiny pektenotoxínov (PTX). Okrem toho sú PTX v mäkkýšoch, kôrovcoch a ostnatokožcoch vždy sprevádzané toxínmi zo skupiny kyseliny okadaiovej. Preto je vhodné vypustiť odkaz na PTX z oddielu VII kapitoly V bodu 2 písm. c) prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

(16) Článkom 11 delegovaného nariadenia 2019/624 sa stanovuje, že klasifikácia produkčných oblastí a oblastí sádkovania sa nevyžaduje pri zbere holotúrií (*Holothuroidea*), ak príslušné orgány vykonávajú úradné kontroly takýchto zvierat na aukčných trhoch rýb, v expedičných strediskách a spracovateľských zariadeniach. Oddiel VII kapitola IX prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mal zmeniť tak, aby sa zber holotúrií umožnil aj mimo klasifikovaných produkčných oblastí a oblastí sádkovania.

(17) Plavidlá by mali byť navrhnuté a skonštruované tak, aby nespôsobovali kontamináciu produktov rybolovu odpadovou vodou, ktorá sa hromadí na ich dne, splaškami, dymom, palivom, olejom, mazadlami alebo inými škodlivými látkami. Ani nákladné priestory, nádrže alebo kontajnery na skladovanie, chladenie alebo mrazenie produktov rybolovu by sa nemali používať na iné účely ako na skladovanie daných produktov. Mraziarenské a chladiarenské plavidlá by mali byť vybavené zmrazovacím zariadením s dostatočnou kapacitou na čo najrýchlejšie kontinuálne zmrazovanie s najkratším možným medzičasom konštantnej teploty tak, aby teplota v jadre dosiahla najviac – 18 °C. Nákladné priestory by sa nemali používať na skladovanie mrazených produktov. Rovnaké požiadavky na mraziace a skladovacie zariadenie by sa mali vzťahovať aj na mraziarenské sklady na pevnine. Kapitola I časť I a oddiel VIII kapitola III časť B prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mali zmeniť.

([8]) https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109.

(18) Pre nedávne podvody s tuniakmi pôvodne zmrazenými v soľnom roztoku pri teplote – 9 °C a určenými pre konzervárenský priemysel, ktoré však boli nakoniec použité na spotrebu ako čerstvé produkty rybolovu, je vhodné v oddiele VIII kapitole I časti II bode 7 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 objasniť, že celé produkty rybolovu pôvodne zmrazené v soľnom roztoku pri teplote – 9 °C a určené pre konzervárenský priemysel nesmú mať, napriek ich ďalšiemu zmrazeniu na teplotu – 18 °C, iné miesto určenia ako konzervárenský priemysel.

(19) Pečene, ikry a mliečie získané z produktov rybolovu a určené na ľudskú spotrebu sa majú uchovávať zaľadované pri teplote, ktorá sa približuje teplote roztápajúceho sa ľadu, alebo zmrazené. Je vhodné umožniť, aby pečene, ikry a mliečie boli chladené aj za iných podmienok ako pod ľadom, a to pri teplote, ktorá sa približuje teplote roztápajúceho sa ľadu. Preto by sa oddiel VIII kapitola I časť II bod 6 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 mal zmeniť tak, aby sa pečene, ikry a mliečie získané z produktov rybolovu a určené na ľudskú spotrebu mohli chladiť nielen ako zaľadované, ale aj za iných podmienok chladenia.

(20) Je vhodné, aby v kontajneroch používaných na odosielanie alebo skladovanie nebalených upravených čerstvých produktov rybolovu, ktoré sa skladujú zaľadované, nezostávala voda z roztopeného ľadu v styku so žiadnym z produktov rybolovu. Z hygienických dôvodov je dôležité objasniť, že voda z roztopeného ľadu by nielen nemala zostávať v styku s produktmi rybolovu, ale mala by sa odviesť. Preto by sa oddiel VIII kapitola III časť A bod 4 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 mal zmeniť tak, aby bolo jasné, že voda z roztopeného ľadu by nielen nemala zostávať v styku s produktmi rybolovu, ale mala by sa odvádzať.

(21) Osobitné hygienické predpisy týkajúce sa žabích stehienok stanovené v oddiele XI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa uplatňujú len na žabie stehienka živočíšnych druhov z rodu Rana (čeľaď *Ranidae*) v súlade s vymedzením pojmu „žabie stehienka“ v bode 6.1 prílohy I k uvedenému nariadeniu. Osobitné hygienické pravidlá pre slimáky v tom istom oddiele sa uplatňujú len na suchozemské ulitníky druhov *Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum* a druhov čeľade *Achatinidae* v súlade s vymedzením pojmu „slimáky“ v bode 6.2 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 853/2004. V dôsledku zmien v stravovacích návykoch sa produkujú a uvádzajú na trh na ľudskú spotrebu aj žabie stehienka a slimáky iných druhov. S cieľom zaručiť bezpečnosť potravín získaných z týchto druhov by sa preto osobitné hygienické predpisy mali rozšíriť tak, aby sa vzťahovali aj na tieto druhy.

