

32004R0853

30.4.2004

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKEJ ÚNIE

L 139/55

NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004

z 29. apríla 2004,

ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

EURÓPSKY PARLAMENT A RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

produktov prekážky, čím pri zabezpečení vysokej úrovne ochrany zdravia ľudí prispeli k vytvoreniu vnútorného trhu.

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva, najmä jej článok 152 ods. 4 písm. b),

so zreteľom na návrh Komisie ⁽¹⁾,

(4) So zreteľom na ochranu zdravia ľudí, tieto predpisy obsahujú spoločné zásady, najmä vo vzťahu k zodpovednostiam výrobcov a príslušných orgánov, stavebno-technickým, prevádzkovým a hygienickým požiadavkám na prevádzkarne, postupom schvaľovania prevádzkarní, požiadavkám na skladovanie a dopravu a zdravotné značky.

so zreteľom na stanovisko Európskeho hospodárskeho a sociálneho výboru ⁽²⁾,

po porade s Výborom regiónov,

konajúc v súlade s postupom ustanoveným v článku 251 zmluvy ⁽³⁾,

(5) Tieto zásady vytvárajú spoločný základ pre hygienickú výrobu potravín živočíšneho pôvodu a umožňujú zjednodušenie existujúcich smerníc.

keďže:

(1) Európsky parlament a Rada ustanovili nariadením (ES) č. 852/2004 ⁽⁴⁾ všeobecné hygienické predpisy pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov.

(6) Je žiadúce dosiahnuť ďalšie zjednodušenie uplatňovaním rovnakých predpisov na všetky produkty živočíšneho pôvodu všade, kde je to možné.

(2) Určité potraviny môžu predstavovať špecifické nebezpečenstvá pre zdravie ľudí, ktoré si vyžadujú ustanovenie špecifických hygienických predpisov. Je to najmä v prípade potravín živočíšneho pôvodu, v ktorých sa často zistili mikrobiologické a chemické nebezpečenstvá.

(7) Zjednodušenie umožňujú aj požiadavky, uvedené v nariadení (ES) č. 852/2004, podľa ktorých musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú ktorýkoľvek stupeň výroby, spracovania a distribúcie potravín po prvovýrobe a s ňou spojených operáciách zaviesť, vykonávať a dodržiavať postupy založené na analýze nebezpečenstiev a zásadách kritických kontrolných bodov.

(3) V rámci spoločnej poľnohospodárskej politiky sa prijalo mnoho smerníc na ustanovenie špecifických zdravotných predpisov pre výrobu a uvádzanie na trh produktov uvedených v prílohe I Zmluvy. Tieto zdravotné predpisy obmedzili v prípade príslušných

(8) Tieto prvky spoločne odôvodňujú novelizovanie špecifických hygienických predpisov, ktoré obsahujú existujúce smernice.

⁽¹⁾ Ú. v. ES C 365 E, 19.12.2000, s. 58.

⁽²⁾ Ú. v. ES C 155, 29.5.2001, s. 39.

⁽³⁾ Stanovisko Európskeho parlamentu z 15. mája 2002 (Ú. v. EÚ C 180 E, 31.7.2003, s. 288), Spoločná pozícia Rady z 27. októbra 2003 (Ú. v. EÚ C 48 E, 24.2.2004, s. 23) a stanovisko Európskeho parlamentu z 30. marca 2004 (zatiaľ neuverejnené v úradnom vestníku) a rozhodnutie Rady zo 16. apríla 2004.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES C 226, 25.6.2004, s. 3.

- (9) Hlavnými cieľmi tejto novelizácie je zabezpečiť vysokú úroveň ochrany spotrebiteľa s ohľadom na bezpečnosť potravín, najmä tým, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v celom Spoločenstve budú podliehať rovnakým predpisom a zabezpečiť sa správne fungovanie vnútorného trhu s produktmi živočíšneho pôvodu, čo prispeje k dosiahnutiu cieľov spoločnej poľnohospodárskej politiky.
- (10) Je nevyhnutné zachovať, podrobnými hygienickými predpismi pre produkty živočíšneho pôvodu, ochranu spotrebiteľa, a ak sa to vyžaduje, zabezpečiť ju ich sprísnením.
- (11) Predpisy Spoločenstva by sa nemali uplatňovať na prvovýrobu na súkromné domáce použitie ani na domácu prípravu, manipuláciu a skladovanie potravín na súkromnú domácu spotrebu. Okrem toho, ak dodáva prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý ich vyrába, malé množstvá prvotných produktov alebo určitých druhov mäsa priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, je vhodné zabezpečiť ochranu zdravia ľudí vnútroštátnym právom, najmä kvôli úzkemu vzťahu medzi výrobcom a spotrebiteľom.
- (12) Požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004 všeobecne postačujú na zabezpečenie bezpečnosti potravín v prevádzkarniach, ktoré vykonávajú maloobchodné činnosti, ktoré zahŕňajú priamy predaj alebo priamu dodávku potravín živočíšneho pôvodu konečnému spotrebiteľovi. Toto nariadenie by sa malo všeobecne vzťahovať na veľkoobchodné činnosti (to znamená, keď maloobchodná prevádzkareň vykonáva činnosti, ktorých cieľom je dodávanie potravín živočíšneho pôvodu inej prevádzkarni). Pre veľkoobchodné činnosti, ktoré pozostávajú len zo skladovania alebo prepravy by však mali byť dostatočné požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004 okrem špecifických požiadaviek na teploty ustanovených v tomto nariadení.
- (13) Členské štáty by mali mať možnosť rozšíriť alebo obmedziť uplatňovanie požiadaviek tohto nariadenia na maloobchod podľa vnútroštátneho práva. Ich použitie však môžu obmedziť len vtedy, ak považujú požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004 za dostatočné na dosiahnutie cieľov hygieny potravín a ak sú dodávky potravín živočíšneho pôvodu z maloobchodnej prevádzkarene inej prevádzkarni okrajovými, miestnymi a obmedzenými činnosťami. Takéto dodávanie by malo preto byť len malou časťou podnikateľskej aktivity tejto prevádzkarene, dané zásobované prevádzkarene by sa mali nachádzať v bezprostrednej blízkosti a dodávka by mala obmedzovať len na určité druhy produktov alebo prevádzkarní.
- (14) V súlade s článkom 10 Zmluvy prijímajú členské štáty všetky vhodné opatrenia na zabezpečenie toho, aby prevádzkovatelia potravinárskych podnikov plnili povinnosti ustanovené v tomto nariadení.
- (15) Vysledovateľnosť potravín je podstatným prvkom v zabezpečovaní bezpečnosti potravín. Okrem toho by v súlade so všeobecnými predpismi nariadenia (ES) č. 178/2002 ⁽¹⁾ mali prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zodpovední za prevádzkarene, ktoré podliehajú schvaľovaniu podľa tohto nariadenia zabezpečiť, aby boli všetky produkty živočíšneho pôvodu, ktoré sa uvádzajú na trh označené zdravotnou značkou alebo identifikačnou značkou.
- (16) Potraviny dovážané do Spoločenstva majú spĺňať všeobecné požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 178/2002 alebo majú vyhovovať predpisom rovnocenným s predpismi Spoločenstva. Toto nariadenie definuje špecifické hygienické požiadavky na potraviny živočíšneho pôvodu dovážané do Spoločenstva.
- (17) Prijatie tohto nariadenia by nemalo znížiť úroveň ochrany poskytovanú dodatočnými zárukami odsúhlasenými pre Fínsko a Švédsko pri ich pristúpení k Spoločenstvu a potvrdených rozhodnutiami Komisie 94/968/ES ⁽²⁾, 95/50/ES ⁽³⁾, 95/160/ES ⁽⁴⁾, 95/161/ES ⁽⁵⁾, a 95/168/ES ⁽⁶⁾, a rozhodnutiami Rady 95/409/ES ⁽⁷⁾, 95/410/ES ⁽⁸⁾ a 95/411/ES ⁽⁹⁾. Malo by ustanoviť postup, ktorým sa na prechodné obdobie poskytnú záruky ktorékoľvek členskému štátu, ktorý má schválený vnútroštátny kontrolný program, ktorý je pre príslušné potraviny živočíšneho pôvodu rovnocenný s tými, ktoré sú schválené pre Fínsko a Švédsko. Nariadenie (ES) č. 2160/2003 Európskeho parlamentu a Rady zo 17. novembra 2003 o kontrole salmonel a iných špecifických pôvodcov zoonóz z potravín ⁽¹⁰⁾ uvádza podobný postup pre živé zvieratá a násadové vajcia.

⁽¹⁾ Nariadenie (ES) Európskeho parlamentu a Rady č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné princípy a požiadavky potravinového práva, zriaďuje sa Európsky orgán pre bezpečnosť potravín a ktorým sa ustanovujú postupy vo veciach bezpečnosti potravín (Ú. v. ES. L 31, 1.2.2002, s. 1). Nariadenie zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1642/2003 (Ú. v. EÚ L 245, 29.9.2003, s. 4).

⁽²⁾ Ú. v. ES L 371, 31.12.1994, s. 36.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 53, 9.3.1995, s. 31.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 105, 9.5.1995, s. 40.

⁽⁵⁾ Ú. v. ES L 105, 9.5.1995, s. 44.

⁽⁶⁾ Ú. v. ES L 109, 16.5.1995, s. 44.

⁽⁷⁾ Ú. v. ES L 243, 11.10.1995, s. 21.

⁽⁸⁾ Ú. v. ES L 243, 11.10.1995, s. 25.

⁽⁹⁾ Ú. v. ES L 243, 11.10.1995, s. 29.

⁽¹⁰⁾ Ú. v. EÚ L 325, 12.12.2003, s. 1.

- (18) Stavebno-technické a hygienické požiadavky ustanovené v tomto nariadení je vhodné uplatňovať na všetky druhy prevádzkarní, vrátane malých prevádzkarní a pojazdných bitúnkov.
- (19) Aby sa umožnilo pokračovať v používaní tradičných metód na ktoromkoľvek stupni výroby, spracovania alebo distribúcie potravín a v súvislosti so stavebno-technickými požiadavkami na prevádzkarne je vhodná pružnosť. Pružnosť je obzvlášť dôležitá pre regióny, ktoré sú vystavené osobitným geografickým prekážkam vrátane najodľahlejších regiónov uvedených v článku 299 ods. 2 Zmluvy. Pružnosť by však nemala ohrozovať ciele hygieny potravín. Okrem toho, keďže všetky potraviny vyrobené v súlade s hygienickými predpismi budú bežne vo voľnom obehú v celom Spoločenstve, mal by byť postup umožňujúci členským štátom uplatniť pružnosť, plne transparentný. Ak je potrebné riešiť nezhody, mal by ustanoviť diskusiu v rámci Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat ustanoveného nariadením (ES) č. 178/2002 a to, aby Komisia koordinovala tento proces a prijímala vhodné opatrenia.
- (20) Definovanie mechanicky separovaného mäsa (MSM) by sa malo stať všeobecne použiteľným pre všetky metódy mechanickej separácie. Rýchly technologický rozvoj v tejto oblasti znamená, že je vhodnejšia pružnejšia definícia. V závislosti od zhodnotení rizika produktov, ktoré sú výsledkom rôznych metód by sa však mali technické požiadavky na MSM odlišovať.
- (21) Medzi prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov, vrátane sektoru krmív pre zvieratá sú interakcie a na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie je spojenie medzi zdravím zvierat, pohodou zvierat a ochranou zdravia ľudí. Toto si vyžaduje primeranú komunikáciu medzi rôznymi zúčastnenými subjektami v potravinovom reťazci od prvovýroby po maloobchodný predaj.
- (22) S cieľom zabezpečiť riadnu prehliadku ulovenej voľne žijúcej zveri uvádzanej na trh Spoločenstva, by sa mali telá ulovených zvierat a ich vnútornosti predkladať na úradnú prehliadku post mortem v prevádzkarni manipulujúcej so zverinou. Aby sa však zachovali určité poľovnícke tradície, ale bez toho, aby bola dotknutá bezpečnosť potravín, bolo by vhodné vyškoliť poľovníkov, ktorí uvádzajú na trh voľne žijúcu zver na ľudskú spotrebu. Toto by malo umožniť poľovníkom vykonávať na mieste prvé vyšetrenie voľne žijúcej zveri. Za týchto okolností nie je nutné vyžadovať od vyškolených poľovníkov, aby dodávali na vyšetrenie post mortem do prevádzkarne zaobchádzajúcej so zverinou všetky vnútornosti, pokiaľ vykonali toto prvé vyšetrenie a nezistili žiadne anomálie alebo nebezpečenstvá. Aby sa však zohľadnili špecifické riziká, malo by sa členským štátom umožniť, aby si ustanovili na svojom území prísnejšie predpisy.
- (23) Toto nariadenie by malo ustanoviť kritériá pre surové mlieko, kým nebudú prijaté nové požiadavky na jeho uvádzanie na trh. Tieto kritériá by mali byť „spúšťacími“ hodnotami, z ktorých vyplýva, že v prípade každého ich prekročenia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vykonajú nápravné opatrenia a ohlásia to príslušnému orgánu. Tieto kritériá by nemali byť maximálnymi hodnotami, pri prekročení ktorých už surové mlieko nemožno uvádzať na trh. To znamená, že za určitých okolností sa môže surové mlieko, ktoré úplne nespĺňa tieto kritériá používať bezpečne na ľudskú spotrebu, ak sú prijaté vhodné opatrenia. Pokiaľ ide o surové mlieko a surovú smotanu určenú na priamu ľudskú spotrebu, je vhodné umožniť každému členskému štátu, aby si zachoval alebo ustanovil vhodné zdravotné opatrenia na to, aby na svojom území zabezpečil dosiahnutie cieľov tohto nariadenia.
- (24) Je vhodné, aby kritérium na surové mlieko, používané na výrobu mliečnych produktov, bolo trikrát vyššie ako kritérium na surové mlieko zväzované z farmy. Kritérium pre mlieko používané na výrobu spracovaných mliečnych výrobkov je v absolútnej hodnote, zatiaľ čo u surového mlieka zväzovaného z farmy, ide o priemer. Dodržiavanie požiadaviek na teplotu ustanovených v tomto nariadení nezastaví všetok rast baktérií počas prepravy a skladovania.
- (25) Súčasná novelizácia znamená, že existujúce hygienické predpisy možno zrušiť. Smernica 2004/41/ES Európskeho parlamentu a Rady z 21. apríla 2004 tak robí tým, že ruší určité smernice o hygiene potravín a zdravotných podmienkach pre produkciu a uvádzanie na trh určitých produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu⁽¹⁾.
- (26) Okrem toho predpisy tohto nariadenia pre vajcia nahrádzajú predpisy uvedené v rozhodnutí Rady 94/371/ES z 20. júna 1994, ktorými sa ustanovujú špecifické zdravotné podmienky pri uvádzaní určitých druhov vajec na trh⁽²⁾, ktoré rušia neplatnú prílohu II rozhodnutia Rady 92/118/EHS⁽³⁾.
- (27) Právne predpisy Spoločenstva o hygiene potravín by sa mali opierať o vedecké poradenstvo. Z tohto dôvodu by sa mali vždy, keď je to potrebné, viesť konzultácie s Európskym orgánom pre bezpečnosť potravín.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 157, 30.4.2004, s. 33.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 168, 2.7.1994, s. 34.

⁽³⁾ Smernica rady 92/118/EHS zo 17. decembra 1992, určujúca požiadavky na ochranu zdravia zvierat a zdravia ľudí, ktorými sa riadi obchod a dovoz produktov nepodliehajúcich uvedeným požiadavkám, ktoré sú určené v špecifických predpisoch Spoločenstva uvedených v prílohe A (I) smernice 89/662/EHS do Spoločenstva, a pokiaľ ide o patogény, v smernici 90/425/EHS (Ú. v. ES L 62, 15.3.1993, s. 49). Smernica naposledy zmenená a doplnená nariadením Komisie (ES) č. 445/2004 (Ú. v. EÚ L 72, 11.3.2004, s. 60).

- (28) S ohľadom na technický a vedecký pokrok by sa mala zabezpečiť v rámci Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat úzka a efektívna spolupráca medzi Komisiou a členskými štátmi.
- (29) Požiadavky tohto nariadenia by sa nemali uplatňovať, pokiaľ nenadobudnú účinnosť všetky časti nových právnych predpisov o hygiene potravín. Taktiež je vhodné ponechať medzi nadobudnutím účinnosti a uplatňovaním nových predpisov najmenej 18 mesiacov, aby dotknuté odvetvia priemyslu mali čas prispôbiť sa.
- (30) Opatrenia nevyhnutné na vykonanie tohto nariadenia by sa mali prijať v súlade s rozhodnutím rady 1999/468/ES z 28. júna 1999, ktorým sa ustanovujú postupy na uplatňovanie vykonávacích právomocí delegovaných na Komisiu ⁽¹⁾,
- d) priame dodávanie výrobcom malých množstiev mäsa z hydiny a zajačovitých zabitých na farme konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo dodávajú toto mäso ako čerstvé mäso konečnému spotrebiteľovi;
- e) poľovníkov, ktorí dodávajú malé množstvá voľne žijúcej zveri alebo zveriny z voľne žijúcej zveri priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré ju priamo dodávajú konečnému spotrebiteľovi.
4. Členské štáty podľa vnútroštátneho práva ustanovia predpisy, ktorými sa upravia činnosti a osoby uvedené v odseku 3 písm. c), d) a e). Tieto vnútroštátne predpisy musia zabezpečiť dosiahnutie cieľov tohto nariadenia.