(22) V oddiele XII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú osobitné požiadavky na teplotu pri skladovaní oškvarkov určených na ľudskú spotrebu. Technologický vývoj umožnil používať určité baliace techniky, ako napríklad vákuové balenie, v prípade ktorých nie sú na zaručenie bezpečnosti potravín získaných z oškvarkov potrebné osobitné požiadavky na teplotu. Tieto teplotné podmienky by sa preto mali vypustiť, pričom prevádzkovateľ potravinárskeho podniku by mal zaručiť bezpečnosť potravín získaných z oškvarkov použitím správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP) v súlade s článkom 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ([9]).

(23) Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

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

Článok 2

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

([9]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1).

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

V Bruseli 12. apríla 2021

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA

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

1. Oddiel I sa mení takto:

a) Kapitola IV sa mení takto:

i) Bod 2 písm. b) bod ii) sa nahrádza takto:

„ii) zvierat zabitých v chove pôvodu v súlade s kapitolou VIa tohto oddielu alebo v súlade s oddielom III bodom 3;“

ii) Bod 18 sa nahrádza takto:

„18. Pokiaľ nie sú určené na použitie ako vedľajšie živočíšne produkty v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009: *

a) žalúdky sa musia opariť alebo vyčistiť, ak sú však žalúdky určené na výrobu syridla:

i) musia sa vyprázdniť len v prípade mladého hovädzieho dobytka;

ii) nemusia sa vyprázdniť, opariť ani vyčistiť v prípade mladých oviec a kôz;

b) črevá sa musia vyprázdniť a vyčistiť;

c) z hláv a končatín sa musí stiahnuť koža alebo sa musia opariť a zbaviť chlpov; ak to však povolí príslušný orgán, viditeľne čisté hlavy, ktoré neobsahujú špecifikovaný rizikový materiál v súlade s článkom 8 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 **, a viditeľne čisté končatiny určené na spracovanie do potravín sa môžu prepravovať do schválenej prevádzkarne, kde sa stiahnu z kože alebo obaria a zbavia chlpov.

_____

* Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 z 21. októbra 2009, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa vedľajších živočíšnych produktov a odvodených produktov neurčených na ľudskú spotrebu a ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 1774/2002 (nariadenie o vedľajších živočíšnych produktoch) (Ú. v. EÚ L 300, 14.11.2009, s. 1).

** Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 z 22. mája 2001, ktorým sa stanovujú pravidlá prevencie, kontroly a eradikácie niektorých prenosných spongiformných encefalopatií (Ú. v. ES L 147, 31.5.2001, s. 1).“

b) Kapitola VI sa mení takto:

i) Body 2 a 3 sa nahrádzajú takto:

„2. Prehliadku zvieraťa *ante mortem* musí vykonať úradný veterinárny lekár.

3. Zabité a vykrvené zviera sa musí hygienicky a bez zbytočného odkladu dopraviť na bitúnok. Na mieste sa pod dozorom úradného veterinárneho lekára môže vykonať vybratie žalúdka a čriev, no žiadne iné jatočné opracovanie. Všetky vybraté vnútornosti musia sprevádzať zabité zviera na bitúnok a musia byť identifikované ako patriace k tomuto zvieraťu.“

ii) Bod 6 sa nahrádza takto:

„Zabité zviera sprevádza na bitúnok úradný certifikát stanovený v kapitole 5 prílohy IV k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) 2020/2235 * alebo sa zašle vopred v ľubovoľnom formáte.

_____

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

c) Za kapitolu VI sa vkladá táto kapitola VIa:

„KAPITOLA VIa: ZABITIE DOMÁCEHO HOVÄDZIEHO DOBYTKA (OKREM BIZÓNOV), OŠÍPANÝCH A DOMÁCICH NEPÁRNOKOPYTNÍKOV V CHOVE PÔVODU OKREM NALIEHAVÉHO ZABITIA

V chove pôvodu sa môžu pri tej istej príležitosti zabiť najviac tri kusy domáceho hovädzieho dobytka (okrem bizónov) alebo najviac šesť domácich ošípaných alebo najviac tri domáce nepárnokopytníky, ak to povolí príslušný orgán v súlade s týmito požiadavkami:

a) zvieratá sa nemôžu prepravovať na bitúnok, aby sa predišlo akémukoľvek riziku pre manipulujúceho a zabránilo akýmkoľvek zraneniam zvierat počas prepravy;

b) existuje dohoda medzi bitúnkom a vlastníkom zvieraťa určeného na zabitie; vlastník musí o tejto dohode písomne informovať príslušný orgán;

c) bitúnok alebo vlastník zvierat určených na zabitie musia úradnému veterinárnemu lekárovi najmenej tri dni vopred oznámiť dátum a čas plánovaného zabitia zvierat;

d) úradný veterinárny lekár, ktorý vykonáva prehliadku *ante mortem* zvieraťa určeného na zabitie, musí byť prítomný v čase zabitia;

e) mobilná jednotka, ktorá sa má použiť na vykrvenie a prepravu zabitých zvierat na bitúnok, musí umožňovať manipuláciu a vykrvenie v hygienických podmienkach, ako aj správnu likvidáciu krvi a musí byť súčasťou bitúnku schváleného príslušným orgánom v súlade s článkom 4 ods. 2; príslušný orgán však môže povoliť vykrvenie aj mimo mobilnej jednotky, ak krv nie je určená na ľudskú spotrebu a k zabitiu nedochádza v reštrikčných pásmach vymedzených v článku 4 ods. 41 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/429 alebo v zariadeniach, v ktorých sa uplatňujú obmedzenia týkajúce sa zdravia zvierat v súlade s nariadením (EÚ) 2016/429 * a všetkými právnymi aktmi prijatými na jeho základe;

f) zabité a vykrvené zviera sa musí hygienicky a bez zbytočného odkladu dopraviť na bitúnok; na mieste sa pod dozorom úradného veterinárneho lekára môže vykonať vybratie žalúdka a čriev, no žiadne iné jatočné opracovanie; všetky vybraté vnútornosti musia sprevádzať zabité zviera na bitúnok a musia byť identifikované ako patriace k tomuto zvieraťu;

g) ak medzi zabitím prvého zvieraťa a príchodom zabitých zvierat na bitúnok uplynú viac ako dve hodiny, zabité zvieratá sa musia chladiť; ak to klimatické podmienky umožňujú, aktívne chladenie nie je potrebné;

h) vlastník zvieraťa musí vopred informovať bitúnok o plánovanom čase príchodu zabitých zvierat, s ktorými musí byť manipulované ihneď po príchode na bitúnok;

i) okrem informácií o potravinovom reťazci, ktoré sa majú predkladať v súlade s oddielom III prílohy II k tomuto nariadeniu, musí zabité zvieratá na bitúnok sprevádzať úradný certifikát stanovený v kapitole 3 prílohy IV k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2020/2235 alebo sa musí vopred zaslať v ľubovoľnom formáte.

* Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/429 z 9. marca 2016 o prenosných chorobách zvierat a zmene a zrušení určitých aktov v oblasti zdravia zvierat („právna úprava v oblasti zdravia zvierat“) (Ú. v. EÚ L 84, 31.3.2016, s. 1).“

d) V kapitole VII sa bod 4 nahrádza takto:

„4. Mäso určené na zamrazenie sa musí zmraziť bez zbytočného odkladu, pričom sa pred zmrazením podľa potreby zohľadní čas, ktorý je potrebný na zretie.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú maloobchodnú činnosť, však môžu mäso zmraziť aj na účely jeho ďalšej distribúcie s úmyslom darovania potravín v súlade s týmito podmienkami:

i) v prípade mäsa, pre ktoré platí dátum spotreby v súlade s článkom 24 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 *, sa mäso zamrazí pred uplynutím dátumu spotreby;

ii) mäso sa bez zbytočného odkladu zamrazí na teplotu –18 °C alebo nižšiu;

iii) zabezpečí sa, aby bol dátum zmrazenia zdokumentovaný a uvedený buď na etikete, alebo iným spôsobom;

iv) mäso, ktoré už raz bolo zamrazené (rozmrazované mäso), sa vyradí; a

v) v súlade so všetkými podmienkami zmrazovania a ďalšieho používania ako potraviny, ktoré stanovili príslušné orgány.

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

2. Oddiel II sa mení takto:

a) V kapitole V sa bod 5 nahrádza takto:

„5. Mäso určené na zamrazenie sa musí zmraziť bez zbytočného odkladu.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú maloobchodnú činnosť, však môžu mäso zmraziť aj na účely jeho ďalšej distribúcie s úmyslom darovania potravín v súlade s týmito podmienkami:

i) v prípade mäsa, pre ktoré platí dátum spotreby v súlade s článkom 24 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011*, sa mäso zamrazí pred uplynutím dátumu spotreby;

ii) mäso sa bez zbytočného odkladu zamrazí na teplotu –18 °C alebo nižšiu;

iii) zabezpečí sa, aby bol dátum zmrazenia zdokumentovaný a uvedený buď na etikete, alebo iným spôsobom;

iv) mäso, ktoré už raz bolo zamrazené (rozmrazované mäso), sa vyradí; a

v) v súlade so všetkými podmienkami zmrazovania a ďalšieho používania ako potraviny, ktoré stanovili príslušné orgány.“

b) Kapitola VI sa mení takto:

i) Bod 6 sa vypúšťa;

ii) Bod 7 sa nahrádza takto:

„7. Okrem informácií o potravinovom reťazci, ktoré sa majú predkladať v súlade s oddielom III prílohy II k tomuto nariadeniu, musí zabité zviera na bitúnok alebo do rozrábkarne sprevádzať úradný certifikát stanovený v kapitole 3 prílohy IV k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2020/2235 alebo sa musí vopred zaslať v ľubovoľnom formáte.“

3. Oddiel III sa mení takto:

a) Bod 1 sa nahrádza takto:

„1. Ustanovenia oddielu I sa vzťahujú na produkciu a uvádzanie na trh zveriny zo zveri z farmových chovov, a to cicavcov párnokopytníkov, ak ich príslušný orgán nepovažuje za nevhodné.“

b) Bod 3 písm. j) sa nahrádza takto:

„j) zabité zviera sprevádza na bitúnok úradný certifikát stanovený v kapitole 3 prílohy IV k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2020/2235, ktorý vydal a podpísal úradný veterinárny lekár a ktorý potvrdzuje priaznivý výsledok prehliadky *ante mortem*, správne zabitie a vykrvenie a dátum a čas zabitia, alebo bol certifikát zaslaný vopred v ľubovoľnom formáte.“