PRIJALI TOTO NARIADENIE:

KAPITOLA 1

VŠEOBECNÉ USTANOVENIA

Článok 1

Rozsah pôsobnosti

1. Toto nariadenie ustanovuje pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov osobitné predpisy o hygiene potravín živočíšneho pôvodu. Týmto predpismi sa dopĺňajú predpisy ustanovené nariadením (ES) č. 852/2004. Uplatňujú sa na nespracované a spracované produkty živočíšneho pôvodu.
2. Ak nie je uvedené vyslovene inak, toto nariadenie sa nevzťahuje na potraviny, ktoré obsahujú produkty rastlinného pôvodu a zároveň aj spracované produkty živočíšneho pôvodu. Spracované produkty živočíšneho pôvodu používané na prípravu takýchto potravín však musia byť získané a musí sa s nimi manipulovať v súlade s požiadavkami tohto nariadenia.
3. Toto nariadenie sa nevzťahuje na
- prvovýrobu na súkromné domáce použitie;
 - domácu prípravu, manipulovanie alebo skladovanie potravín na súkromnú domácu spotrebu;
 - priame dodávanie výrobcom malých množstiev prvotných produktov konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo zásobujú konečného spotrebiteľa;
- d) priame dodávanie výrobcom malých množstiev mäsa z hydiny a zajačovitých zabitých na farme konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo dodávajú toto mäso ako čerstvé mäso konečnému spotrebiteľovi;
- e) poľovníkov, ktorí dodávajú malé množstvá voľne žijúcej zveri alebo zveriny z voľne žijúcej zveri priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré ju priamo dodávajú konečnému spotrebiteľovi.
4. Členské štáty podľa vnútroštátneho práva ustanovia predpisy, ktorými sa upravia činnosti a osoby uvedené v odseku 3 písm. c), d) a e). Tieto vnútroštátne predpisy musia zabezpečiť dosiahnutie cieľov tohto nariadenia.
5. a) Pokiaľ nie je uvedené vyslovene inak, toto nariadenie sa nevzťahuje na maloobchod.
- b) Toto nariadenie sa však vzťahuje na maloobchod, ak sa operácie vykonávajú na účel dodávania potravín živočíšneho pôvodu iným prevádzkarniam okrem
- operácií pozostávajúcich len zo skladovania alebo prepravy, v prípade ktorých sa však uplatňujú špeciálne teplotné požiadavky ustanovené v prílohe III;
 - dodávania potravín živočíšneho pôvodu z jednej maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ak je toto dodávanie v súlade s vnútroštátnym právom len okrajovou, miestnou a obmedzenou činnosťou.
- c) Členské štáty môžu prijať na uplatňovanie požiadaviek tohto nariadenia vnútroštátne opatrenia na maloobchodné prevádzkarne umiestnené na ich území, na ktoré sa toto nariadenie nebude podľa pododsekov a) alebo b) vzťahovať.
6. Toto nariadenie sa použije bez toho, aby boli dotknuté
- príslušné predpisy na zdravie ľudí a zdravie zvierat vrátane prísnejších predpisov na prevenciu, kontrolu a eradikáciu určitých prenosných spongiformných encefalopatií;
 - požiadavky na pohodu zvierat;
- a
- c) požiadavky, ktoré sa týkajú identifikácie zvierat a vysledovateľnosti produktov živočíšneho pôvodu.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 184, 17.7.1999, s. 23.

Článok 2

Pojmy

Na účely tohto nariadenia sa použijú nasledujúce pojmy:

1. pojmy ustanovené v nariadení (ES) č. 178/2002;
2. pojmy ustanovené v nariadení (ES) č. 852/2004;
3. pojmy ustanovené v prílohe I;
- a
4. všetky technické pojmy uvedené v prílohách II a III.

KAPITOLA II

POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV

Článok 3

Všeobecné povinnosti

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia dodržiavať príslušné ustanovenia príloh II a III.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú na odstránenie povrchovej kontaminácie produktov živočíšneho pôvodu používať žiadne látky iné, ako je pitná voda alebo, ak to nariadenie (ES) č. 852/2004 alebo toto nariadenie povoľuje, čistá voda, ak použitie takejto látky nebolo schválené v súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia tiež dodržiavať všetky podmienky na použitie, ktoré sa môžu prijať rovnakým postupom. Použitie schválenej látky nesmie ovplyvňovať povinnosť prevádzkovateľa potravinárskeho podniku dodržiavať podmienky podľa tohto nariadenia.

Článok 4

Registrácia a schvaľovanie prevádzkarní

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu uvádzať na trh Spoločenstva produkty živočíšneho pôvodu len, ak boli pripravené a manipulované sa s nimi v prevádzkarniach, ktoré
 - a) spĺňajú príslušné požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004, požiadavky príloh II a III tohto nariadenia a iné príslušné požiadavky potravinového práva;

a

- b) boli príslušným orgánom registrované alebo schválené, ak sa to vyžaduje podľa odseku 2.

2. Bez toho, aby bol dotknutý článok 6 ods. 3 nariadenia (ES) č. 852/2004, nesmú prevádzkareň, ktoré nakladajú s tými produktmi živočíšneho pôvodu, pre ktoré ustanovuje podmienky príloha III tohto nariadenia vykonávať činnosť, pokiaľ ich podľa odseku 3 tohto článku neschválil príslušný orgán, okrem prevádzkarní, ktoré vykonávajú len

- a) prvovýrobu;
- b) prepravné operácie;
- c) skladovanie produktov, ktoré si nevyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania;
- alebo
- d) maloobchodné operácie iné, ako sú tie, na ktoré sa podľa článku 1 ods. 5 písm. b) vzťahuje toto nariadenie.

3. Prevádzkareň, ktorá podľa odseku 2 podlieha schvaľovaniu nesmie vykonávať činnosť, pokiaľ v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizovanie úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu ⁽¹⁾ príslušný orgán tejto prevádzkarni

- a) nevydal po návšteve na mieste schválenie na prevádzku;

alebo

- b) nevydal podmienené schválenie.

4. Prevádzkovatelia potravinárskych prevádzkarní musia spolupracovať s príslušnými orgánmi v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia najmä zabezpečiť, aby prevádzkareň zastavila prevádzku, ak jej príslušný orgán zrušil schválenie alebo v prípade podmieneného schválenia, nepredĺžil jeho platnosť alebo nevydal plné, bezpodmienečné schválenie.

5. Tento článok nebráni prevádzkarni uvádzať na trh potraviny medzi dátumom uplatňovania tohto nariadenia a prvou nasledujúcou inšpekciou príslušného orgánu, ak prevádzkareň

- a) podlieha podľa odseku 2 schvaľovaniu a uvádzala produkty živočíšneho pôvodu na trh podľa právnych predpisov Spoločenstva bezprostredne pred uplatnením tohto nariadenia;

alebo

- b) je takého druhu, v prípade ktorého sa pred uplatňovaním tohto nariadenia nevyžadovalo žiadne schválenie.

⁽¹⁾ Pozri stranu 83 tohto úradného vestníka.

Článok 5

Zdravotné a identifikačné značky

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú uviesť na trh produkt živočíšneho pôvodu, s ktorým sa nakladalo v prevádzkarni, ktorá podlieha schváleniu podľa článku 4 ods. 2, ak tento nemá

a) buď zdravotnú značku v súlade s nariadením (ES) 854/2004;

alebo

b) identifikačnú značku použitú v súlade s prílohou II oddiel I tohto nariadenia, ak vyššie uvedené nariadenie neuvádza požiadavku na použitie zdravotnej značky.

2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu použiť na produkt živočíšneho pôvodu identifikačnú značku len, ak bol produkt vyrobený v súlade s týmto nariadením v prevádzkarni, ktorá spĺňa požiadavky článku 4.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú odstrániť z mäsa zdravotnú značku aplikovanú v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004, pokiaľ ho nerozrábajú alebo nespracúvajú alebo na ňom iným spôsobom nepracujú.

Článok 6

Produkty živočíšneho pôvodu, ktoré nepochádzajú zo Spoločenstva

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí dovážajú produkty živočíšneho pôvodu z tretích krajín musia zabezpečiť, aby sa dovoz uskutočnil len, ak

a) sa tretia krajina odoslania nachádza na zozname tretích krajín, z ktorých sa dovozy tohto produktu povoľujú, ktorý je zostavený podľa článku 11 nariadenia (ES) č. 854/2004;

b) i) sa prevádzkareň, z ktorej sa tento produkt odosiela a v ktorej bol získaný alebo pripravený, nachádza na zozname prevádzkarní, z ktorých sa dovozy tohto produktu povoľujú, ktorý je zostavený podľa článku 12 nariadenia (ES) č. 854/2004,

ii) bol produkt v prípade čerstvého mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov, mäsových výrobkov a MSM vyrobený z mäsa získaného na bitúnkoch a v rozrábkarniach, ktoré sú uvedené na zozname zostavenom

a aktualizovanom podľa článku 12 nariadenia (ES) č. 854/2004 alebo v schválených prevádzkarniach Spoločenstva,

a

iii) je v prípade živých lastúrníkov, ostnatokožcov, plášťovcov a morských ulitníkov, produkčná oblasť uvedená na zozname zostavenom v súlade s článkom 13 vyššie uvedeného nariadenia, kde je to uplatniteľné.

c) produkt spĺňa

i) požiadavky tohto nariadenia vrátane požiadaviek článku 5 na zdravotné a identifikačné označenie;

ii) požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004;

a

iii) všetky podmienky na dovoz ustanovené v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva, ktorými sa upravujú kontroly dovozu produktov živočíšneho pôvodu,

a

d) sú splnené, kde je to uplatniteľné, požiadavky uvedené v článku 14 nariadenia (ES) č. 854/2004, ktoré sa týkajú sa certifikátov a dokladov.

2. Ako výnimka z odseku 1 sa môže dovoz produktov rybolovu uskutočniť aj v súlade s osobitnými požiadavkami ustanovenými v článku 15 nariadenia (ES) č. 854/2004.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí dovážajú produkty živočíšneho pôvodu musia zabezpečiť, aby

a) boli produkty dostupné pre kontrolu pri dovoze v súlade so smernicou 97/78/ES⁽¹⁾;

b) dovoz spĺňal požiadavky smernice 2002/99/ES⁽²⁾;

a

c) sa operácie, ktoré sa uskutočňujú po dovoze a ktoré sú pod ich kontrolou vykonávali v súlade s požiadavkami uvedenými v prílohe III.

4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí dovážajú potraviny, ktoré obsahujú produkty rastlinného pôvodu, ako aj spracované produkty živočíšneho pôvodu, musia zabezpečiť, aby spracované produkty živočíšneho pôvodu, ktoré tieto potraviny obsahujú, spĺňali požiadavky odsekov 1 až 3. Musia byť schopní preukázať, že tak urobili (napríklad prostredníctvom vhodnej dokumentácie alebo certifikácie, ktoré nemusia mať formu uvedenú v odseku 1 písm. d)).

⁽¹⁾ Smernica Rady 97/78/ES z 18. decembra 1997, ktorou sa ustanovujú zásady organizácie veterinárnych kontrol produktov, ktoré vstupujú do Spoločenstva z tretích krajín (Ú. v. ES. L 24, 30.1.1998, s. 9). Smernica naposledy zmenená a doplnená aktom o prístupí z roku 2003.

⁽²⁾ Smernica Rady 2002/99/ES zo 16. decembra 2002, ktorou sa ustanovujú predpisy pre zdravie zvierat, ktorými sa upravuje produkcia, spracovanie, distribúcia a uvádzanie produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu na trh (Ú. v. ES L 18, 23.1.2003, s. 11).

KAPITOLA III

OBCHOD

Článok 7

Doklady

1. Ak sa to vyžaduje podľa prílohy II alebo III, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby zásielky produktov živočíšneho pôvodu sprevádzali certifikáty alebo iné doklady.

2. V súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2,

a) možno ustanoviť vzory dokladov;

a

b) možno ustanoviť používanie elektronických dokladov.

Článok 8

Osobitné záruky

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí uvádzajú na trh Švédska a Fínska nasledujúce potraviny živočíšneho pôvodu, musia s ohľadom na salmonely dodržiavať predpisy ustanovené v odseku 2,

a) mäso z hovädzieho dobytky a ošípaných vrátane mletého mäsa, ale okrem mäsových prípravkov a MSM;

b) hydinné mäso z týchto druhov: kury domáce, morky, perličky, kačky a husi vrátane mletého mäsa, ale okrem mäsových prípravkov a MSM;

a

c) vajcia.

2. a) V prípade hovädzieho, bravčového mäsa a hydinného mäsa sa v odosielaajúcej prevádzkarni musia zo zásielok odobrať vzorky, ktoré v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva podliehajú mikrobiologickým testom s negatívnymi výsledkami.

b) V prípade vajec musia baliarne/triediarne vajec poskytnúť záruku, že zásielky pochádzajú od kŕdľov hydiny, ktoré boli podrobené v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva mikrobiologickým testom s negatívnymi výsledkami.

c) V prípade hovädzieho mäsa a bravčového mäsa sa nemusí test podľa pododseku a) vykonať, ak ide o zásielky určené pre prevádzkareň na účely pasteurizácie, sterilizácie alebo ošetrovania, ktoré má podobný účinok.

V prípade vajec, sa testy podľa pododseku b) nemusia vykonať u zásielok určených na výrobu produktov spracovaných procesom, ktorý zaručuje zničenie salmonel.

d) Testy podľa pododsekov a) a b) sa nemusia vykonávať v prípade potravín pochádzajúcich z prevádzkarene, ktorá podlieha programu kontroly, ktorý bol, pokiaľ ide o príslušné potraviny živočíšneho pôvodu uznaný v súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2 za rovnocenný s tým, ktorý bol schválený pre Švédsko a Fínsko.

e) V prípade hovädzieho a bravčového mäsa a hydinného mäsa, musí potraviny sprevádzať obchodný doklad alebo certifikát, ktorý zodpovedá vzoru ustanovenému právnymi predpismi Spoločenstva a v ktorom sa musí uvádzať, že

i) sa s negatívnymi výsledkami vykonali kontroly uvedené v pododseku a);

alebo

ii) mäso je určené na jeden z účelov uvedených v pododseku c);

alebo

iii) mäso pochádza z prevádzkarene, na ktorú sa vzťahuje pododsek d).

f) V prípade vajec musí ich zásielky sprevádzať certifikát, v ktorom sa uvádza, že boli s negatívnymi výsledkami vykonané testy uvedené v pododseku b) alebo, že sú vajcia určené na použitie spôsobom uvedeným v pododseku c).

3. V súlade s postupom ustanoveným v článku 12 ods. 2,

a) možno aktualizovať požiadavky odsekov 1 a 2 najmä s ohľadom na zmeny kontrolných programov členských štátov alebo na prijatie mikrobiologických kritérií podľa nariadenia (ES) č. 852/2004;

a

b) možno predpisy ustanovené v odseku 2 s ohľadom na ktorékoľvek potraviny uvedené v odseku 1 celkovo alebo čiastočne rozšíriť na ktorýkoľvek členský štát alebo ktorýkoľvek región členského štátu, ktorý má kontrolný program, pokiaľ ide o príslušné potraviny živočíšneho pôvodu uznaný za rovnocenný s tým, ktorý bol schválený pre Švédsko a Fínsko.

4. Na účely tohto článku „kontrolný program“ znamená kontrolný program schválený v súlade s nariadením (ES) č. 2160/2003.

KAPITOLA IV
ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

Článok 9

Vykonávacie opatrenia a prechodné opatrenia

V súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2 možno ustanoviť vykonávacie opatrenia a prechodné opatrenia.

Článok 10

Zmeny, doplnenia a prispôsobenie príloh II a III

1. Prílohy II a III sa môžu prispôbiť, upraviť alebo aktualizovať v súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2 s prihliadnutím na

- a) vypracovanie príručiek správnej praxe;
- b) skúsenosti získané zo zavádzania systémov založených na HACCP podľa článku 5 nariadenia (ES) č. 852/2004;
- c) technologický rozvoj a jeho praktické dôsledky a na očakávanie spotrebiteľa s ohľadom na zloženie potravín;
- d) vedecké poradenstvo, najmä nové zhodnotenia rizika;
- e) mikrobiologické a teplotné kritériá pre potraviny;
- f) zmeny spotrebiteľských zvyklostí.

2. V súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2 sa môžu udeliť výnimky z príloh II a III, ak neovplyvnia dosiahnutie cieľov tohto nariadenia.

3. V súlade s odsekmi 4 až 8 môžu členské štáty bez ohrozenia dosiahnutia cieľov tohto nariadenia prijať vnútroštátne opatrenia, ktorými sa upravujú požiadavky ustanovené v prílohe III.

- 4. a) Cieľom vnútroštátnych opatrení uvedených v odseku 3 musí byť
 - i) umožnenie pokračovania v používaní tradičných metód na ktoromkoľvek zo stupňov výroby, spracovania alebo distribúcie potravín;
 - alebo
 - ii) prispôsobenie sa potrebám potravinárskych podnikov umiestnených v regiónoch, v ktorých sú vystavené osobitným geografickým prekážkam.

b) V ostatných prípadoch sa môžu vzťahovať len na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie prevádzkarní.

5. Ktorýkoľvek členský štát, ktorý chce prijať vnútroštátne opatrenia, ako sú uvedené v odseku 3, musí to oznámiť Komisii a ostatným členským štátom. Každé takéto oznámenie musí

a) poskytovať podrobný opis požiadaviek, ktoré členský štát považuje za potrebné upraviť a prispôbiť a povahu požadovanej úpravy;

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

c) objasniť dôvody pre úpravu a kde je to dôležité, vrátane uvedenia výsledkov vykonanej analýzy nebezpečenstiev a všetkých opatrení, ktoré je potrebné prijať na zabezpečenie toho, aby úprava neohrozovala ciele tohto nariadenia;

a

d) poskytovať všetky ďalšie závažné informácie.

6. Ostatné členské štáty majú tri mesiace od obdržania oznámenia uvedeného v odseku 5 na predloženie písomných pripomienok Komisii. V prípade úprav vyplývajúcich z odseku 4 písm. b) sa na žiadosť ktoréhokoľvek členského štátu táto lehota predĺži na štyri mesiace. Komisia sa môže, a ak obdrží písomné pripomienky od jedného alebo viacerých členských štátov, musí sa poradiť s členskými štátmi v rámci výboru uvedeného v článku 12 ods. 1. Komisia môže v súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2 rozhodnúť, ak je to potrebné, po vhodných zmenách a doplneniach, či možno zamýšľané opatrenia zaviesť. Ak je to potrebné, môže Komisia navrhnúť všeobecné opatrenia v súlade s odsekom 1 alebo 2 tohto článku.

7. Členský štát môže prijať vnútroštátne opatrenia, ktorými sa upravujú požiadavky prílohy III len

a) v súlade s rozhodnutím prijatým podľa odseku 6;

b) ak do jedného mesiaca po uplynutí lehoty uvedenej v odseku 6 Komisia neoznámila členským štátom, že obdržala písomné pripomienky alebo, že má v úmysle navrhnúť prijatie rozhodnutia podľa odseku 6;

alebo

c) v súlade s odsekom 8.

8. Členský štát si môže z vlastnej iniciatívy a podľa všeobecných ustanovení Zmluvy zachovať alebo ustanoviť vnútroštátne predpisy, ktorými sa

a) zakazuje alebo obmedzuje uvádzať na jeho území na trh surové mlieko alebo surovú smotanu určenú na priamu ľudskú spotrebu;

alebo

b) povoľuje so súhlasom príslušného orgánu použitie surového mlieka, ktoré nespĺňa kritériá ustanovené v prílohe III oddieli IX, pokiaľ ide o počet mikroorganizmov a počet somatických buniek na výrobu syrov so zretím najmenej 60 dní a mliečnych výrobkov získaných v súvislosti s výrobou takýchto syrov, za predpokladu, že to neohrozí dosahovanie cieľov tohto nariadenia.

Článok 11

Špecifické rozhodnutia

Bez toho, aby boli dotknuté podmienky všeobecnej platnosti článku 9 a článku 10 ods. 1, môžu sa v súlade s postupom uvedeným v článku 12 ods. 2 ustanoviť vykonávacie opatrenia alebo prijať zmeny a doplnenia prílohy II alebo III na

1. ustanovenie predpisov pre prepravu mäsa, pokiaľ je ešte teplé;
2. špecifikovanie, aký obsah vápnika v MSM nie je významne vyšší ako obsah vápnika v mletom mäse;
3. ustanovenie iných ošetrovaní, ktoré sa môžu použiť v spracovateľských prevádzkarniach na živé lastúrniky z produkčných oblastí triedy B alebo C, ktoré neboli purifikované alebo sádkované;
4. špecifikovanie uznaných metód skúšania morských biotoxínov;
5. ustanovenie dodatočných zdravotných noriem pre živé lastúrniky v spolupráci s príslušným referenčným laboratóriom Spoločenstva vrátane
 - a) hodnôt limitov a analytických metód pre iné morské biotoxíny;
 - b) virologických postupov testovania a virologických štandardov;

a

 - c) plánov odberu vzoriek, metód a analytických tolerancií, ktoré sa použijú pri kontrole zdravotných noriem;

6. stanovenie zdravotných štandardov alebo kontrol, ak sú vedecké dôkazy, ktoré poukazujú na to, že sú nevyhnutné na ochranu zdravia ľudí;

7. rozšírenie prílohy III oddiel VII kapitola IX o živé lastúrniky okrem *Pectinidae*;

8. špecifikovanie kritérií určujúcich, kedy epidemiologické údaje poukazujú na to, že rybárske lovisko nepredstavuje s ohľadom na prítomnosť parazitov zdravotné nebezpečenstvo a kedy môže príslušný orgán následne povoliť prevádzkovateľom potravinárskych podnikov nezmrazovať produkty rybolovu podľa prílohy III oddiel VIII kapitola III časť D;

9. stanovenie kritérií na čerstvosť, limitov histamínu a celkových prchavých bázičných dusíkatých látok pre produkty rybolovu;

10. povolenie použitia surového mlieka, ktoré nespĺňa kritériá uvedené v prílohe III oddiel IX, pokiaľ ide o počet mikroorganizmov a počet somatických buniek na výrobu určitých mliečnych výrobkov;

11. stanovenie maximálnej prípustnej hodnoty kombinovaného celkového obsahu reziduí antibiotických látok v surovom mlieku bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia smernice 96/23/ES (¹);

a

12. schválenie rovnocenných postupov na výrobu želatíny alebo kolagénu.

Článok 12

Postup výboru

1. Komisii pomáha Stály výbor pre potravinový reťazec a zdravie zvierat.

2. Tam, kde sa uvádza odkaz na tento odsek, použijú sa články 5 a 7 rozhodnutia 1999/468/ES, so zreteľom na ustanovenia jeho článku 8.

Lehota uvedená v článku 5 ods. 6 rozhodnutia 1999/468/ES je tri mesiace.

3. Výbor prijme svoj rokovací poriadok.

(¹) Smernica Rady 96/23 z 29 apríla 1996 o opatreniach na monitorovanie určitých látok a ich reziduí v živých zvieratách a produktoch živočíšneho pôvodu (Ú. v. ES L 125, 23.5.1996, s. 10). Smernica zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 806/2003 (Ú. v. ES L 122, 16.5.2003, s. 1).

Článok 13

Konzultácie s Európskym orgánom pre bezpečnosť potravín

Komisia sa poradí s Európskym orgánom pre bezpečnosť potravín o akejkoľvek záležitosti spadajúcej do pôsobnosti tohto nariadenia, ktorá by mohla mať významný dopad na zdravie ľudí a najmä pred navrhnutím rozšírenia prílohy III oddiel III na iné živočíšne druhy.

Článok 14

Správa Európskemu parlamentu a Rade

1. Najneskôr do 20. mája 2009 predloží Komisia Európskemu parlamentu a Rade správu, v ktorej zhodnotí skúsenosti získané z uplatňovania tohto nariadenia.

2. Ak to bude vhodné, pripojí Komisia k správe príslušné návrhy.

Článok 15

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 20. deň odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje 18 mesiacov odo dňa nadobudnutia účinnosti všetkých nasledujúcich aktov:

a) nariadenie (ES) č. 852/2000;

b) nariadenie (ES) č. 854/2004;

a

c) smernica 2004/41/ES.

Neuplatňuje sa však skôr ako 1. januára 2006.

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

V Štrasburgu 29. apríla 2004

Za Európsky parlament
predseda
P. COX

Za Radu
predseda
M. MCDOWELL

PRÍLOHA I

DEFINÍCIE

Na účely tohto nariadenia:

1. MÄSO

- 1.1. „Mäso“ znamená jedlé časti zvierat uvedených v bodoch 1.2 až 1.8, vrátane krvi.
- 1.2. „Domáce kopytníky“ znamenajú domáci hovädzí dobytok (vrátane zvierat z druhov rodov *Bubalus* a *Bison*), domáce ošípané, ovce a kozy a domáce nepárnokopytníky.
- 1.3. „Hydina“ znamená vtáky chované na farmách vrátane vtákov, ktoré sa nepovažujú za domáce, ale ktoré sa chovajú ako domáce zvieratá, okrem vtákov bežcov (*Ratitae*).
- 1.4. „Zajacovité“ znamenajú králiky, zajace a hlodavce.
- 1.5. „Voľne žijúca zver“ znamená
 - voľne žijúce kopytníky a zajacovité, ako aj iné suchozemské cicavce, ktoré sa lovia na ľudskú spotrebu a považujú sa podľa príslušného práva v príslušnom členskom štáte za voľne žijúcu zver vrátane cicavcov, ktoré žijú na uzavretom území v podmienkach voľnosti podobných podmienkam voľne žijúcej zveri;
 - a
 - voľne žijúce vtáky, ktoré sa lovia na ľudskú spotrebu.
- 1.6. „Zver z farmových chovov“ znamená vtáky bežce (*Ratitae*) chované na farmách a suchozemské cicavce chované na farmách iné, ako sú uvedené v bode 1.2.
- 1.7. „Malá voľne žijúca zver“ znamená voľne v prírode žijúce vtáky a zajacovité.
- 1.8. „Veľká voľne žijúca zver“ znamená suchozemské cicavce, ktoré voľne žijú v prírode a nespádajú pod definíciu malej voľne žijúcej zveri.
- 1.9. „Telo“ znamená telo zvieratá po zabíjaní a jatočnom opracovaní.
- 1.10. „Čerstvé mäso“ znamená mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v kontrolovanej atmosfére, ktoré nebolo podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia.
- 1.11. „Vedľajšie jatočné produkty“ znamenajú čerstvé mäso iné, ako je mäso z tela vrátane vnútorností a krvi.
- 1.12. „Vnútornosti“ znamenajú orgány hrudnej dutiny, brušnej dutiny a panvovej dutiny, ako aj priedušnicu a pažerák a u vtákov, hrvoľ.
- 1.13. „Mleté mäso“ znamená vykostené mäso, ktoré bolo rozomleté na kúsky a obsahuje menej ako 1 % soli.
- 1.14. „Mechanicky separované mäso“ alebo „MSM“ znamená produkt získaný oddelením mäsa z mäsitých kostí po vykostení alebo z tiel hydiny s použitím mechanických strojových prostriedkov, ktoré má za následok stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna.
- 1.15. „Mäsové prípravky“ znamenajú čerstvé mäso vrátane mäsa, ktoré bolo posekané na kúsky a ku ktorému boli pridané potraviny, prísady alebo prídavné látky alebo, ktoré bolo podrobené procesu, ktorý nepostačuje na zmenu vnútornej štruktúry svalového vlákna mäsa a tým na eliminovanie znakov čerstvého mäsa.
- 1.16. „Bitúnok“ znamená prevádzkareň používanú na zabíjanie a jatočné opracovanie zvierat, ktorých mäso je určené na ľudskú spotrebu.
- 1.17. „Rozrábkareň“ znamená prevádzkareň určenú na vykostovanie a/alebo rozrábanie mäsa.
- 1.18. „Prevádzkareň na manipuláciu so zverou“ znamená každú prevádzkareň, v ktorej sa zver alebo zverina získaná po ulovení pripravuje na uvádzanie na trh.

2. ŽIVÉ LASTÚRNIKY

- 2.1. „Lastúrniky“ znamenajú listožiabrové mäkkýše, ktoré sa živia filtrovaním vody.
- 2.2. „Morské biotoxíny“ znamenajú jedovaté látky, ktoré v sebe zhromažďujú lastúrniky najmä v dôsledku toho, že sa živia planktónom obsahujúcim toxíny.
- 2.3. „Kondicionovanie“ znamená skladovanie živých lastúrnikov, ktoré pochádzajú z produkčných oblastí triedy A, z purifikačných stredísk alebo z expedičných stredísk v nádržiach alebo akýchkoľvek iných zariadeniach, ktoré obsahujú čistú morskú vodu alebo v prirodzenom prostredí na odstránenie piesku, bahna alebo slizu, na zachovanie alebo zlepšenie organoleptickej kvality a na zabezpečenie toho, aby mali pred balením do priameho obalu alebo do druhého obalu dobrú životaschopnosť.
- 2.4. „Producent“ znamená akúkoľvek právnickú osobu alebo fyzickú osobu, ktorá akýmkoľvek prostriedkami zberá živé lastúrniky z oblasti zberu na účely manipulovania s nimi a ich uvádzania na trh.
- 2.5. „Produkčná oblasť“ znamená akúkoľvek morskú oblasť, oblasť ústia rieky alebo oblasť lagúny, ktorá obsahuje lastúrniky alebo prirodzené nálezisko lastúrnikov alebo miesta využívané na pestovanie lastúrnikov, z ktorých sa živé lastúrniky zberajú.
- 2.6. „Oblasť sádkovania“ znamená akúkoľvek morskú oblasť, oblasť ústia rieky alebo oblasť lagúny so zreteľne označenými hranicami, vyznačenými bójami, kolmi alebo akýmkoľvek inými pevnými prostriedkami, ktorá sa využíva výlučne na prirodzenú purifikáciu živých lastúrnikov.
- 2.7. „Expedičné stredisko“ znamená každú pobrežnú alebo plávajúcu prevádzkareň na prijímanie, kondicionovanie, umývanie, čistenie, triedenie, balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu živých lastúrnikov vhodných na ľudskú spotrebu.
- 2.8. „Purifikačné stredisko“ znamená prevádzkareň s nádržami napájanými čistou morskou vodou, do ktorej živé lastúrniky umiestňujú na čas nevyhnutný na zníženie kontaminácie, aby sa stali vhodnými na ľudskú spotrebu.
- 2.9. „Sádkovanie“ je premiestnenie živých lastúrnikov do oblastí v mori, v lagúne alebo v ústí rieky na čas nevyhnutný na zníženie kontaminácie, aby boli vhodné na ľudskú spotrebu. Toto nezahŕňa špecifické operácie prenášania lastúrnikov do oblastí vhodnejších pre ich ďalší rast alebo výkrm.

3. PRODUKTY RYBOLOVU

- 3.1. „Produkty rybolovu“ znamenajú všetky morské alebo sladkovodné živočíchy (okrem živých lastúrnikov, živých ostnatokožcov, živých plášťovcov a živých morských ulitníkov a všetkých cicavcov, plazov a žiab) voľne žijúce alebo chované na farmách vrátane všetkých jedlých foriem, častí a produktov týchto živočíchov.
- 3.2. „Továrenské plavidlo“ znamená akékoľvek plavidlo, na palube ktorého sa produkty rybolovu podrobujú jednej alebo viacerým z týchto operácií: filetovanie, krájanie, zabavovanie kože, odstraňovanie ulít, vylupovanie, mletie alebo spracovanie, po ktorých nasleduje balenie do priameho obalu a do druhého obalu a ak je to potrebné, chladenie alebo zmrazenie.
- 3.3. „Mraziarske plavidlo“ znamená akékoľvek plavidlo, na palube ktorého sa vykonáva zmrazovanie produktov rybolovu, ak je to vhodné, po prípravných prácach, ako je vykrmenie, odstránenie hlavy, pitvanie a odstránenie plutiev, po ktorých nasleduje, ak je to potrebné, balenie do priameho obalu alebo balenie do druhého obalu.
- 3.4. „Mechanicky separovaný produkt rybolovu“ znamená akýkoľvek produkt získaný oddelením svaloviny z produktov rybolovu s použitím mechanických strojových prostriedkov, následkom čoho je strata alebo zmena štruktúry svaloviny.
- 3.5. „Čerstvé produkty rybolovu“ znamenajú nespracované produkty rybolovu, či už celé alebo upravené vrátane produktov balených vo vákuu alebo modifikovanej atmosfére, ktoré neboli na zabezpečenie trvanlivosti podrobené žiadnemu inému ošetrovaniu, než je chladenie.
- 3.6. „Upravené produkty rybolovu“ znamenajú nespracované produkty rybolovu, ktoré boli podrobené operáciám, ktoré ovplyvňujú ich anatomickú celistvosť, ako je pitvanie, odstránenie hlavy, krájanie, filetovanie a rezanie.

4. MLIEKO

- 4.1. „Surové mlieko“ znamená mlieko produkované sekréciou mliečnej žľazy zvierat chovaných na farmách, ktoré nebolo zohriate na viac ako 40 °C alebo nebolo podrobené inému ošetrovaniu, ktoré by malo rovnocenný účinok.
- 4.2. „Chov na produkciu mlieka“ znamená prevádzkareň, kde sa drží jedno alebo viac hospodárskych zvierat na produkciu mlieka s cieľom uviesť ho ako potravinu na trh.

5. VAJCIA

- 5.1. „Vajcia“ znamenajú vajcia v škrupine, okrem rozbitých, inkubovaných alebo uvarených vajec, ktoré boli znesené vtákmi chovanými na farme a sú vhodné na priamu ľudskú spotrebu alebo prípravu vaječných výrobkov.
- 5.2. „Tekuté vajcia“ znamenajú nespracované vaječné obsahy po odstránení škrupiny.
- 5.3. „Prasknuté vajcia“ znamenajú vajcia s poškodenou škrupinou a neporušenými podškrupinovými blanami.
- 5.4. „Triediareň“ znamená prevádzkareň, kde sa vajcia triedia podľa kvality a hmotnosti.

6. ŽABIE STEHIENKA A SLIMÁKY

- 6.1. „Žabie stehienka“ znamenajú zadné časti tela živočíšnych druhov z rodu *Rana* (čelad' *Ranidae*), oddelené priečnym rezom za prednými končatinami, vypitvané a zbavené kože.
- 6.2. „Slimáky“ znamenajú suchozemské ulitníky z druhov *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* a druhov z čelade *Achatinidae*.