4. Oddiel IV sa mení takto:

a) Dopĺňa sa táto úvodná veta:

„Na účely tohto oddielu je ‚zberné stredisko' zariadenie používané na skladovanie tiel a vnútorností voľne žijúcej zveri pred ich prepravou do prevádzkarne na manipuláciu so zverou."

b) Kapitola II sa mení takto:

i) Bod 4 písm. c) sa nahrádza takto:

„c) Ak nie je v danom prípade prítomná žiadna vyškolená osoba, aby vykonala vyšetrenie uvedené v bode 2, musí hlava (okrem klov, parohov a rohov) a všetky vnútornosti (okrem žalúdka a čriev) sprevádzať telo, ktoré musí byť dopravené do prevádzkarne na manipuláciu so zverou čo najskôr po zabití."

ii) V bode 8 písm. b) sa prvý pododsek nahrádza takto:

„b) možno poslať do prevádzkarne na manipuláciu so zverou v inom členskom štáte len vtedy, ak ju počas prepravy do tejto prevádzkarne sprevádza úradný certifikát zodpovedajúci vzoru stanovenému v kapitole 2 prílohy II k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2020/2235 vydaný a podpísaný úradným veterinárnym lekárom, ktorý potvrdzuje, že spĺňa požiadavky stanovené v bode 4, pokiaľ ide o prítomnosť vyhlásenia, ak je to potrebné, a prítomnosť príslušných častí tela."

iii) Dopĺňa sa tento bod 10:

„10. Telá a vnútornosti veľkej voľne žijúcej zveri sa môžu prepravovať do zberného strediska a skladovať v ňom pred odoslaním do prevádzkarne na manipuláciu so zverou za predpokladu, že:

a) zberné stredisko je buď:

1. registrované príslušným orgánom ako potravinársky podnik vykonávajúci prvovýrobu, ako sa uvádza v článku 4 ods. 2 písm. a), ak telá prijíma len ako prvé zberné stredisko, alebo

2. schválené príslušným orgánom ako potravinársky podnik v súlade s článkom 4 ods. 2, ak prijíma telá z iných zberných stredísk;

b) ak sú zvieratá vypitvané a nahromadenie ich tiel počas prepravy do zberného strediska a pri skladovaní v ňom je zakázané;

c) usmrtené zvieratá sú hygienicky a bezodkladne prepravené do zberného strediska;

d) sú splnené teplotné podmienky stanovené v bode 5;

e) čas skladovania sa pokiaľ možno skráti na minimum;

f) nedôjde k žiadnej inej manipulácii s telami a vnútornosťami veľkej voľne žijúcej zveri; prehliadka vyškolenou osobou a odstránenie vnútorností sa však môže vykonať za podmienok stanovených v bodoch 2, 3 a 4."

c) Kapitola III sa mení takto:

i) Bod 3 sa nahrádza takto:

„3 Zverina z malej voľne žijúcej zveri sa môže uvádzať na trh, len ak sa telo čo najskôr po vyšetrení uvedenom v bode 1 prepravilo do prevádzkarne na manipuláciu so zverou, alebo ak v danom prípade nie je k dispozícii vyškolená osoba na vykonanie takéhoto vyšetrenia čo najskôr po usmrtení."

ii) Dopĺňa sa tento bod 8:

„8. Telá, vrátane vnútorností, malej voľne žijúcej zveri sa môžu prepravovať do zberného strediska a skladovať v ňom pred odoslaním do prevádzkarne na manipuláciu so zverou za predpokladu, že:

a) zberné stredisko je buď:

1. registrované príslušným orgánom ako potravinársky podnik vykonávajúci prvovýrobu, ako sa uvádza v článku 4 ods. 2 písm. a), ak telá prijíma len ako prvé zberné stredisko, alebo

2. schválené príslušným orgánom ako potravinársky podnik v súlade s článkom 4 ods. 2, ak prijíma telá z iných zberných stredísk;

b) ak sú zvieratá vypitvané a nahromadenie ich tiel počas prepravy do zberného strediska a pri skladovaní v ňom je zakázané;

c) usmrtené zvieratá sú hygienicky a bezodkladne prepravené do zberného strediska;

d) sú splnené teplotné podmienky stanovené v bode 4;

e) čas skladovania sa pokiaľ možno skráti na minimum;

f) nedôjde k žiadnej inej manipulácii s telami, vrátane vnútorností, malej voľne žijúcej zveri; prehliadka vyškolenou osobou a odstránenie vnútorností sa však môže vykonať za podmienok stanovených v bodoch 1 a 2.“

5. Oddiel VII sa mení takto:

a) V úvodnej časti sa vkladá tento bod 1a:

„1a. Na účely tohto oddielu je „sprostredkujúci prevádzkovateľ“ prevádzkovateľ potravinárskeho podniku (vrátane obchodníkov, ktorí nie sú prvými dodávateľmi) s priestormi alebo bez priestorov, ktorý vykonáva svoju činnosť medzi produkčnými oblasťami, oblasťami sádkovania alebo akýmikoľvek prevádzkarňami.“

b) Kapitola I sa mení takto:

i) Bod 3 sa nahrádza takto:

„3. Ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku premiestňuje dodávku živých lastúrnikov medzi produkčnými oblasťami, oblasťami sádkovania alebo akýmikoľvek prevádzkarňami, musí dávku sprevádzať registračný doklad.“

ii) V bode 4 sa dopĺňa toto písmeno d):

„d) Ak sprostredkujúci prevádzkovateľ odoslal dávku živých lastúrnikov, musí dávku sprevádzať nový registračný doklad vyplnený sprostredkujúcim prevádzkovateľom. Registračný doklad musí obsahovať aspoň informácie uvedené v písmenách a), b) a c), ako aj tieto informácie:

i) meno/názov a adresa sprostredkujúceho prevádzkovateľa;

ii) v prípade kondicionovania alebo opakovaného ponárania do vody na účely skladovania dátum začiatku, dátum ukončenia a miesto kondicionovania alebo opakovaného ponárania;

iii) v prípade kondicionovania v prirodzenom prostredí musí sprostredkujúci prevádzkovateľ potvrdiť, že prirodzené prostredie, v ktorom sa kondicionovanie vykonalo, bolo v čase kondicionovania klasifikované ako produkčná oblasť triedy A otvorená na zber;

iv) v prípade opakovaného ponárania do vody v prirodzenom prostredí musí sprostredkujúci prevádzkovateľ potvrdiť, že prirodzené prostredie, v ktorom došlo k opakovanému ponáraniu do vody, bolo v čase opakovaného ponárania klasifikované ako produkčná oblasť, v ktorej boli živé lastúrniky zozbierané;

v) v prípade opakovaného ponárania do vody v prevádzkarni musí sprostredkujúci prevádzkovateľ potvrdiť, že prevádzkareň bola v čase opakovaného ponárania schválená. Pri opakovanom ponáraní do vody nesmie dôjsť k ďalšej kontaminácii živých lastúrnikov;

vi) v prípade zoskupovania: druhy, dátum začiatku zoskupenia, dátum ukončenia zoskupenia, štatút oblasti, v ktorej boli živé lastúrniky zozbierané, ako aj dávka zoskupenia zložená vždy iba z rovnakých druhov vylovených v ten istý deň a v tej istej produkčnej oblasti.“

iii) Dopĺňajú sa tieto body 8 a 9:

„8. Sprostredkujúci prevádzkovatelia musia byť:

a) registrovaní príslušným orgánom ako potravinársky podnik vykonávajúci prvovýrobu podľa článku 4 ods. 2 písm. a), ak nemajú priestory alebo ak majú priestory, kde iba manipulujú so živými lastúrnikmi, umývajú a skladujú ich pri teplote okolia bez zoskupovania či kondicionovania, alebo

b) schválení príslušným orgánom ako prevádzkovateľ potravinárskeho podniku v súlade s článkom 4 ods. 2, ak okrem vykonávania činností uvedených v písmene a) majú chladiarenský sklad alebo zoskupujú či rozdeľujú dávky živých lastúrnikov, alebo vykonávajú kondicionovanie či opakované ponáranie do vody.

9. Sprostredkujúci prevádzkovatelia môžu prijímať živé lastúrniky z produkčných oblastí klasifikovaných ako A, B alebo C, z oblastí sádkovania alebo od iných sprostredkujúcich prevádzkovateľov. Sprostredkujúci prevádzkovatelia môžu odosielať živé lastúrniky:

a) z produkčných oblastí triedy A do expedičných stredísk alebo inému sprostredkujúcemu prevádzkovateľovi;

b) z produkčných oblastí triedy B len do purifikačných stredísk, spracovateľských prevádzkarní alebo inému sprostredkujúcemu prevádzkovateľovi;

c) z produkčných oblastí triedy C do spracovateľských prevádzkarní alebo inému sprostredkujúcemu prevádzkovateľovi s priestormi.“

c) V kapitole IV časti A sa bod 1 nahrádza takto:

„1. Pred začatím purifikácie sa musia živé lastúrniky zbaviť bahna a nahromadených nečistôt umytím, v prípade potreby čistou vodou.“

d) V kapitole V bode 2:

a) Písmeno a) sa nahrádza takto: „a) najviac 800 mikrogramov ekvivalentov saxitoxínu 2HCl na kilogram, ak ide o paralytický toxín mäkkýšov (PSP);“

b) Písmeno c) sa nahrádza takto: „c) v prípade sumy kyseliny okadaiovej a dinofysistoxínov najviac 160 mikrogramov ekvivalentov kyseliny okadaikovej na kilogram;“

e) Kapitola IX sa nahrádza takto:

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

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

1. Hrebeňovkovité (*Pectinidae*), morské ulitníky a holotúrie, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, sa nesmú uvádzať na trh, pokiaľ sa nezberajú a nemanipuluje sa s nimi v súlade s časťou B kapitoly II a nespĺňajú normy stanovené v kapitole V, čo dokazuje systém vlastných kontrol prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú aukčný trh rýb, expedičné stredisko alebo spracovateľskú prevádzkareň.

2. Okrem ustanovení bodu 1 sa na hrebeňovkovité (*Pectinidae*) analogicky uplatňujú ustanovenia kapitoly II časti A, ak údaje z úradných programov monitorovania umožňujú príslušnému orgánu klasifikovať rybárske revíry, v príslušnom prípade v spolupráci s prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov.