7. SPRACOVANÉ VÝROBKY

- 7.1. „Mäsové výrobky“ znamenajú spracované produkty, ktoré sú výsledkom spracovania mäsa alebo ďalšieho spracovania takýchto produktov, takým spôsobom, že povrch rezu ukazuje, že takýto výrobok už ďalej nemá znaky čerstvého mäsa.
- 7.2. „Mliečne výrobky“ znamenajú spracované produkty, ktoré sú výsledkom spracovania surového mlieka alebo ďalšieho spracovania takto spracovaných produktov.
- 7.3. „Vaječné výrobky“ znamenajú spracované produkty, ktoré sú výsledkom spracovania vajec, alebo rôznych zložiek vajec alebo zmesí vajec alebo ďalšieho spracovania takto produktov.
- 7.4. „Spracované produkty rybolovu“ znamenajú spracované produkty, ktoré sú výsledkom spracovania produktov rybolovu alebo ďalšieho spracovania takto spracovaných produktov.
- 7.5. „Škvarený živočíšny tuk“ znamená tuk získaný škvarením alebo topením mäsa vrátane kostí, určený na ľudskú spotrebu;
- 7.6. „Oškvarky“ znamenajú zvyšky škvarenia, obsahujúce bielkoviny po čiastočnom oddelení tuku a vody.
- 7.7. „Želatína“ znamená prírodnú, rozpustnú, želatínujúcu alebo neželatínujúcu bielkovinu, získanú čiastočnou hydrolyzou kolagénu vyrobeného z kostí, koží, usní, väziva a šliach zvierat.
- 7.8. „Kolagén“ znamená bielkovinový produkt získaný z kostí zvierat, usní, koží a šliach vyrobený v súlade s príslušnými požiadavkami podľa tohto nariadenia.
- 7.9. „Ošetrované žalúdky, mechúre a črevá“ znamenajú žalúdky, mechúre a črevá, ktoré boli po získaní a po vyčistení podrobené ošetrovaniu, ako je solenie, ohrev alebo sušenie.

8. ĎALŠIE DEFINÍCIE

- 8.1. „Produkty živočíšneho pôvodu“ znamenajú
— potraviny živočíšneho pôvodu vrátane medu a krvi;

- živé lastúrniky, živé ostnatokožce, živé plášťovce a živé morské ulitníky určené na ľudskú spotrebu;
 - a
 - iné zvieratá určené na to, aby boli pripravené na dodanie v živom stave konečnému spotrebiteľovi.
- 8.2. „Veľkoobchodný trh“ znamená potravinársky podnik, ktorý zahŕňa viacero oddelených jednotiek, ktoré majú spoločné zariadenia a sekcie, kde sa predávajú potraviny prevádzkovateľom potravinárskych podnikov.
-

PRÍLOHA II

POŽIADAVKY NA VIACERÉ PRODUKTOV ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU

ODDIEL I: IDENTIFIKAČNÉ ZNAČKY

Ak sa to vyžaduje podľa článkov 5 alebo 6 a podľa ustanovení prílohy III, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby boli produkty živočíšneho pôvodu označené identifikačnou značkou použitou v súlade s nasledujúcimi ustanoveniami.

A. OZNAČOVANIE IDENTIFIKAČNOU ZNAČKOU

1. Pred tým, ako produkt opustí prevádzkareň, musí sa označiť identifikačnou značkou.
2. Novou značkou sa však musí produkt označiť len vtedy, ak sa odstránil jeho druhý obal a/alebo priamy obal alebo, ak sa ďalej spracúva v inej prevádzkarni a v tomto prípade musí nová značka obsahovať schvaľovacie číslo prevádzkarne, v ktorej sa tieto operácie vykonávajú.
3. Identifikačná značka nie je potrebná pre vajcia, v prípade ktorých ustanovuje požiadavky týkajúce sa označovania alebo značiek nariadenie (ES) č. 1907/90 ⁽¹⁾.
4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia mať v súlade s článkom 18 nariadenia (ES) č. 178/2002 zavedené systémy a postupy na identifikovanie prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, od ktorých prijali a ktorým dodali produkty živočíšneho pôvodu.

B. FORMA IDENTIFIKAČNEJ ZNAČKY

5. Značka musí byť čitateľná a nezmazateľná a znaky musia byť ľahko rozpoznateľné. Musí byť jasne viditeľná pre príslušné orgány.
6. Značka musí uvádzať názov krajiny, v ktorej je prevádzkareň umiestnená, ktorý môže byť uvedený plným názvom alebo kódom z dvoch písmen v súlade s príslušnou normou ISO.

V prípade členských štátov sú tieto kódy: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE a UK.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu pokračovať v používaní zásob a vybavenia, ktoré objednali pred nadobudnutím účinnosti tohto nariadenia, až kým sa nevyčerpajú alebo si nevyžadujú náhradu.

7. Značka musí uvádzať schvaľovacie číslo prevádzkarne. Ak prevádzkareň vyrába potraviny, také na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie ako aj potraviny, na ktoré sa nevzťahuje, môže prevádzkovateľ potravinárskeho podniku používať rovnakú identifikačnú značku na obidva druhy potravín.
8. Keď sa potravinárska prevádzkareň nachádza v Spoločenstve, značka musí mať oválny tvar a musí obsahovať skratku CE, EC, EF, EG, EK alebo EY.

C. SPÔSOB OZNAČOVANIA

9. V závislosti od obchodnej úpravy a prezentácie rôznych produktov živočíšneho pôvodu sa značka môže použiť priamo na produkt, na priamy obal alebo na druhý obal alebo môže byť vytlačená na etikete upevnenej na produkt, na priamy obal alebo na druhý obal. Značkou môže byť aj neoddeliteľná visačka z odolného materiálu.

⁽¹⁾ Nariadenie Rady (EHS) č. 1907/90 z 26. júna 1990 o niektorých obchodných normách pre vajcia (Ú. v. ES L 173, 6.7.1990, s. 5). nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 2052/2003 (Ú. v. ES L 305, 22.11.2003, s. 1).

10. V prípade druhých obalov, ktoré obsahujú delené mäso alebo vedľajšie jatočné produkty, sa značka musí použiť na etiketu upevnenú na druhý obal, alebo musí byť vytlačená na druhom obale, takým spôsobom, že sa zničí, ak sa druhý obal otvorí. Toto však nie je nevyhnutné, ak sa druhý obal otvorením zničí. Ak priamy obal poskytuje rovnakú ochranu ako druhý obal, môže byť etiketa upevnená na tento priamy obal.
11. Pri produktoch živočíšneho pôvodu, ktoré sú uložené do prepravných kontajnerov alebo veľkých balení v druhom obale a sú určené na ďalšie manipulovanie, spracovanie, balenie do priameho obalu alebo do druhého obalu v inej prevádzkarni, sa môže značka použiť na vonkajší povrch kontajnera alebo druhého obalu.
12. V prípade tekutých, granulovaných, a práškových produktov živočíšneho pôvodu prepravovaných ako voľne ložené a produktov rybolovu prepravovaných ako voľne ložené, nie je identifikačná značka potrebná, ak sprievodná dokumentácia obsahuje informácie uvedené bodoch 6, 7 a, kde je to vhodné, v bode 8.
13. Ak sa produkty živočíšneho pôvodu ukladajú do druhého obalu určeného na priamu dodávku konečnému spotrebiteľovi, postačuje, ak sa značka použije len z vonkajšej strany na druhý obal.
14. Ak sa značka použije priamo na produkty živočíšneho pôvodu, používané farby musia byť povolené v súlade s predpismi Spoločenstva o používaní farbív v potravinách.

ODDIEL II: CIELE POSTUPOV ZALOŽENÝCH NA HACCP

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú bitúnky, musia zabezpečiť aby postupy, ktoré zaviedli v súlade so všeobecnými požiadavkami článku 5 nariadenia (ES) č. 852/2004, splňali požiadavky, ktoré sú podľa analýzy nebezpečenstiev nevyhnutné a špecifické požiadavky uvedené v bode 2.
2. Tieto postupy musia zaručovať, aby každé zviera alebo, kde je to vhodné, každá dávka zvierat prijatá do priestorov bitúnku
 - c) bola riadne identifikovaná;
 - b) bola sprevádzaná príslušnými informáciami z chovu pôvodu uvedenými v oddieli III;
 - c) nepochádzala z chovu alebo oblasti, v ktorej je zákaz premiestňovania alebo iné obmedzenia z dôvodov ochrany zdravia zvierat alebo zdravia ľudí okrem prípadu, ak to povolí príslušný orgán;
 - d) bola čistá;
 - e) bola zdravá, pokiaľ to môže prevádzkovateľ potravinárskeho podniku posúdiť;
 - a
 - f) bola pri príchode na bitúnok v uspokojivom stave, pokiaľ ide o pohodu zvierat.
3. V prípade nedodržania niektorej z požiadaviek uvedených v bode 2, musí to prevádzkovateľ potravinárskeho podniku oznámiť úradnému veterinárnemu lekárovi a prijať vhodné opatrenia.

ODDIEL III: INFORMÁCIA O POTRAVINOVOM REŤAZCI

Pokiaľ ide o všetky zvieratá, okrem voľne žijúcej zveri, odosielané alebo určené na odoslanie na bitúnok, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prevádzkujúci bitúnky, ako je potrebné, požadovať, prijať, skontrolovať informácie o potravinovom reťazci a konať podľa nich tak, ako je ustanovené v tomto oddieli.

1. Prevádzkovatelia bitúnkov nesmú prijať zvieratá do priestorov bitúnku, ak si nevyžiadali a nezískali príslušné informácie o potravinovej bezpečnosti, ktoré obsahujú záznamy vedené podľa nariadenia (ES) 852/2004 v chove pôvodu.
2. Tieto informácie musia byť poskytnuté prevádzkovateľom bitúnkov najneskôr do 24 hodín pred príchodom zvierat na bitúnok, okrem okolností uvedených v bode 7.

3. Príslušné informácie o potravinovej bezpečnosti uvedené v bode 1 musia uvádzať najmä
- a) nákazový štatút chovu pôvodu alebo regionálny štatút zdravia zvierat;
 - b) zdravotný stav zvierat;
 - c) veterinárne lieky alebo iné vykonané ošetrenia zvierat s ochrannou lehotou väčšou ako nula za príslušné obdobie spolu s dátumami podania a s ochrannými lehotami;
 - d) výskyt chorôb, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť mäsa;
 - e) výsledky akýchkoľvek analýz vzoriek odobratých od zvierat, ktoré sú významné pre ochranu zdravia ľudí alebo iných vzoriek odobratých na diagnostikovanie chorôb, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť mäsa, vrátane vzoriek odobratých v rámci monitorovania a kontroly zoonóz a rezíduí;
 - f) závažné správy o predchádzajúcich *ante-* a *post-mortem* prehliadkach zvierat z rovnakého chovu pôvodu, a najmä vrátane správ úradného veterinárneho lekára;
 - g) produkčné údaje, ak tieto môžu poukazovať na prítomnosť ochorenia;
 - a
 - h) meno a adresu súkromného veterinárneho lekára, ktorý bežne navštevuje chov pôvodu.
- 4 a) Prevádzkovateľovi bitúnku však nie je potrebné poskytovať:
- i) informácie uvedené v bode 3 a), b), f) a h), ak už je prevádzkovateľ o nich informovaný (napríklad prostredníctvom trvalých dohôd alebo schémy zabezpečovania kvality);
 - alebo
 - ii) informácie uvedené v bode 3 a), b), f) a g), ak producent prehlási, že nie sú žiadne významné informácie, ktoré je potrebné oznámiť.
- b) Informácie sa nemusia poskytovať ako doslovný odpis záznamov chovu pôvodu. Môžu sa poskytovať prostredníctvom elektronickej výmeny údajov alebo vo forme štandardizovaného prehlásenia podpísaného producentom.
5. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí sa po zhodnutí príslušnej informácie o potravinovom reťazci rozhodli prijať zvieratá do priestorov bitúnku, musia ju bezodkladne sprístupniť úradnému veterinárnemu lekárovi najneskôr 24 hodín pred príchodom zvierat alebo dávky zvierat, s výnimkou okolností uvedených v bode 7. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia pred prehliadkou *ante mortem* príslušných zvierat oznámiť úradnému veterinárnemu lekárovi všetky informácie, ktoré vyvolávajú zdravotný záujem.
6. Ak akékoľvek zviera príde na bitúnok bez informácie o potravinovom reťazci, prevádzkovateľ to musí ihneď oznámiť úradnému veterinárnemu lekárovi. Zabitie zvierata sa nesmie uskutočniť, pokiaľ to úradný veterinárny lekár nepovolí.
7. Ak to príslušný orgán povolí, môže informácia o potravinovom reťazci namiesto jej doručenia najmenej 24 vopred sprevádzať zvieratá, na ktoré sa vzťahuje, ak ide o
- a) ošípané, hydinu alebo zver z farmových chovov, ktorá bola prehliadnutá *ante mortem* v chove pôvodu, ak ich sprevádza certifikát, ktorý podpísal veterinárny lekár, ktorý prehlasuje, že vyšetril zvieratá v chove a zistil, že sú zdravé;
 - b) domáce nepárnokopytníky;

c) zvieratá, ktoré boli naliehavo zabitú, ak ich sprevádza prehlásenie, ktoré podpísal veterinárny lekár a v ktorom je zaznamenaný priaznivý výsledok prehliadky *ante mortem*;

a

d) zvieratá, ktoré nie sú na bitúnok dodávané priamo z chovu pôvodu.

Prevádzkovatelia bitúnkov musia zhodnotiť príslušné informácie. Ak prijali zvieratá na zabitie, musia dať dokumenty uvedené v pododsekoch a) a c) úradnému veterinárnemu lekárovi. Zabitie zvierat alebo jatočné opracovanie sa nesmie uskutočniť, pokiaľ to úradný veterinárny lekár nepovolí.

8. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia skontrolovať pasy, ktoré sprevádzajú domáce nepárnokopytníky, aby sa zabezpečilo, že zviera je určené na zabitie na ľudskú spotrebu. Ak prijímú zvieratá na zabitie, musia dať pas úradnému veterinárnemu lekárovi.
-

PRÍLOHA III

ŠPECIFICKÉ POŽIADAVKY

ODDIEL I: MÄSO DOMÁCICH KOPYTNÍKOV

KAPITOLA 1: DOPRAVA ŽIVÝCH ZVIERAT NA BITÚNOK

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prepravujú živé zvieratá na bitúnky musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. So zvieratami sa musí počas ich zvozu a prepravy zaobchádzať šetrne, bez zapríčinenia rozrušenia, ktoré nie je nevyhnutné.
2. Zvieratá, ktoré vykazujú príznaky ochorenia alebo pochádzajú zo stád, o ktorých je známe, že sú kontaminované činiteľmi významnými z hľadiska zdravia ľudí, sa môžu prepravovať na bitúnok len, ak to povolí príslušný orgán.

KAPITOLA II: POŽIADAVKY NA BITÚNKY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby konštrukcia, usporiadanie a vybavenie bitúnkov, na ktorých sa zabíjajú domáce kopytníky spĺňali nasledujúce požiadavky.

1.
 - a) Bitúnky musia mať primerané a hygienické ustajnenie alebo, ak to poveternostné podmienky dovoľujú, čakacie ohrady, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú. Tieto zariadenia musia byť vybavené na napájanie zvierat a ak je to potrebné, na ich kŕmenie. Odtok odpadovej vody nesmie ohrozovať potravinovú bezpečnosť.
 - b) Musia tiež mať samostatné uzamykateľné zariadenia alebo, ak to poveternostné podmienky dovoľujú, ohrady pre choré alebo podozrivé zvieratá so samostatným odkanalizovaním, umiestnené takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii iných zvierat, ak príslušný orgán nemá za to, že takéto zariadenia nie sú potrebné.
 - c) Veľkosť ustajňovacích zariadení musí zabezpečovať, aby sa zachovala pohoda zvierat. Ich usporiadanie musí uľahčovať prehliadky *ante mortem* vrátane identifikácie zvierat alebo skupín zvierat.
2. Aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, musia bitúnky
 - a) mať dostatočný počet miestností, vhodných na vykonávanie daných operácií;
 - b) mať samostatnú miestnosť na vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev, ak príslušný orgán jednotlivo od prípadu k prípadu nepovolí na určitom bitúnku časové oddelenie týchto operácií;
 - c) zabezpečovať priestorové alebo časové oddelenie nasledujúcich operácií:
 - i) omračovanie a vykrvovanie;
 - ii) v prípade ošípaných oparovanie, odštetinovanie, oškrabovanie a opaľovanie;
 - iii) vykoľovanie a ďalšie jatočné opracovanie;
 - iv) manipulácia s vyčistenými črevami, žalúdkami a drškami;
 - v) príprava a čistenie ostatných vedľajších jatočných produktov, najmä manipulácia s hlavami v koži, ak sa neuskutočňuje na linke na zabíjanie;
 - vi) balenie vedľajších jatočných produktov;

a

 - vii) expedovanie mäsa;

- d) mať zariadenia, ktoré zabráňujú styku mäsa s podlahami, stenami a konštrukciami;
 - a
 - e) mať linky na zabíjanie (ak sa používajú), ktoré sú skonštruované tak, aby umožňovali trvalé napredovanie procesu zabíjania a zabránili krížovej kontaminácii medzi rôznymi časťami linky na zabíjanie. Kde je v tých istých priestoroch v prevádzke viac ako jedna linka na zabíjanie, musia byť linky navzájom náležito oddelené, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii.
3. Bitúnky musia mať zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C alebo alternatívny systém, ktorý má rovnocenný účinok.
 4. Zariadenia na umývanie rúk, používané zamestnancami, ktorí sa dotýkajú nechráneného mäsa, musia mať kohútiky skonštruované tak, aby sa zabránilo šíreniu kontaminácie.
 5. Bitúnky musia mať uzamykatelné zariadenia na chladiarenské skladovanie pozastaveného mäsa a samostatné uzamykatelné zariadenia na skladovanie mäsa posúdeného ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu.
 6. Bitúnky musia mať samostatné miesto s vhodnými zariadeniami na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na dopravu zvierat. Bitúnky však nemusia mať tieto miesta a zariadenia, ak to príslušný orgán povolí a ak v blízkosti existujú úradne schválené miesta a zariadenia.
 7. Musia mať uzamykatelné zariadenia vyhradené na zabíjanie chorých a podozrivých zvierat. Toto nie je nutné, ak sa zabíjanie uskutočňuje v iných prevádzkarniach schválených na tento účel príslušným orgánom alebo na konci normálneho zabíjania.
 8. Ak sa bitúnku skladuje hnoj alebo obsahy zažívacieho ústrojenstva, musí na tento účel byť osobitná časť alebo miesto.
 9. Bitúnky musia mať primerane vybavené uzamykatelné zariadenia alebo, ak je to potrebné, miestnosť na výlučné používanie veterinárnou službou.

KAPITOLA III: POŽIADAVKY NA ROZRÁBKARNE

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby rozrábkarne, ktoré nakladajú s mäsom domácich kopytníkov

1. boli skonštruované tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, a to najmä
 - a) umožnením trvalého napredovania operácií;
 - alebo
 - b) zabezpečením oddelenia medzi rôznymi dávkami;
2. mali miestnosti na samostatné skladovanie mäsa baleného v druhom obale a nechráneného mäsa nebaleného v druhom obale, ak sa neskladujú v rozdielnom čase alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania nemôže byť zdrojom kontaminácie mäsa;
3. mali miestnosti na rozrábanie vybavené tak, aby sa zabezpečilo dodržiavanie požiadaviek ustanovených v kapitole V;
4. mali zariadenie na umývanie rúk zamestnancov, ktorí pracujú s nechráneným mäsom s kohútikmi skonštruovanými tak, aby sa zabránilo šíreniu kontaminácie;
 - a
5. mali zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C, alebo alternatívny systém s rovnocenným účinkom.

KAPITOLA IV: HYGIENA ZABÍJANIA

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú bitúnky, na ktorých sa zabíjajú domáce kopytníky, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. Po príchode na bitúnok, musia byť zvieratá zabité bez zbytočného odkladu. Ak sa to však vyžaduje z dôvodov pohody zvierat, musí sa im poskytnúť čas na odpočinok pred zabitím.
2.
 - a) a) Mäso zo zvierat iných, ako sú uvedené v pododsekoch b) a c) sa nesmie použiť na ľudskú spotrebu, ak ich smrť nastala z inej príčiny, ako je zabitie na bitúnku.
 - b) Do priestorov bitúnku sa smú priviesť len živé zvieratá určené na zabitie, s výnimkou
 - i) zvierat, ktoré boli naliehavo zabité mimo bitúnok v súlade s kapitolou VI;
 - ii) zvierat zabitých v mieste produkcie v súlade s oddielom III;
 - a
 - iii) voľne žijúcej zveri v súlade s oddielom IV kapitola II.
 - c) Mäso zvierat, ktoré boli zabité po úraze na bitúnku sa môže použiť na ľudskú spotrebu, ak sa pri prehliadke nezistili žiadne iné vážne lézie okrem tých, ktoré sú následkom úrazu.
3. Zvieratá alebo, ak je to vhodné, každá dávka zvierat zaslaná na bitúnku musí byť identifikovaná tak, aby bol vysledovateľný ich pôvod.
4. Zvieratá musia byť čisté.
5. Aby sa zabezpečilo, že sa prehliadka *ante mortem* vykoná za vyhovujúcich podmienok u každého zvieratá, ktoré má byť zabité v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004, musia prevádzkovatelia bitúnku dodržiavať pokyny veterinárneho lekára vymenovaného príslušným orgánom.
6. Zvieratá privedené do miestnosti bitúnku musia byť zabité bez zbytočného odkladu.
7. Omráčenie, vykrvenie, sťahovanie kože, vykoľovanie a ďalšie opracovanie sa musí vykonať bez zbytočného zdržania a spôsobom, ktorý zabráňuje kontaminácii mäsa a najmä
 - a) priedušnica a pažerák musia počas vykrvovania zostať nedotknuté, okrem prípadov zabíjania podľa náboženských zvyklostí;
 - b) počas sťahovania kože a rúna
 - i) sa musí zabrániť styku medzi vonkajšou stranou kože a telom;
 - a
 - ii) pracovníci a zariadenia, ktoré prichádzajú do styku s vonkajším povrchom koží a rúna sa nesmú dotýkať mäsa;
 - c) musia sa prijať opatrenia na zabránenie vytekaniu obsahu tráviaceho traktu počas vykoľovania a po ňom a zabezpečiť, aby sa vykolenie uskutočnilo čo najskôr;
 - a
 - d) odstraňovanie vemená nesmie mať za následok kontamináciu tela mliekom alebo mledzivom.
8. Okrem ošípaných a hláv a končatín oviec, kôz a teliat sa musí vykonať úplné stiahnutie kože z tela a iných častí tel určených na ľudskú spotrebu. S nestiahnutými hlavami a končatinami sa musí nakladať tak, aby sa zabránilo kontaminácii ostatného mäsa.

9. Ak sa ošípané nestáhujú z kože, musia sa ihneď odstrániť štetiny. Riziko kontaminácie mäsa vodou na oparovanie sa musí minimalizovať. Na túto operáciu sa môžu použiť len schválené prídavné látky. Ošípané sa musia po tejto operácii dôkladne opláchnuť pitnou vodou.
10. Telá nesmú vykazovať viditeľnú fekálnu kontamináciu. Akákoľvek viditeľná kontaminácia sa musí bezodkladne odstrániť orezaním alebo použitím alternatívnych prostriedkov s rovnocenným účinkom.
11. Telá a vedľajšie jatočné produkty nesmú prísť do styku s podlahami, stenami alebo stanovišťami pracoviska.
12. Aby sa zabezpečilo, že sa prehliadka *post-mortem* všetkých zabitých zvierat vykoná za vyhovujúcich podmienok v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004, musia prevádzkovatelia bitúnku dodržiavať pokyny príslušného orgánu.
13. Pokým nie je prehliadka *post-mortem* ukončená, časti zabitého zvieraťa, ktoré podliehajú tejto prehliadke:
 - a) musia zostať identifikovateľné, ako patriace k danému telu;
a
 - b) nesmú prísť do styku s inými telami, vedľajšími jatočnými produktmi alebo vnútornosťami vrátane tých, ktoré už boli *post-mortem* prehliadnuté.Penis sa môže odstrániť ihneď, ak nevykazuje žiadne patologické lézie.
14. Obe obličky sa musia uvoľniť z tukového obalu. V prípade hovädzieho dobytku, ošípaných a nepárnokopytníkov sa tiež musí odstrániť perirenálne puzdro.
15. Ak sa pred ukončením prehliadky *post-mortem* zberá krv alebo iné vedľajšie jatočné produkty z viacerých zvierat do rovnakého kontajnera, musí sa celý jeho obsah posúdiť ako nepoživatelný pre ľudskú spotrebu, ak bolo telo jedného alebo viacerých z týchto zvierat posúdené ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu.
16. Po prehliadke *post mortem*
 - a) sa musia hygienicky odstrániť mandle hovädzieho dobytku a nepárnokopytníkov;
 - b) sa musia časti nevhodné na ľudskú spotrebu čo najskôr odstrániť z čistej časti prevádzkarne;
 - c) nesmie prísť pozastavené mäso alebo mäso posúdené ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu a nejdle vedľajšie produkty do styku s mäsom posúdeným ako poživatelné pre ľudskú spotrebu;
a
 - d) sa musia úplne a čo najskôr vybrať vnútornosti alebo časti vnútorností, ktoré zostali v tele okrem obličiek, ak príslušný orgán nerozhodne inak.
17. Po ukončení zabíjania a prehliadky *post-mortem* sa musí mäso skladovať v súlade s požiadavkami ustanovenými v kapitole VII.
18. Ak sú určené na ďalšiu manipuláciu
 - a) musia sa žalúdky opariť alebo vyčistiť;
 - b) musia sa črevá vyprázdniť a vyčistiť;
a
 - c) musí sa z hláv a končatín stiahnuť koža alebo sa musia opariť a zbaviť chlupov.
19. Ak sú prevádzkarne určené na zabíjanie viacerých druhov zvierat alebo na nakladanie s telami zveri z farmových chovov a voľne žijúcej zveri, musia sa prijať také preventívne opatrenia, aby sa zabránilo vzájomnej kontaminácii časovým alebo priestorovým oddelením uskutočňovaných operácií vykonávaných s rôznymi druhmi zvierat. Na príjem a skladovanie nestiahnutých tiel zveri z farmových chovov zabitej na farme a nestiahnutých tiel voľne žijúcej zveri v koži musia byť k dispozícii samostatné zariadenia.

20. Ak bitúnok nemá uzamykatelné zariadenia vyhradené na zabíjanie chorých alebo podozrivých zvierat, musia sa zariadenia použité na zabitie chorých alebo podozrivých zvierat pred tým, ako sa začne so zabíjaním iných zvierat, vyčistiť, umyť a vydezinfikovať pod úradným dozorom.

KAPITOLA V: HYGIENA POČAS ROZRÁBANIA A VYKOSTŮOVANIA

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa rozrábanie a vykostíovanie mäsa domácich kopytníkov vykonávalo v súlade s nasledujúcimi požiadavkami.

1. Telá domácich kopytníkov sa na bitútku môžu deliť na polovičky alebo štvrté a jatočné polovičky sa môžu na bitútku deliť najviac na tri veľkoobchodné diely mäsa. Ďalšie rozrábanie a vykostíovanie sa musí vykonávať v rozrábkarni.
2. Práca s mäsom musí byť organizovaná tak, aby sa zabránilo kontaminácii alebo, aby sa kontaminácia minimalizovala. Z týchto dôvodov prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia najmä zabezpečiť, aby sa
 - a) mäso určené na rozrábanie prinášalo do pracovných miestností postupne podľa potreby;
 - b) počas rozrábania, vykostíovania, orezávania, krájania na plátky, krájania na kocky, balenia do priameho obalu a balenia do druhého obalu teplota mäsa udržiavala na najviac 3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty a na najviac 7 °C, ak ide o ostatné mäso, a to prostredníctvom teploty prostredia najviac 12 °C alebo alternatívneho systému s rovnocenným účinkom;
 - a
 - c) kde je to potrebné, prijali preventívne opatrenia na zabránenie krížovej kontaminácii časovým alebo priestorovým oddelením operácií s mäsom rozdielnych druhov, ak sú priestory schválené na rozrábanie mäsa rozdielnych druhov zvierat.
3. Mäso sa však môže vykostíovať a rozrábať pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 2 písm. b) v súlade s kapitolou VII bod 3.
4. Mäso sa tiež môže vykostíovať a rozrábať pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 2 písm. b), ak je miestnosť rozrábkarne na tom istom mieste, ako priestory bitútku. V tomto prípade sa mäso musí premiestniť do miestnosti rozrábkarne buď priamo z priestorov bitútku, alebo po jeho odvesení v miestnosti na schladzovanie mäsa alebo chladiarenskej miestnosti. Toto mäso sa musí čo najskôr po rozrobení a, kde je to vhodné, po zabalení, vychladiť na teplotu uvedenú v bode 2 písm. b).

KAPITOLA VI: NALIEHAVÉ ZABITIE MIMO BITÚNKU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zaistiť, aby sa mäso z domácich kopytníkov, ktoré boli naliehavo zabitie mimo bitútku, mohlo použiť na ľudskú spotrebu len vtedy, ak spĺňa s nasledujúce požiadavky.

1. Musí ísť o inak zdravé zviera, ktoré utrpelo úraz, ktorý z dôvodov pohody zvierat zabráňuje jeho preprave na bitúnok.
2. Veterinárny lekár musí vykonať prehliadku zvieraťa *ante mortem*.
3. Zabitie a vykrvené zviera sa musí hygienicky a bez zbytočného odkladu dopraviť na bitúnok. Na mieste sa pod dozorom veterinárneho lekára môže uskutočniť vyňatie žalúdka a čriev, ale nie žiadne ďalšie jatočné opracovanie. Všetky vybrané vnútornosti musia sprevádzať zabitie zviera na bitúnok a musia byť identifikované, ako patriace k tomuto zvieraťu.
4. Ak uplynú viac ako dve hodiny medzi zabitím a príchodom na bitúnok, musí sa zviera chladiť. Pokiaľ to klimatické podmienky dovoľujú, aktívne chladenie nie je potrebné.
5. Zabitie zviera musí sprevádzať na bitúnok prehlásenie prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý zviera choval, v ktorom tento uvedie identitu zvieraťa a všetky veterinárne lieky alebo iné vykonané ošetrenia zvieraťa, dátumy ich podávania a ochranné lehoty.

6. Zabité zviera musí sprevádzať na bitúnok prehlásenie vydané veterinárnym lekárom, v ktorom je zaznamenaný priaznivý výsledok prehliadky *ante mortem*, dátum, čas a príčina naliehavého zabitia a druh akýchkoľvek ošetrení, ktoré vykonal u zvierata veterinárny lekár.
7. Zabité zviera musí byť po prehliadke *post mortem* vykonanej na bitúnku podľa nariadenia (ES) č. 854/2004 vrátane všetkých doplňujúcich vyšetrení požadovaných v prípade naliehavého zabitia, požítateľné pre ľudskú spotrebu.
8. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia dodržiavať všetky pokyny, ktoré sa týkajú použitia takéhoto mäsa, ktoré môže vydať po prehliadke *post mortem* veterinárny lekár.
9. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú uviesť na trh mäso zo zvierat, ktoré boli naliehavo zabité, pokiaľ nie je označené osobitnou zdravotnou značkou, ktorá sa nesmie dať zameniť buď so zdravotnou značkou podľa nariadenia (ES) č. 854/2004, alebo s identifikačnou značkou uvedenou v prílohe II, oddiel I tohto nariadenia. Toto mäso sa môže uvádzať na trh len v členskom štáte, kde sa zabitie uskutočnilo a v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi.

KAPITOLA VII: SKLADOVANIE A PREPRAVA

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa skladovanie a preprava mäsa domácich kopytníkov uskutočňovali v súlade s nasledujúcimi požiadavkami.

1. a) Ak iné osobitné ustanovenia neuvádzajú inak, musí nasledovať ihneď po prehliadke *post mortem* na bitúnku vychladenie v súlade s krivkou vychladzovania, ktorá zaisťuje kontinuálny pokles teploty tak, aby sa vo všetkých častiach mäsa dosiahla teplota neprekračujúca 3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty a neprekračujúca 7 °C, ak ide o ostatné mäso. Mäso sa však môže rozrábať a vykosťovať počas chladenia v súlade s kapitolou V bod 4.
 - b) Počas procesu chladenia musí byť zabezpečená dostatočná ventilácia, aby sa zabránilo kondenzácii na povrchu mäsa.
2. Mäso musí dosiahnuť teplotu uvedenú v bode 1 a musí si ju počas skladovania zachovať.
3. Mäso musí pred prepravou dosiahnuť teplotu uvedenú v bode 1 a musí si ju počas prepravy zachovať. Aby sa umožnila výroba špecifických produktov, môže sa však preprava uskutočniť tiež vtedy, ak to príslušný orgán povolí, za predpokladu, že
 - a) sa takáto preprava uskutoční v súlade s požiadavkami, ktoré príslušný orgán určí na prepravu z jednej určitej prevádzkarne do inej;
 - a
 - b) mäso ihneď opúšťa bitúnok alebo rozrábkareň, ktorá je na rovnakom mieste, ako sú priestory bitúnku a preprava netrvá dlhšie ako dve hodiny.
4. Mäso určené na zmrazovanie sa musí zmraziť bez zbytočného odkladu, pričom ak treba, zohľadní sa pred zmrazením čas, ktorý je potrebný na zretie.
5. Nechránené, v druhom obale nebalené mäso sa musí skladovať a prepravovať oddelene od mäsa baleného v druhom obale, pokiaľ sa neskladuje a neprepravuje v rôznom čase alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania alebo prepravy nemôže byť zdrojom kontaminácie tohto mäsa.

ODDIEL II: MÄSO HYDINY A ZAJACOVITÝCH

KAPITOLA I: PREPRAVA ŽIVÝCH ZVIERAT NA BITÚNOK

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prepravujú živé zvieratá na bitúnky musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. So zvieratami sa musí počas ich zvozu a prepravy zaobchádzať šetrne, bez zapríčiňovania rozrušenia, ktoré nie je nevyhnutné.
2. Zvieratá, ktoré vykazujú príznaky ochorenia alebo pochádzajú z krdľov, o ktorých je známe, že sú kontaminované činiteľmi významnými z hľadiska zdravia ľudí sa môžu prepravovať na bitúnok len, ak to povolí príslušný orgán.

3. Kletky na dodávanie zvierat na bitúnok a ak sa používajú, moduly, musia byť z nehrdzavejúceho materiálu a ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné. Ihneď po vyprázdnení a ak je to potrebné, pred opakovaným použitím, musí sa všetko vybavenie použité na zber a dodávanie živých zvierat vyčistiť, umyť a dezinfikovať.

KAPITOLA II: POŽIADAVKY NA BITÚNKY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby konštrukcia, usporiadanie a vybavenie bitúnkov, v ktorých sa zabíja hydina a zajacovité splňali nasledujúce požiadavky.