3. Hrebeňovkovité (*Pectinidae*), morské ulitníky a holotúrie, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, sa nesmú uvádzať na trh na ľudskú spotrebu inak, ako prostredníctvom aukčných trhov rýb, expedičných stredísk alebo spracovateľských prevádzkarní. V prípade manipulovania s hrebeňovkovitými (*Pectinidae*) a/alebo takýmito morskými ulitníkmi a/alebo holotúriami musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí takéto prevádzkarne prevádzkujú, informovať príslušný orgán, a ak ide o expedičné strediská, musia spĺňať príslušné požiadavky kapitol III a IV.

4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov ktorí manipulujú s hrebeňovkovitými (*Pectinidae*), s morskými ulitníkmi a holotúriami, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody, musia spĺňať:

a) požiadavky týkajúce sa dokladov podľa kapitoly I bodov 3 až 7, ak sa uplatňujú. V tomto prípade musí byť na registračnom doklade zreteľne uvedená poloha oblasti, v ktorej sa živé hrebeňovkovité (*Pectinidae*) a/alebo živé morské ulitníky a/alebo živé holotúrie zberali, ako aj systém použitý na určenie súradníc danej oblasti; alebo

b) požiadavky kapitoly VI bodu 2 týkajúce sa uzavretia všetkých balení živých hrebeňovkovitých (*Pectinidae*), živých morských ulitníkov a živých holotúrií odosielaných do maloobchodného predaja, ako aj požiadavky kapitoly VII týkajúce sa identifikačných značiek a označovania.“

f) Dopĺňa sa táto kapitola X:

„KAPITOLA X VZOR REGISTRAČNÉHO DOKLADU PRE ŽIVÉ LASTÚRNIKY, ŽIVÉ OSTNATOKOŽCE, ŽIVÉ PLÁŠŤOVCE A ŽIVÉ MORSKÉ ULITNÍKY

REGISTRAČNÝ DOKLAD PRE ŽIVÉ LASTÚRNIKY, ŽIVÉ OSTNATOKOŽCE, ŽIVÉ PLÁŠŤOVCE A ŽIVÉ MORSKÉ ULITNÍKY

Časť I – Dodávateľ

I.1. Referenčné číslo IMSOC	**I.2. Interné referenčné číslo**
I.3. Dodávateľ Meno/Názov Adresa Registračné alebo schvaľovacie číslo Krajina ISO kód krajiny Činnosť	**I.4. Prijímajúci prevádzkovateľ potravinárskeho podniku** Meno/Názov Adresa Registračné alebo schvaľovacie číslo Krajina ISO kód krajiny Činnosť
I.5. Opis tovaru **Akvakultúra** ☐ Prírodné brehy ☐ • Číselný znak KN alebo trojmiestny alfabetický kód FAO | druhy | množstvo | balenie | dávka | dátum zberu | dátum začiatku kondicionovania | dátum ukončenia kondicionovania | miesto kondicionovania | dátum začiatku opakovaného ponárania do vody | dátum ukončenia opakovaného ponárania do vody | miesto opakovaného ponárania do vody | dátum začiatku zoskupovania | dátum ukončenia zoskupovania | produkčná oblasť | zdravotný štatút a v uplatniteľnom prípade aj informácia o tom, že k zberu došlo v súlade s článkom 62 ods. 2 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2019/627	
I.6. Z oblasti sádkovania Áno ☐ Nie ☐ Oblasť sádkovania Dĺžka trvania sádkovania Dátum začatia Dátum ukončenia	**I.7. Z purifikačného/expedičného strediska** **Aukčná hala Áno ☐ Nie ☐** **Číslo schválenia purifikačného/expedičného strediska/aukčnej haly** **Dátum vstupu** **Dátum odchodu** **Dĺžka trvania purifikácie**
I.8. Od sprostredkujúceho prevádzkovateľa **Áno ☐ Nie ☐** **Meno/Názov** **Adresa** **Registračné alebo schvaľovacie číslo** **Krajina** **ISO kód krajiny** **Činnosť** **Dátum príchodu** **Dátum odchodu**	
I.9. Vyhlásenie dodávateľa Ja, podpísaný prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zodpovedný za odoslanie zásielky, vyhlasujem, že podľa môjho najlepšieho vedomia a svedomia sú informácie uvedené v časti I tohto dokumentu pravdivé a úplné.	
Dátum Meno podpisujúcej osoby Podpis	

Časť II – Prijímajúci prevádzkovateľ

II.1. Interné referenčné číslo (prijímajúceho)
II.2. Vyhlásenie prijímajúceho prevádzkovateľa potravinárskeho podniku Ja, podpísaný prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zodpovedný za prijatie zásielky, vyhlasujem, že zásielka prišla do mojich priestorov dňa [DÁTUM]. Meno podpisujúcej osoby Podpis