1. Musia mať miestnosť alebo krytý priestor na príjem zvierat a na ich prehliadku pred zabitím.
2. Aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, musia bitúanky
 - a) mať dostatočný počet miestností, vhodných na vykonávané operácie;
 - b) mať samostatnú miestnosť na pitvanie a ďalšie opracovanie, vrátane pridávania korenín k celým telám hydiny, ak príslušný orgán nepovolí jednotlivo od prípadu k prípadu časové oddelenie týchto operácií na určitom bitúanku;
 - c) zabezpečiť priestorové alebo časové oddelenie nasledujúcich operácií:
 - i) omračovanie a vykrvovanie;
 - ii) šklbanie alebo sťahovanie kože a každé obáranie;
a
 - iii) expedovanie mäsa;
 - d) byť zariadené tak, že sa zabráňuje dotyku mäsa s podlahami, stenami a konštrukciami;
a
 - e) mať linky na zabíjanie (ak sa prevádzkujú), ktoré sú skonštruované tak, aby umožňovali trvalé napredovanie procesu zabíjania a zabráňovali krížovej kontaminácii medzi rôznymi časťami linky na zabíjanie. Pokiaľ je v rovnakých priestoroch v prevádzke viac ako jedna linka na zabíjanie, musí byť primerané oddelenie týchto liniek, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii.
3. Bitúanky musia mať zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C alebo alternatívny systém s rovnocenným účinkom.
4. Zariadenia na umývanie rúk používané zamestnancami, ktorí sa zaoberajú manipulovaním s nechráneným v druhom obale nebaleným mäsom, musia mať kohútiky skonštruované tak, aby sa zabránilo šíreniu kontaminácie.
5. Bitúanky musia mať uzamykateľné zariadenia na chladiarenské/mraziarenské skladovanie pozastaveného mäsa a samostatné uzamykateľné zariadenia na skladovanie mäsa posúdeného ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu.
6. Bitúanky musia mať samostatné miesto s vhodným vybavením na čistenie, umývanie a dezinfekciu:
 - a) dopravných zariadení, ako sú kletky;
a
 - b) dopravných prostriedkov.

Tieto miesta a zariadenia podľa písmena b) nie sú povinné, ak sú v blízkosti úradne povolené miesta a zariadenia.

7. Bitúnky musia mať primerane vybavené uzamykatelné zariadenia alebo, ak je to potrebné, miestnosť na výhradné používanie veterinárnou službou.

KAPITOLA III: POŽIADAVKY NA ROZRÁBKARNE

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby rozrábkarne, ktoré zaobchádzajú s mäsom hydiny alebo zajacovitých
 - a) boli skonštruované tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, a to najmä
 - i) umožnením trvalého napredovania operácií;
alebo
 - ii) zabezpečením oddelenia medzi rôznymi výrobnými dávkami;
 - b) mali miestnosti na oddelené skladovanie mäsa baleného v druhom obale a nechráneného mäsa nebaleného v druhom obale, ak sa neskladuje časovo oddelene alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania nemôže byť zdrojom kontaminácie mäsa;
 - c) mali miestnosti na rozrábanie vybavené tak, aby sa zabezpečilo dodržiavanie požiadaviek ustanovených v kapitole V;
 - d) mali zariadenia na umývanie rúk zamestnancov zaobchádzajúcich s nechráneným, v druhom obale nebaleným mäsom s kohútikmi skonštruovanými tak, aby sa zabránilo šíreniu kontaminácie;
a
 - e) mali zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C, alebo alternatívny systém s rovnocenným účinkom.
2. Ak sa nasledujúce operácie vykonávajú v rozrábkarni
 - a) pitvanie husí a kačiek chovaných na produkciu bielej hydínovej pečene („foie gras“), ktoré boli omráčené, vykrvené a ošklbané na výkrmovej farme;
alebo
 - b) pitvanie hydiny s odloženým pitvaním,musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby na tento účel boli k dispozícii samostatné miestnosti.

KAPITOLA IV: HYGIENA ZABÍJANIA

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú bitúnky, na ktorých sa zabíja hydina alebo zajacovité, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1.
 - a) Mäso zo zvierat iných, ako sú uvedené v písmene b) sa nesmie použiť na ľudskú spotrebu, ak ich smrť nastala z inej príčiny, ako je zabitie na bitúnku.
 - b) Do priestorov bitúnku sa môžu dopraviť len živé zvieratá, ktoré sú určené na zabitie okrem
 - i) hydiny s odloženým pitvaním, husí a kačiek chovaných na výrobu bielej hydínovej pečene („foie gras“) a vtákov, ktorí sa nepovažujú za domáce, ale boli chované na farmách ako domáce zvieratá, ak boli zabité na farme podľa kapitoly VI;
 - ii) zveri z farmových chovov zabitej v mieste produkcie v súlade s oddielom III;
a
 - iii) malej voľne žijúcej zveri v súlade s oddielom IV kapitola III.

2. Prevádzkovatelia bitúnkov musia dodržiavať pokyny príslušného orgánu, aby zabezpečili, aby sa prehliadka *ante mortem* vykonávala za vhodných podmienok.
3. Pokiaľ sú prevádzkarne schválené na zabíjanie rôznych živočíšnych druhov zvierat alebo na nakladanie s vtákmi bežcami (*Ratitae*) a malou voľne žijúcou zverou, musia sa prijať také preventívne opatrenia, aby sa časovým alebo priestorovým oddelením operácií vykonávaných s rôznymi živočíšnymi druhmi zabránilo krížovej kontaminácii. Na príjem a skladovanie tiel vtákov bežcov z farmových chovov, zabitých na farme a malej voľne žijúcej zveri, musia byť k dispozícii oddelené zariadenia.
4. Zvieratá privedené do miestnosti na zabíjanie, musia byť zabité bez zbytočného odkladu.
5. Omráčenie, vykrvenie, sťahovanie kože alebo šklbanie, pitvanie a iné jatočné opracovanie sa musí vykonať bez zbytočného odkladu takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa. Najmä sa musia prijať opatrenia na to, aby sa zabránilo vytekaniu obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania.
6. Prevádzkovatelia bitúnkov musia dodržiavať pokyny príslušného orgánu, aby sa zabezpečilo, aby sa prehliadky *post mortem* vykonávali za vhodných podmienok, a najmä, aby sa zabité zvieratá dali riadne prehliadnuť.
7. Po prehliadke *post mortem*
 - a) sa musia čo najskôr odstrániť z čistej časti prevádzkarne časti nepožítateľné pre ľudskú spotrebu;
 - b) nesmie prísť pozastavené mäso alebo posúdené ako nepožítateľné pre ľudskú spotrebu a nejdlejšie vedľajšie produkty do styku s mäsom posúdeným ako požítateľné pre ľudskú spotrebu;
- a
- c) sa musia úplne a čo najskôr vybrať vnútornosti alebo časti vnútorností zostávajúce v tele, okrem obličiek, ak príslušný orgán nepovolí inak.
8. Po prehliadke a vypitvaní musia byť zabité zvieratá očistené a čo najskôr schladené na teplotu neprevyšujúcu 4 °C, ak sa mäso nerozrába, kým je teplé.
9. Ak sa telá schladzujú ponorným chladiacim procesom, je potrebné brať ohľad na nasledujúce:
 - a) Musí sa prijať každé preventívne opatrenie, aby sa zabránilo kontaminácii tiel vzhľadom na ukazovatele, ako je hmotnosť, teplota vody, objem, smer toku vody a čas chladenia.
 - b) Zariadenie sa musí úplne vyprázdniť, vyčistiť a vydezinfikovať vždy, keď je to potrebné, najmenej však raz denne.
10. Choré alebo podozrivé zvieratá a zvieratá zabitú pri eradikácii chorôb alebo programoch kontroly chorôb sa nesmú v prevádzkarni zabíjať, okrem prípadov, keď to povolí príslušný orgán. V tomto prípade sa zabíjanie musí vykonať pod úradným dozorom a musia sa prijať kroky na zabránenie kontaminácii; pred tým ako sa priestory znovu použijú, musia sa vyčistiť a vydezinfikovať.

KAPITOLA V: HYGIENA POČAS ROZRÁBANIA, VYKOSŤOVANIA A PO ŇOM

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa rozrábanie a vykosťovanie mäsa hydiny a zajacovitých sa uskutočňovali v súlade s nasledujúcimi požiadavkami.

1. Práca s mäsom musí byť zorganizovaná takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii alebo, aby sa kontaminácia minimalizovala. Z týchto dôvodov prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia najmä zabezpečiť, aby
 - a) sa mäso určené na rozrábanie prinášalo do pracovných miestností postupne podľa potreby;

- b) počas rozrábania, vykosťovania, orezávania, krájania na plátky alebo na kocky, balenia do priameho obalu a do druhého obalu bola udržiavaná teplota mäsa najviac 4 °C prostredníctvom teploty prostredia najviac 12 °C alebo iného systému s rovnocenným účinkom;
- a
- c) sa prijali preventívne opatrenia na zabránenie krížovej kontaminácii, kde je to potrebné, a to časovým alebo priestorovým oddelením operácií s rôznymi živočíšnymi druhmi, ak sú priestory schválené na rozrábanie mäsa zvierat rôznych živočíšnych druhov.
2. Mäso sa však môže vykosťovať a rozrábať pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 1 písm. b), ak je miestnosť na rozrábanie na rovnakom mieste ako priestory na zabíjanie, za predpokladu, že sa mäso premiestňuje sa do miestnosti rozrábkárne buď:
- a) priamo z priestorov bitúnku;
- alebo
- b) po čakacej lehote v ochladzovacej alebo chladiarenskej miestnosti.
3. Mäso sa musí schlaďiť na teplotu uvedenú v bode 1 písm. b) čo najskôr po rozrobení a pokiaľ je to vhodné, po zabalení do druhého obalu.
4. Nechránené, do druhého obalu nebalené mäso sa musí skladovať a prepravovať oddelene od mäsa baleného v druhom obale, ak sa neskladuje a neprepravuje časovo oddelene alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania alebo prepravy nemôže byť zdrojom kontaminácie tohto mäsa.

KAPITOLA VI: ZABÍJANIE NA FARME

Ak to príslušný orgán povolí, môžu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabíjať hydinu uvedenú v kapitole IV bod 1 písm. b) i) v súlade s nasledujúcimi podmienkami na farme.

1. Na farme sa musia vykonávať pravidelné veterinárne inšpekcie.
2. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku musí vopred informovať príslušný orgán o dátume a čase zabíjania.
3. Chov musí mať zariadenia na zhromažďovanie vtákov, aby sa mohla vykonať *ante mortem* prehliadka skupiny.
4. Chov musí mať priestory vhodné na hygienické zabíjanie a ďalšie manipulovanie s vtákmi.
5. Musia byť splnené požiadavky na ochranu zvierat.
6. Zabité vtáky musia byť na bitúnok sprevádzané prehlásením prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý ich choval, v ktorom je uvedený každý veterinárny liek alebo iné ošetrenie vykonané na zvierati, dátumy podávania a ochranné lehoty, ako aj dátum a čas zabitia.
7. Zabité zvieratá musia byť na bitúnok sprevádzané certifikátom vydaným úradným veterinárnym lekárom alebo schváleným veterinárnym lekárom v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004.
8. V prípade hydiny, chovanej na produkciu bielej hydínovej pečene („foie gras“), sa musia nepitvané vtáky ihneď dopraviť na bitúnok alebo do rozrábkárne, ak je to potrebné, schladené. Musia sa pod dozorom príslušného orgánu vypitvať do 24 hodín od zabitia.
9. Hydina na odložené pitvanie získaná z produkčnej farmy sa môže uchovávať 15 dní pri teplote najviac 4 °C. V tomto prípade musí byť vypitvaná na bitúnku alebo v rozrábkarni umiestnenej v tom istom členskom štáte, ako je farma produkcie.

ODDIEL III: ZVERINA ZO ZVERI Z FARMOVÝCH CHOVOV

1. Ustanovenia oddielu I sa vzťahujú na produkciu a uvádzanie na trh zveriny zo zveri z farmových chovov, a to cicavcov párnokopytníkov (*Cervidae* a *Suidae*), ak ich príslušný orgán nepovažuje za nevhodné.
2. Ustanovenia oddielu II sa použijú na produkciu a uvádzanie na trh mäsa z vtákov bežcov (*Ratitae*). Ustanovenia oddielu I sa však použijú, ak to príslušný orgán považuje za vhodné. Musia sa poskytnúť vhodné zariadenia prispôbené veľkosti zvierat.
3. Odhliadnuc od bodov 1 a 2, môžu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov s povolením príslušného orgánu zabíjať bežce (*Ratitae*) z farmových chovov a kopytníky z farmových chovov uvedené v bode 1 v mieste pôvodu, ak
 - a) sa zvieratá nemôžu prepravovať, aby sa zabránilo riziku pre manipulujúceho alebo aby sa chránila pohoda zvierat;
 - b) sa stádo podrobuje pravidelnej veterinárnej prehliadke;
 - c) podá vlastníci zvierat žiadosť;
 - d) je príslušný orgán vopred informovaný o dátume a čase zabíjania zvierat;
 - e) má chov postupy na zhromažďovanie zvierat, aby sa umožnilo vykonanie *ante mortem* prehliadky skupiny;
 - f) má chov vhodné zariadenia na zabíjanie a vykrvovanie a na šklbanie, ak ide o vtáky bežce (*Ratitae*), ktoré majú byť ošklbané;
 - g) sú splnené požiadavky na pohodu zvierat;
 - h) sa zabitá a vykrvená zvieratá hygienicky a bez zbytočného odkladu prepravujú na bitúnok. Ak preprava trvá viac ako dve hodiny, a ak je to potrebné, zvieratá sa vychladia. Pitvanie sa môže pod dozorom veterinárneho lekára vykonať na mieste;
 - i) zabitá zvieratá sprevádza na bitúnok prehlásenie prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý choval zvieratá, v ktorom je uvedená ich identita a vyznačené všetky veterinárne lieky alebo iné ošetrenia, dátumy podávania a ochranné lehoty;
- a
- j) počas prepravy do schválenej prevádzkarne sprevádza zabitá zvieratá certifikát vydaný a podpísaný veterinárnym lekárom alebo schváleným veterinárnym lekárom, v ktorom sa potvrdzuje priaznivý výsledok prehliadky *ante mortem*, správne zabitie a vykrvenie a dátum a čas zabitia.
4. Za výnimočných okolností môžu v súlade s bodom 3 prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabíjať na farme aj bizóny.

ODDIEL IV: ZVERINA Z VOĽNE ŽIJÚCEJ ZVERI

KAPITOLA 1: ŠKOLENIE POĽOVNÍKOV O HYGIENE A OCHRANE ZDRAVIA

1. Poľovníci, ktorí lovia voľne žijúcu zver so zámerom uvádzať ju na trh na ľudskú spotrebu musia mať dostatočné znalosti o patológii voľne žijúcej zveri a o produkcii a nakladaní s voľne žijúcou zverou a zverinou z nej po ulovení, aby mohli vykonať prvotné vyšetrenie voľne žijúcej zveri na mieste.
2. Je však postačujúce, ak má znalosti uvedené v bode 1 najmenej jedna osoba zo skupiny poľovníkov. Odkazy na „vyškolenú osobu“ v tomto oddieli, sú odkazmi na túto osobu.

3. Vyškolenou osobou môže byť aj držiteľ zveri alebo poľovnícky hospodár, ak je členom skupiny poľovníkov alebo ak sa nachádza v bezprostrednej blízkosti miesta, kde sa uskutočňuje poľovačka. V tomto prípade musí poľovník musí predložiť voľne žijúcu zver držiteľovi zveri alebo poľovníckemu hospodárovi a informovať ho o akomkoľvek neobvyklom správaní, ktoré pozoroval pred jej usmrtením.
4. Aby sa poľovníci stali vyškolenými osobami, musia mať školenie, o ktorom sa presvedčí príslušný orgán. Súčasťou školenia musia byť aspoň tieto predmety:
 - a) normálna anatómia, fyziológia a správanie sa poľovnej zveri;
 - b) neobvyklé správanie sa a patologické zmeny u voľne žijúcej zveri v dôsledku chorôb, kontaminácie životného prostredia alebo iných faktorov, ktoré môžu po konzumácii ovplyvniť ľudské zdravie;
 - c) hygienické pravidlá a správne techniky na zaobchádzanie, prepravu, vyvrhovanie voľne žijúcej zveri po usmrtení a podobne;
 - a
 - d) právne a správne predpisy o hygienických podmienkach a podmienkach na ochranu zdravia zvierat a ľudí, ktorými sa upravuje uvádzanie voľne žijúcej zveri na trh.
5. Príslušný orgán podporuje poľovnícke organizácie, aby poskytovali takéhoto školenia.

KAPITOLA II: MANIPULÁCIA S VEĽKOU VOĽNE ŽIJÚCOU ZVEROU

1. Po usmrtení sa musia veľkej voľne žijúcej zveri vybrať čo najskôr žalúdky a črevá a pokiaľ je to potrebné, musí sa vykriť.
2. Vyškolená osoba musí vykonať vyšetrenie tela a všetkých vyňatých vnútorností, ktorým sa identifikujú všetky príznaky, ktoré môžu poukazovať na to, že mäso predstavuje zdravotné riziko. Vyšetrenie sa musí uskutočniť čo najskôr po usmrtení.
3. Zverina z veľkej voľne žijúcej zveri sa môže uvádzať na trh, len ak sa telo čo najskôr po vyšetrení uvedenom v bode 2 prepraví do prevádzkarne na manipuláciu so zverinou. Vnútornosti musia sprevádzať telo, ako je uvedené v bode 4. Vnútornosti musia byť identifikovateľné s daným zvieratom, ku ktorému patria.
4.
 - a) Ak sa pri vyšetrení uvedenom v bode 2 nezistili žiadne abnormálne príznaky a pred usmrtením nebolo pozorované žiadne neobvyklé správanie sa a nie je žiadne podozrenie na kontamináciu zo životného prostredia, musí vyškolená osoba priložiť k telu zvierata očíslované prehlásenie, v ktorom uvedie tieto skutočnosti. V tomto prehlásení sa tiež musí uviesť dátum, čas a miesto usmrtenia. V tomto prípade hlava a vnútornosti nemusia sprevádzať telo, okrem živočíšnych druhov vnímavých na trichinelózu (sviňovité, nepárnokopytníky a iné), ktorých hlava (okrem klov) a bránica musia sprevádzať telo. Poľovníci však musia splniť akékoľvek dodatočné požiadavky členského štátu, v ktorom sa poľovačka uskutočňuje, a najmä dovoliť monitorovanie určitých rezíduí a látok v súlade so smernicou 96/23/ES;
 - b) V ostatných prípadoch musí hlava (okrem klov, parohov a rohov) a všetky vnútornosti okrem žalúdka a čriev sprevádzať telo. Vyškolená osoba, ktorá vykonáva vyšetrenie musí informovať príslušný orgán o abnormálnych príznakoch, neobvyklom správaní sa alebo o podozrení na kontamináciu zo životného prostredia, ktoré jej zabránili vystaviť prehlásenie podľa písmena a);
 - 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.
5. Chladenie sa musí začať v primeranom čase po usmrtení a vo všetkých častiach mäsa sa musí dosiahnuť teplota, ktorá neprevyšuje 7 °C. Ak to klimatické podmienky umožňujú, nie je aktívne schladzovanie potrebné.
6. Počas prepravy do prevádzkarne na manipuláciu so zverou je potrebné vyvarovať sa nahromadeniu tiel zvierat na seba.