Vysvetlivky

Kolónka	Opis
	Časť I – Dodávateľ Túto časť dokladu vypĺňa prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý dávku živých lastúrnikov odosiela.
I.1	**Referenčné číslo IMSOC** Ide o jedinečný alfanumerický kód priradený systémom IMSOC.
I.2	**Interné referenčné číslo** Túto kolónku môže **odosielajúci** prevádzkovateľ potravinárskeho podniku použiť na uvedenie interného referenčného čísla.
I.3	**Dodávateľ** Uveďte meno/názov a adresu (ulica, mesto a región/provincia/štát, podľa potreby), krajinu a ISO kód krajiny prevádzkarne pôvodu. V prípade produkčných oblastí uveďte oblasť schválenú príslušnými orgánmi (PO). V prípade živých hrebeňovkovitých (*Pectinidae*), morských ulitníkov alebo holotúrií uveďte polohu oblasti zberu. V prípade potreby uveďte registračné alebo schvaľovacie číslo prevádzkarne. Uveďte činnosť (producent, purifikačné stredisko, expedičné stredisko, aukčná hala alebo sprostredkovateľské činnosti). Ak sa dávka živých lastúrnikov odosiela z purifikačného/expedičného strediska, alebo z aukčného trhu rýb v prípade hrebeňovkovitých (*Pectinidae*), morských ulitníkov a holotúrií, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody a nezbierajú sa mimo klasifikovaných produkčných oblastí, uveďte číslo schválenia a adresu purifikačného/expedičného strediska alebo aukčného trhu rýb.
I.4	**Prijímajúci prevádzkovateľ potravinárskeho podniku** Uveďte meno/názov a adresu (ulica, mesto a región/provincia/štát, podľa potreby), krajinu a ISO kód krajiny prevádzkarne určenia. V prípade produkčných oblastí alebo oblastí sádkovania uveďte oblasť schválenú PO. V uplatniteľnom prípade uveďte registračné alebo schvaľovacie číslo prevádzkarne. Uveďte činnosť (producent, purifikačné stredisko, expedičné stredisko, spracovateľské prevádzkarne alebo sprostredkovateľské činnosti).
I.5	**Opis tovaru** Podľa potreby uveďte číselný znak kombinovanej nomenklatúry alebo trojmiestny alfabetický kód FAO, živočíšne druhy, množstvo, typ balenia (vrecia, voľne ložené atď.), dávku, dátum zberu, dátum začiatku a ukončenia kondicionovania (ak je to uplatniteľné), miesto kondicionovania (uveďte klasifikáciu produkčnej oblasti a jej polohu alebo schvaľovacie číslo prevádzkarne, ak je to uplatniteľné), dátum začiatku a ukončenia opakovaného ponárania do vody (ak je to uplatniteľné), miesto opakovaného ponárania (uveďte klasifikáciu produkčnej oblasti a jej polohu alebo schvaľovacie číslo prevádzkarne, ak je to uplatniteľné), produkčnú oblasť a jej zdravotný štatút (uveďte klasifikáciu produkčnej oblasti, ak je to uplatniteľné). Ak sa živé lastúrniky zbierali v súlade s článkom 62 ods. 2 vykonávacieho nariadenia 2019/627 by sa táto skutočnosť mala výslovne uviesť. Pri zoskupovaní živých lastúrnikov sa dávka musí vzťahovať na lastúrniky rovnakého druhu, zbierané v ten istý deň a pochádzajúce z tej istej produkčnej oblasti. Nehodiace sa prečiarknite/vymažte.
I.6	**Z oblasti sádkovania** Ak sa dávka živých lastúrnikov odosiela z oblasti sádkovania, uveďte oblasť sádkovania schválenú PO, ako aj dĺžku trvania sádkovania (dátum začiatku a konca).
I.7	**Z purifikačného/expedičného strediska alebo aukčného trhu rýb** Ak sa dávka živých lastúrnikov odosiela z purifikačného/expedičného strediska, alebo z aukčnej haly v prípade hrebeňovkovitých (*Pectinidae*), morských ulitníkov a holotúrií, ktoré nezískavajú potravu filtráciou vody a nezbierajú sa mimo klasifikovaných produkčných oblastí, uveďte číslo schválenia a adresu purifikačného/expedičného strediska alebo aukčnej haly. V prípade odoslania z purifikačného strediska uveďte dĺžku trvania purifikácie, ako aj dátumy vstupu a výstupu dávky z purifikačného strediska. Nehodiace sa prečiarknite/vymažte.

I.8	**Od sprostredkujúceho prevádzkovateľa** Uveďte meno/názov a adresu (ulica, mesto a región/provincia/štát, podľa potreby), krajinu a ISO kód krajiny sprostredkujúceho prevádzkovateľa. V uplatniteľnom prípade uveďte registračné alebo schvaľovacie číslo a činnosť.
I.9	**Vyhlásenie dodávateľa** Doplňte dátum, meno podpisujúcej osoby a podpis.

Časť II – Prijímajúci prevádzkovateľ potravinárskeho podniku

Túto časť dokladu vypĺňa prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý dávku živých lastúrnikov prijíma.