7. Veľká voľne žijúca zver dodaná do prevádzkarne na manipuláciu so zverou sa musí predložiť na prehliadku príslušnému orgánu.
8. Okrem toho nestiahnutú veľkú voľne žijúcu zver možno sťahovať a uvádzať na trh len, ak sa
 - a) pred stiahnutím kože skladovala a manipulovalo sa s ňou oddelene od iných potravín a nebola zmrazená;
 - a
 - b) po stiahnutí kože sa podrobila konečnej prehliadke podľa nariadenia (ES) č. 854/2004.
9. Na rozrábanie a vykosťovanie veľkej voľne žijúcej zveri sa vzťahujú ustanovenia oddielu I kapitoly V.

KAPITOLA III: MANIPULÁCIA S MALOU VOĽNE ŽIJÚCOU ZVEROU

1. Vyskolená osoba musí vykonať vyšetrenie, ktorým sa identifikujú všetky príznaky, ktoré môžu poukazovať na to, že mäso predstavuje zdravotné riziko. Toto vyšetrenie sa musí uskutočniť čo najskôr po usmrtení.
2. Ak sa pri vyšetrení zistia abnormálne príznaky alebo pred usmrtením bolo pozorované neobvyklé správanie sa alebo, ak je podozrenie na kontamináciu zo životného prostredia, musí to vyskolená osoba oznámiť príslušnému orgánu.
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.
4. Chladenie sa musí začať v primeranom čase po usmrtení a vo všetkých častiach mäsa sa musí dosiahnuť teplota, ktorá neprevyšuje 4 °C. Ak to klimatické podmienky umožňujú, nie je aktívne schladzovanie potrebné.
5. Vypitvanie sa musí uskutočniť alebo ukončiť bez zbytočného odkladu v prevádzkarni na manipuláciu so zverou, ak príslušný orgán nerozhodne inak.
6. Malá voľne žijúca zver dodaná do prevádzkarne na manipuláciu so zverou sa musí predložiť na prehliadku príslušnému orgánu.
7. Na rozrábanie a vykosťovanie malej voľne žijúcej zveri sa vzťahujú ustanovenia oddielu II kapitoly V.

ODDIEL V: MLETÉ MÄSO, MÄSOVÉ PRÍPRAVKY A MECHANICKY SEPAROVANÉ MÄSO (MSM)

KAPITOLA 1: POŽIADAVKY NA VÝROBNÉ PREVÁDZKARNE

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorý vyrábajú mleté mäso, mäsové prípravky alebo MSM musia zabezpečiť, aby

1. boli skonštruované tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa a produktov, a to najmä
 - a) umožnením trvalého napredovania operácií;
 - alebo
 - b) zabezpečením oddelenia medzi rôznymi výrobnými dávkami;
2. mali miestnosti na samostatné skladovanie nechráneného v druhom obale nebaleného mäsa a produktov a mäsa a produktov balených v druhom obale, ak sa neskladujú časovo oddelene alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania nemôžu byť zdrojom kontaminácie nechráneného mäsa a produktov;
3. mali miestnosti na zabezpečenie dodržiavania teplotných požiadaviek ustanovených v kapitole III;

4. mali vybavenie na umývanie rúk pre zamestnancov, ktorí zaobchádzajú s nechráneným v druhom obale nebaleným mäsom a produktmi s kohútikmi skonštruovanými tak, aby sa zabráňovalo šíreniu kontaminácie;

a

5. mali zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C, alebo alternatívnym systémom s rovnocenným účinkom.

KAPITOLA II: POŽIADAVKY NA SUROVINY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorý vyrábajú mleté mäso, mäsové prípravky alebo MSM musia zabezpečiť, aby použité suroviny spĺňali nasledujúce požiadavky.

1. Suroviny použité na prípravu mletého mäsa musia spĺňať nasledujúce požiadavky:
 - a) Musia vyhovovať požiadavkám na čerstvé mäso;
 - b) Musia by získané z kostrového svalstva vrátane priliehajúcich tukových tkanív;
 - c) Nesmú byť získané z
 - i) odkrojkov a odrezkov mäsa (iných, ako sú odkrojené celé svaly);
 - ii) MSM;
 - iii) mäsa, ktoré obsahuje úlomky kostí alebo kúsky kože;
alebo
 - iv) mäsa z hlavy s výnimkou žuvacích svalov, z nesvalovej časti linea alba bránice, z karpálnej (zápästnej) a tarzálnej (priehlavkovej) krajiny, oškrabkov z kostí a svalov bránice (ak neboli odstránené serózne blany).
2. Na prípravu mäsových prípravkov sa môžu použiť nasledujúce suroviny:
 - a) čerstvé mäso;
 - b) mäso, ktoré spĺňa podmienky bodu 1;

a
 - c) ak je daný mäsový prípravok zreteľne určený na spotrebu po predchádzajúcom tepelnom ošetrovaní;
 - i) mäso získané mletím alebo sekaním na kúsky mäsa, ktoré spĺňa požiadavky bodu 1, okrem požiadaviek podľa bodu 1 písm. c) bod i);

a
 - ii) MSM, ktoré spĺňa požiadavky kapitoly III bod 3 písm. d).
3. Suroviny použité na výrobu MSM musia spĺňať nasledujúce požiadavky:
 - a) Musia vyhovovať požiadavkám na čerstvé mäso;
 - b) Na výrobu MSM sa nesmú použiť tieto materiály:
 - i) v prípade hydiny beháky, koža z krku a hlava;

a
 - ii) v prípade ostatných zvierat kosti hlavy, konce končatín, chvosty, stehenná kosť, holenná kosť, lýtková kosť, ramenná kosť, vretenná kosť a lakťová kosť.

KAPITOLA III: HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI VÝROBE A PO VÝROBE

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú mleté mäso alebo MSM, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. Práca s mäsom musí byť organizovaná tak, aby sa vylúčila alebo minimalizovala kontaminácia. Z tohto dôvodu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť najmä, aby použité mäso
 - a) malo teplotu, ktorá neprevyšuje 4 °C, ak ide o hydinu, 3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty alebo drobký a 7 °C, ak ide o ostatné mäso;
 - a
 - b) sa prinášalo ho do miestnosti na prípravu postupne podľa potreby.
2. Na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov sa vzťahujú nasledujúce požiadavky.
 - a) Ak príslušný orgán nepovolil vykostovanie bezprostredne pred mletím, musí sa zmrazené alebo hlboko zmrazené mäso používané na prípravu mletého mäsa alebo mäsových prípravkov pred zmrazením vykostiť. Môže sa skladovať len na obmedzený čas.
 - b) Ak sa pripravuje z chladeného mäsa, musí byť mleté mäso pripravené najneskôr do
 - i) troch dní od zabitia, ak ide o hydinu;
 - ii) šiestich dní od zabitia, ak ide o zvieratá, iné ako je hydina;
 - alebo
 - iii) 15 dní od zabitia zvierat, ak ide o vykostené, vákuovo balené hovädzie a teľacie mäso.
 - c) Ihneď po spracovaní sa mleté mäso a mäsové prípravky musia zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu a musia byť
 - i) vychladené na vnútornú teplotu, ktorá neprevyšuje 2 °C pri mletom mäse a 4 °C pri mäsových prípravkoch;
 - alebo
 - ii) zmrazené na vnútornú teplotu, ktorá neprevyšuje -18 °C.

Tieto teplotné požiadavky sa musia dodržiavať počas skladovania a prepravy.
3. Nasledujúce požiadavky sa vzťahujú na výrobu a používanie MSM vyrábaného s použitím techník, ktoré nemenia štruktúru kostí použitých pri výrobe MSM a v ktorom obsah vápnika nie je podstatne vyšší, ako je obsah vápnika v mletom mäse.
 - a) Suroviny na vykostenie z príslušného bitúнку musia byť staré najviac sedem dní; v ostatných prípadoch suroviny na vykostenie musia byť staré najviac päť dní. Telá hydiny však musia byť staré najviac tri dni.
 - b) Mechanická separácia sa musí uskutočniť ihneď po vykostení.
 - c) Ak sa MSM nepoužije ihneď po získaní, musí sa zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu a vychladiť na teplotu najviac 2 °C alebo zmraziť na vnútornú teplotu najviac -18 °C. Tieto teplotné požiadavky sa musia dodržiavať počas skladovania a prepravy.

- d) Ak prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vykonali analýzy, ktorými sa preukázalo, že MSM spĺňa mikrobiologické kritériá na mleté mäso prijaté podľa nariadenia (ES) č. 852/2004, môže sa použiť do mäsových prípravkov, ktoré sú zreteľne určené na spotrebu po predchádzajúcom tepelnom ošetrení a do mäsových výrobkov.
- e) Ak MSM nespĺňa kritériá uvedené v písmene d) smie sa použiť len na výrobu tepelne ošetrovaných mäsových výrobkov v prevádzkarni schválenej v súlade s týmto nariadením.
4. Nasledujúce požiadavky sa vzťahujú na produkciu a použitie MSM vyrobeného inými technikami, ako sú uvedené v bode 3.
- a) Surovina na vykosenie z príslušného bitúnku musí byť stará najviac sedem dní; v ostatných prípadoch musí byť surovina na vykosenie stará najviac päť dní. Telá hydiny však telá musia byť staré najviac tri dni.
- b) Ak sa mechanická separácia neuskutočňuje ihneď po vykosení, musia sa mäsité kosti skladovať a prepravovať pri teplote najviac 2 °C, alebo ak sú zmrazené, pri teplote najviac -18 °C.
- c) Mäsité kosti získané z mrazených tiel sa nesmú opakovane zmrazovať.
- d) Ak sa MSM nepoužije do jednej hodiny od získania, musí sa ihneď vychladiť na teplotu najviac 2 °C.
- e) Pokiaľ sa MSM po vychladení nespracuje do 24 hodín, musí sa do 12 hodín od výroby zmraziť a musí do šiestich hodín dosiahnuť vnútornú teplotu najviac -18 °C.
- f) Zmrazené MSM sa musí pred uskladnením alebo pred prepravou zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu, nesmie sa skladovať viac ako tri mesiace a počas skladovania a prepravy sa musí uchovávať pri teplote najviac -18 °C.
- g) MSM sa môže použiť len na výrobu tepelne ošetrovaných mäsových výrobkov v prevádzkarni schválenej v súlade s týmto nariadením.
5. Mleté mäso, mäsové prípravky a MSM sa nesmú po rozmrazení opakovane zmrazovať.

KAPITOLA IV: OZNAČOVANIE

1. Pokiaľ to vyžadujú vnútroštátne predpisy členského štátu, na území ktorého sa produkt uvádza na trh a v rozsahu, v ako to vyžadujú, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov okrem požiadaviek podľa smernice 2000/13/ES⁽¹⁾ zabezpečiť dodržiavanie požiadaviek podľa bodu 2.
2. Obaly určené na zásobovanie konečného spotrebiteľa, ktoré obsahujú mleté mäso z hydiny alebo nepárnokopytníkov alebo mäsové prípravky s obsahom MSM, musia byť označené upozornením, že tieto produkty sa pred spotrebou musia dôkladne tepelne ošetriť.

ODDIEL VI: MÄSOVÉ VÝROBKY

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa na výrobu mäsových výrobkov nepoužili nasledujúce materiály:
- a) samičie alebo samčie pohlavné orgány okrem semenníkov;
- b) močové orgány okrem obličiek a močového mechúra;
- c) chrupavky hrtanu, priedušnice a extralobulárne priedušky;

⁽¹⁾ Smernica 2000/13/ES Európskeho parlamentu a Rady z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín (Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29), Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 2003/89/ES (Ú. v. ES L 308, 25.11.2003, s. 15).

- d) oči a očné viečka;
 - e) vonkajšie sluchovody;
 - f) rohovinové tkanivá;
 - a
 - g) hlava hydiny okrem hrebeňa a ušnic, lalokov a karunkulov a ďalej pažerák, hrvol, črevá a pohlavné orgány hydiny.
2. Všetko mäso vrátane mletého mäsa a mäsových prípravkov, použité na výrobu mäsových výrobkov musí spĺňať požiadavky na čerstvé mäso. Mleté mäso a mäsové prípravky použité na výrobu mäsových výrobkov však nemusia spĺňať iné osobitné požiadavky podľa oddielu V.

ODDIEL VII: ŽIVÉ LASTÚRNIKY

1. Tento oddiel sa vzťahuje na živé lastúrniky. S výnimkou ustanovení o purifikácii sa vzťahuje aj na živé ostnato-kožce, plášťovce a morské ulitníky.
2. Kapitoly I až VIII sa použijú na zvieratá zberané z produkčných oblastí, ktoré príslušný orgán zatriedil podľa nariadenia (ES) č. 854/2004. Kapitola IX sa vzťahuje na hrebenatky (*Pectinidae*) zberané mimo týchto oblastí.
3. Kapitoly V, VI, VIII a IX a bod 3 kapitoly VII sa vzťahujú na maloobchod.
4. Požiadavky tohto oddielu dopĺňajú požiadavky, ktoré sú ustanovené v nariadení (ES) č. 852/2004 takto:
 - a) v prípade operácií, ktoré sa uskutočňujú pred tým, ako živé lastúrniky prídu do expedičného strediska alebo purifikačného strediska, dopĺňajú požiadavky podľa prílohy I uvedeného nariadenia.
 - b) v prípade iných operácií, dopĺňajú požiadavky podľa prílohy II uvedeného nariadenia.

KAPITOLA 1: VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY NA UVÁDZANIE ŽIVÝCH LASTÚRNIKOV NA TRH

1. Živé lastúrniky sa nesmú uvádzať na trh na maloobchodný predaj trhu inak, ako z expedičného strediska, kde sa musí použiť identifikačná značka podľa kapitoly VII.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu prijať dávky živých lastúrnikov len, ak sú splnené dokladové požiadavky ustanovené v bodoch 3 až 7.
3. Vždy, keď prevádzkovatelia potravinárskych podnikov premiestňujú medzi prevádzkarňami dávku živých lastúrnikov a až po príchod dávky do expedičného strediska alebo spracovateľskej prevádzkarne a vrátane neho, musí dávku sprevádzať registračný doklad.
4. Registračný doklad musí byť aspoň v jednom z úradných jazykov členského štátu, v ktorom sa nachádza prijímajúca prevádzka a musí obsahovať aspoň nižšie uvedené informácie.
 - a) V prípade dodávky živých lastúrnikov odoslaných z produkčnej oblasti musí registračný doklad obsahovať aspoň tieto informácie:
 - i) totožnosť a adresu producenta;
 - ii) dátum zberu;
 - iii) umiestnenie produkčnej oblasti, opísané pokiaľ možno s čo najpresnejšími podrobnosťami alebo uvedené kódom;
 - iv) zdravotný štatút produkčnej oblasti;

- v) druh a množstvo kôrovcov alebo mäkkýšov;
 - a
 - vi) určenie dávky.
- b) V prípade dodávky živých lastúrníkov odosielaných zo oblastí sádkovania musí registračný doklad obsahovať aspoň údaje uvedené v písmene a) a nasledujúce údaje:
- i) umiestnenie sádkovacej oblasti;
 - a
 - ii) dĺžku trvania sádkovania;
- c) V prípade dodávky živých lastúrníkov odosielaných z purifikačných oblastí, musí registračný doklad obsahovať aspoň údaje uvedené v písmene a) a nasledujúce údaje:
- i) adresu purifikačného strediska;
 - ii) dĺžku trvania purifikácie;
 - a
 - iii) dátumy, kedy dávka vstúpila do purifikačného strediska a kedy ho opustila.
5. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí odosielať dávky živých lastúrníkov, musia vyplniť príslušné registračné doklady tak, aby boli ľahko čitateľné a nedali sa pozmeňovať. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prijímajú dávky, musia pri prijatí dávky označiť doklady pečiatkou s dátumom alebo zaznamenať dátum prijatia iným spôsobom.
6. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia uchovávať kópiu registračného dokladu každej odoslanej dávky a prijatej dávky najmenej dvanásť mesiacov po ich odoslaní alebo prijatí (alebo o tolko dlhšie, ako to príslušný orgán vyžaduje).
7. Registračný doklad však nie je potrebný, ak to povolia príslušné orgány a, ak
- a) rovnakí zamestnanci, ktorí zberajú živé lastúrniky pracujú tiež v expedičnom stredisku, purifikačnom stredisku, oblasti sádkovania alebo v spracovateľskej prevádzkarni, ktorá prijíma živé lastúrniky;
 - a
 - b) rovnaký príslušný orgán vykonáva dozor vo všetkých príslušných prevádzkarniach.