II.1	**Interné referenčné číslo (prijímajúceho)** Túto kolónku môže prevádzkovateľ potravinárskeho podniku prijímajúci dávku použiť na uvedenie interného referenčného čísla.
II.2	**Vyhlásenie prijímajúceho prevádzkovateľa potravinárskeho podniku** Uveďte dátum príchodu dávky živých lastúrnikov do priestorov prijímajúceho prevádzkovateľa potravinárskeho podniku. V prípade sprostredkujúceho prevádzkovateľa bez priestorov uveďte dátum nákupu dávky. Doplňte meno podpisujúcej osoby a podpis.“

6. Oddiel VIII sa mení takto:

a) Kapitola I sa mení takto:

i) Bod 1 sa nahrádza takto:

„1. plavidlá používané na výlov produktov rybolovu z ich prirodzeného prostredia alebo na manipuláciu s nimi alebo ich spracovanie po výlove, ako aj chladiarenské plavidlá spĺňali technické požiadavky a požiadavky na vybavenie ustanovené v časti I; a“

ii) V časti I.A sa dopĺňa tento bod 5:

„5. Plavidlá musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby nespôsobovali kontamináciu produktov rybolovu odpadovou vodou, ktorá sa hromadí na ich dne, splaškami, dymom, palivom, olejom, mazadlami alebo inými škodlivými látkami. Nákladné priestory, nádrže alebo kontajnery na skladovanie, chladenie alebo mrazenie nechránených produktov rybolovu vrátane tých, ktoré sú určené na výrobu krmív, sa nesmú používať na iné účely ako na ich skladovanie, chladenie alebo mrazenie, rovnako tak ani ľad alebo slaný nálev používané na takéto účely. V prípade chladiarenských plavidiel sa ustanovenia uplatniteľné na nechránené produkty rybolovu vzťahujú na všetky prepravované produkty.“

iii) V časti I.C sa body 1 a 2 nahrádzajú takto:

„1. mať zmrazovacie zariadenia s dostatočnou kapacitou na čo najrýchlejšie kontinuálne zmrazovanie s najkratším možným medzičasom konštantnej teploty tak, aby teplota v jadre dosiahla najviac –18 °C;

2. mať zmrazovacie zariadenie s dostatočnou kapacitou na uchovávanie produktov rybolovu v skladovacích nákladných priestoroch pri teplote najviac –18 °C. Skladovacie nákladné priestory sa nesmú používať na zmrazovanie, ak nespĺňajú podmienky stanovené v bode 1, a musia byť vybavené zariadením na zaznamenávanie teploty v mieste, kde sa dá ľahko odčítať. Senzor zariadenia na zaznamenávanie teploty musí byť umiestnený v takom mieste nákladného priestoru, kde je teplota najvyššia;“

iv) V časti I sa dopĺňa tento bod E:

„E Požiadavky na chladiarenské plavidlá

Chladiarenské plavidlá, ktoré prepravujú a/alebo skladujú voľne ložené mrazené produkty rybolovu, musia mať zariadenie, ktoré spĺňa požiadavky na mraziarenské plavidlá stanovené v bode 2 časti C týkajúce sa ich schopnosti udržiavať teplotu.“

v) V časti II sa bod 6 nahrádza takto:

„6. Ak sa ryby zbavujú hláv a/alebo pitvú na palube, tieto operácie sa musia vykonávať hygienicky a čo najskôr po výlove a produkty rybolovu sa musia ihneď umyť. Vnútornosti a časti, ktoré môžu predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie ľudí sa musia čo najskôr odstrániť a uchovávať oddelene od produktov rybolovu určených na ľudskú spotrebu. Pečene, ikry a mliečie určené na ľudskú spotrebu sa musia zmraziť a uchovávať zaľadované pri teplote, ktorá sa približuje teplote roztápajúceho sa ľadu, alebo zmrazené."

vi) V časti II sa bod 7 nahrádza takto:

„7. Ak sú celé ryby určené pre konzervačný priemysel zmrazované v soľnom roztoku, musí sa dosiahnuť teplota produktu rybolovu najviac −9°C. Aj keď sa následne zmrazia na teplotu −18 °C, musia byť celé ryby pôvodne zmrazené v slanom náleve pri teplote najviac −9 °C určené pre konzervačný priemysel. Soľný roztok nesmie byť zdrojom kontaminácie rýb."

b) Kapitola III sa mení takto:

i) V časti A sa bod 4 nahrádza takto:

„4. Kontajnery používané na odosielanie alebo skladovanie nebalených upravených produktov rybolovu, ktoré sa skladujú zaľadované, musia zaručovať, že voda z roztopeného ľadu sa odvedie a nezostane v styku so žiadnym z produktov rybolovu."

ii) Časť B sa nahrádza takto:

„B POŽIADAVKY NA MRAZENÉ PRODUKTY

Prevádzkarne na pevnine, ktoré zmrazujú alebo skladujú mrazené produkty rybolovu, musia mať zariadenia prispôsobené vykonávanej činnosti, ktoré spĺňajú požiadavky na mraziarenské plavidlá stanovené v oddiele VIII kapitole I časti I.C bodoch 1 a 2 a".

7. V oddiele XI sa dopĺňajú tieto body 7 a 8:

„7. Požiadavky stanovené v bodoch 1, 3, 4 a 6 sa vzťahujú aj na všetky iné slimáky z čeľadí *Helicidae, Hygromiidae* alebo *Sphincterochilidae*, ak sú určené na ľudskú spotrebu.

8. Požiadavky stanovené v bodoch 1 až 5 sa vzťahujú aj na žabie stehienka zo žiab rodu *Pelophylax* čeľade *Ranidae* a rodov *Fejervarya, Limnonectes* a *Hoplobatrachus* čeľade *Dicroglossidae*, ak sú určené na ľudskú spotrebu."

8. V oddiele XII kapitole II sa vypúšťa bod 5.