KAPITOLA II: HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PRODUKCIU A ZBER ŽIVÝCH LASTÚRNÍKOV

A. POŽIADAVKY NA PRODUKČNÉ OBLASTI

1. Producenti smú zberať živé lastúrniky len z produkčných oblastí s pevne stanovenými hranicami a umiestnením, ktoré príslušný orgán klasifikoval podľa nariadenia (ES) č. 854/2004 ako oblasti triedy A, B alebo C, kde je to vhodné v spolupráci s prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu uvádzať na trh na priamu ľudskú spotrebu živé lastúrniky zberané z produkčných oblastí triedy A len, ak spĺňajú požiadavky kapitoly V.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu uvádzať na trh na ľudskú spotrebu živé lastúrniky z produkčných oblastí triedy B len po ošetrení v purifikačnom stredisku alebo po sádkovaní.
4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu uvádzať na trh na ľudskú spotrebu živé lastúrniky zberané z produkčných oblastí triedy C len po dlhodobom sádkovaní podľa časti C tejto kapitoly.
5. Po purifikácii alebo sádkovaní musia živé lastúrniky z produkčných oblastí triedy B alebo C spĺňať požiadavky podľa kapitoly V. Živé lastúrniky z týchto oblastí, ktoré neboli podrobené purifikovaniu alebo sádkovaniu, však možno odoslať do spracovateľskej prevádzkarne, kde musia byť ošetrené tak, aby sa zničili patogénne mikroorganizmy (kde je to vhodné, po odstránení piesku, bahna alebo slizu v rovnakej alebo inej prevádzkarni). Povolenými metódami ošetrovania sú:

a) sterilizácia v hermeticky uzavretých obaloch;

a

b) tepelné ošetrovanie vrátane:

- i) ponorenia do vriacej vody na čas potrebný na to, aby vnútorná teplota svaloviny lastúrnikov vystúpila najmenej na 90 °C s výdržou tejto minimálnej teploty aspoň počas 90-tich sekúnd;
- ii) varenie počas troch až piatich minút v uzavretom priestore, v ktorom je teplota medzi 120 a 160 °C a tlak medzi 2 až 5 kg/cm², po ktorom nasleduje odstránenie lastúr a zmrazenie svaloviny na teplotu v jadre -20 °C;

a

- iii) varenie v pare pod tlakom v uzavretom priestore, ktoré spĺňa požiadavky na čas varenia a vnútornú teplotu svaloviny lastúrnikov uvedenú v bode i). Musí sa použiť validovaná metóda. Na overenie rovnomernej distribúcie tepla sa musia používať postupy založené na princípoch HACCP.

6. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú produkovať živé lastúrniky alebo zbierať ich z oblastí, ktoré príslušný orgán neklasifikoval, alebo ktoré sú zo zdravotných dôvodov nevhodné. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia prihlásiť na všetky závažné informácie, ktoré sa týkajú vhodnosti oblastí na produkciu a zber, vrátane informácií získaných pri vlastných kontrolách a kontrolách príslušného orgánu. Tieto informácie, a najmä informácie o podmienkach životného prostredia a poveternostných podmienkach, musia použiť na určenie vhodného ošetrovania, ktoré použijú na zberané dávky.

B. POŽIADAVKY NA ZBER A MANIPULÁCIU PO ZBERE

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí zbierajú živé lastúrniky alebo s nimi ihneď po zbere manipulujú, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich podmienok.

1. Techniky zberu a ďalšia manipulácia nesmie spôsobovať dodatočnú kontamináciu alebo nadmerné poškodenie lastúr alebo tkanív živých lastúrnikov alebo spôsobovať zmeny, ktoré významne ovplyvňujú ich vhodnosť na ošetrovanie purifikáciou alebo sádkovaním. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia najmä

a) primerane chrániť živé lastúrniky pred rozdrvením, odieraním alebo otrasmi;

b) nevystavovať živé lastúrniky extrémnym teplotám;

c) neponárať opakovane živé lastúrniky do vody, ktorá by mohla spôsobiť ich dodatočnú kontamináciu;

a

d) ak vykonávajú sádkovanie v prirodzených stanovištiach, používať len oblasti, ktoré príslušný orgán klasifikoval ako oblasti triedy A.

2. Dopravné prostriedky musia umožňovať odtok, musia byť vybavené tak, aby zaistovali najlepšie možné podmienky na prežitie a musia poskytovať účinnú ochranu pred kontamináciou.

C. POŽIADAVKY NA SÁDKOVANIE ŽIVÝCH LASTÚRNIKOV

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí sádzajú živé lastúrniky, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich podmienok.

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu používať len tie oblasti, ktoré na sádzanie živých lastúrnikov schválil príslušný orgán. Hranice stanovišť musia byť označené bójami, kolmi alebo inými pevnými prostriedkami. Medzi jednotlivými oblasťami sádzania a tiež medzi oblasťami sádzania a produkčnými oblasťami sa musí dodržiavať minimálna vzdialenosť, aby sa minimalizovalo riziko šírenia kontaminácie.
2. Podmienky sádzania musia zabezpečovať optimálne podmienky na purifikáciu. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov najmä
 - a) musia používať také techniky zaobchádzania so živými lastúrnikmi určenými na sádzanie, ktoré im umožnia po ponorení do prirodzených vôd znovu nadobudnúť schopnosť žiť a filtráciu;
 - b) nesmú sádzať živé lastúrniky s takou hustotou na jednotku plochy, ktorá bráni ich purifikovaniu;
 - c) musia ponoriť živé lastúrniky do morskej vody v oblasti sádzania na primeraný čas, určený v závislosti od teploty vody, ktorý musí trvať najmenej dva mesiace, ak príslušný orgán na základe analýzy rizika prevádzkovateľa potravinárskeho podniku nesúhlasí s kratším obdobím;
- a
- d) zabezpečiť dostatočné oddelenie stanovišť v oblasti sádzania, aby sa zamedzilo miešaniu dávok; musí sa používať turnusový systém „všetko dnu, všetko von“ tak, aby sa nové dávky nemohli do sádky vložiť predtým, ako sa celá predchádzajúca dávka nevyloví.
3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí spravujú oblasti sádzania musia viesť na účely inšpekcie príslušným orgánom nepretržité záznamy o zdroji živých lastúrnikov, časoch sádzania, použitých oblastiach sádzania a na následnom určení konkrétnej dávky po sádzaní.

KAPITOLA III: STAVEBNO-TECHNICKÉ POŽIADAVKY NA EXPEDIČNÉ A PURIFIKAČNÉ STREDISKÁ

1. Umiestnenie pozemných priestorov nesmie podliehať záplavám spôsobeným bežným vysokým prílivom alebo odlivom z okolitých oblastí.
2. Nádrže a kontajnery na skladovanie vo vode musia spĺňať nasledujúce požiadavky:
 - a) Vnútorne povrchy musia byť hladké, odolné, nepriepustné a ľahko čistiteľné.
 - b) Musia byť skonštruované tak, aby umožňovali úplný odtok vody.
 - c) Každý prítok vody musí byť umiestnený na takom mieste, aby sa predišlo kontaminácii dodávanej vody.
3. Okrem toho musia byť v purifikačných strediskách purifikačné nádrže, ktoré sú vhodné pre objem a druh produktov, ktoré sa majú purifikovať.

KAPITOLA IV: HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PURIFIKAČNÉ A EXPEDIČNÉ STREDISKÁ

A. POŽIADAVKY NA PURIFIKAČNÉ STREDISKÁ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí purifikujú živé lastúrniky musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich podmienok.

1. Pred začatím purifikácie sa musia živé lastúrniky umyť s použitím čistej vody zbaviť bahna a nahromadených nečistôt.

2. Prevádzka purifikačného systému musí umožňovať, aby sa živé lastúrniky rýchlo zotavili a zachovali si schopnosť žiť sa filtračnou aktivitou tak, aby sa odstránila kontaminácia splaškami, aby nedošlo k ich rekontaminácii a aby boli schopné zostať po purifikácii živé a v dobrom stave na balenie, skladovanie a prepravu pred uvedením na trh.
3. Množstvo živých lastúrnikov, ktoré sa má purifikovať, nesmie prekročiť kapacitu purifikačného strediska. Živé lastúrniky sa musia nepretržite purifikovať po čas dostatočný na to, aby splňali povolené zdravotné normy podľa kapitoly V a mikrobiologické kritériá, prijaté podľa nariadenia (ES) č. 852/2004.
4. Ak purifikačné nádrže obsahujú viacero dávok živých lastúrnikov, musia tieto byť rovnakého živočíšneho druhu a dĺžka ošetrovania sa musí zakladať na čase požadovanom pre dávku, ktorá potrebuje najdlhší čas purifikácie.
5. Kontajnery používané na držanie živých lastúrnikov v purifikačných systémoch musia byť skonštruované tak, aby umožňovali prietok čistej morskej vody cez ne. Hrúbka vrstiev živých lastúrnikov nesmie brániť otváraniu lastúr počas purifikácie.
6. V purifikačných nádržiach, v ktorých sa purifikujú živé lastúrniky, sa nesmú držať žiadne kôrovce, ryby alebo iné morské živočíšne druhy.
7. Každý obal, ktorý obsahuje purifikované živé lastúrniky odoslané do expedičného strediska musí mať etiketu, ktorá osvedčuje, že všetky mäkkýše boli purifikované.

B. POŽIADAVKY NA EXPEDIČNÉ STREDISKÁ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú expedičné strediská musia zaistiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. Nakladanie so živými lastúrnikmi, najmä kondicionovanie, kalibrácia, balenie do priameho obalu a do druhého obalu nesmie spôsobiť kontamináciu produktu alebo ovplyvniť životaschopnosť mäkkýšov.
2. Pred odoslaním sa lastúry živých lastúrnikov musia dôkladne umyť čistou vodou.
3. Živé lastúrniky musia pochádzať z:
 - a) produkčnej oblasti triedy A;
 - b) oblasti sádkovania;
 - c) purifikačného strediska;alebo
 - d) iného expedičného strediska.
4. Požiadavky ustanovené v bodoch 1 a 2 sa tiež použijú na expedičné strediská umiestnené na palubách plavidiel. Mäkkýše, s ktorými sa manipuluje v takýchto strediskách musia pochádzať z produkčnej oblasti triedy A alebo zo oblasti sádkovania.

KAPITOLA V: ZDRAVOTNÉ NORMY PRE ŽIVÉ LASTÚRNIKY

Okrem dodržania mikrobiologických kritérií prijatých v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zaistiť, aby živé lastúrniky uvádzané na trh na ľudskú spotrebu splňali normy ustanovené v tejto kapitole.

1. Musia mať organoleptické znaky spájané s čerstvosťou a životaschopnosťou, vrátane lastúr bez nečistôt a musia mať zodpovedajúcu reakciu na poklep a normálne množstvo medzichlopňovaj tekutiny.

2. Nesmú obsahovať morské biotoxíny v celkových množstvách (merané v celom tele alebo v ktorejkoľvek jej časti oddelene), ktoré presahujú nasledujúce limity:
 - a) najviac 800 mikrogramov na kilogram, ak ide o paralytický toxín mäkkýšov (PSP; Paralytic Shellfish Poison);
 - b) najviac 20 miligramov kyseliny domoovej na kilogram, ak ide o amnesický toxín mäkkýšov (ASP; Amnesic Shellfish Poison);
 - c) najviac celkovo 160 mikrogramov ekvivalentov kyseliny okadaikovej, ak ide o kyselinu okadaikovú, dinofysoxíny, pectenotoxíny;
 - d) najviac 1 miligram ekvivalentov yessotoxínu na kilogram, ak ide o yessotoxíny;
 - a
 - e) najviac 160 mikrogramov ekvivalentov kyselín azaspirových, ak ide o kyseliny azaspirové.

KAPITOLA VI: BALENIE ŽIVÝCH LASTÚRNIKOV DO PRIAMEHO OBALU A DRUHÉHO OBALU

1. Ustrice sa musia baliť do priameho obalu alebo do druhého obalu konkávnou lastúrou smerom dole.
2. Jednotlivé spotrebiteľské balenia živých lastúrníkov musia byť uzavreté a zostať po tom, ako opustia expedičné stredisko uzavreté až do ponúkajú na predaj konečnému spotrebiteľovi.

KAPITOLA VII: IDENTIFIKAČNÉ ZNAČKY A OZNAČOVANIE

1. Etiketa vrátane identifikačnej značky musí byť odolná voči vode.
2. Okrem všeobecných požiadaviek na identifikačné značky uvedených v prílohe II oddiel I, musia byť na etikete tieto údaje:
 - a) živočíšny druh lastúrníkov (bežný názov a vedecký názov);
 - a
 - b) dátum balenia, ktorý predstavuje najmenej deň a mesiac.

Dátum minimálnej trvanlivosti môže byť bez ohľadu na smernicu 2000/13/ES nahradený označením: „tieto živočíchy musia byť pri predaji nažive“.
3. Maloobchodný predajca musí uchovávať etiketu, ktorá bola upevnená k obalu živých lastúrníkov, ktoré neboli jednotlivo spotrebiteľsky balené najmenej 60 dní od rozdelenia obsahu obalu.

KAPITOLA VIII: ĎALŠIE POŽIADAVKY

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí skladujú a prepravujú živé lastúrniky, musia zaistiť, aby sa uchovávali pri teplote, ktorá nepriaznivo neovplyvňuje bezpečnosť potravín alebo ich životaschopnosť.
2. Po tom, ako boli zabalené na maloobchodný predaj a opustili expedičné stredisko, nesmú sa živé lastúrniky znovu ponárať do vody alebo postrekovať vodou.

KAPITOLA IX: ŠPECIFICKÉ POŽIADAVKY NA HREBENATKY (*PECTINIDAE*) ZBERANÉ MIMO KLASIFIKOVANÝCH PRODUKČNÝCH OBLASTÍ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí zberajú mäkkýše z čeľade *Pectinidae* mimo klasifikovaných produkčných oblastí, musia dodržiavať nasledujúce požiadavky.

1. *Pectinidae* sa nesmú uvádzať na trh, ak sa nezberali alebo sa s nimi nemanipulovalo podľa kapitoly II časť B a ak nesplňajú normy ustanovené v kapitole V, čo sa musí dokázať systémom vlastných kontrol.

2. Okrem toho sa na *Pectinidae* analogicky použijú ustanovenia kapitoly II časť A, ak údaje z úradných programov monitorovania, ak je to vhodné v spolupráci s prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov, umožňujú príslušnému orgánu klasifikovať rybárske revíry.
3. *Pectinidae* sa nesmú uvádzať na trhu na ľudskú spotrebu inak, ako prostredníctvom rybárskych aukcií, expedičných stredísk alebo spracovateľských prevádzkarní. Ak manipulujú s *Pectinidae*, musia to prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú takéto prevádzkarne oznámiť príslušnému orgánu a ak ide o expedičné strediská, musia dodržiavať príslušné požiadavky kapitol III a IV.
4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí manipulujú s *Pectinidae*, musia dodržiavať
 - a) dokladové požiadavky podľa kapitoly I, body 3 až 7, ak je to vhodné. V tomto prípade musí registračný doklad zreteľne uvádzať umiestnenie oblastí, kde sa tieto *Pectinidae* zberali;

alebo
 - b) požiadavky podľa kapitoly VII, týkajúce sa identifikačnej značky a označovania, ak ide o *Pectinidae* balené do druhého obalu alebo *Pectinidae* balené do priameho obalu, ak priamy obal poskytuje ochranu, ktorá je rovnocenná s ochranou druhého obalu.

ODDIEL VIII: PRODUKTY RYBOLOVU

1. Tento oddiel sa nevzťahuje na lastúrniky, ostnatokožce, plášťovce a morské ulitníky, ak sa uvádzajú na trh v živom stave. Okrem kapitol I a II sa na tieto živočíchy vzťahuje, ak sa neuvádzajú na trh v živom stave, a v tomto prípade sa musia získavať v súlade s oddielom VII.
2. Kapitola III časť A, C a D, kapitola IV a kapitola V sa vzťahujú maloobchod.
3. Požiadavky tohto oddielu dopĺňajú požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 852/2004 takto:
 - a) v prípade prevádzkarní vrátane plavidiel, ktoré sa zaoberajú prvovýrobou a s ňou spojenými operáciami, dopĺňajú požiadavky tohto oddielu požiadavky podľa prílohy I uvedeného nariadenia.
 - b) v prípade iných prevádzkarní vrátane plavidiel, dopĺňajú požiadavky tohto oddielu požiadavky podľa prílohy II uvedeného nariadenia.
4. Pokiaľ ide o produkty rybolovu
 - a) prvovýroba zahŕňa farmový chov, rybolov, výlov a zber živých produktov rybolovu s cieľom uviesť ich na trh;

a
 - b) spojené operácie zahŕňajú všetky nasledujúce operácie, ak sa uskutočňujú na palube plavidiel: zabíjanie, vykrvenie, oddelenie hláv, pitvanie, odstraňovanie plutiev, chladenie a balenie do priameho obalu; môžu tiež zahŕňať:
 1. prepravu a skladovanie produktov rybolovu, ktorých povaha sa podstatne nezmenila, vrátane prepravy a skladovania živých produktov rybolovu v rámci fariem na pevnine;

a
 2. prepravu produktov rybolovu, ktorých povaha sa podstatne nezmenila, vrátane živých produktov rybolovu z miesta produkcie do prvej prevádzkarne určenia.

KAPITOLA 1: POŽIADAVKY NA PLAVIDLÁ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby

1. plavidlá používané na výlov produktov rybolovu z ich prirodzeného prostredia alebo na manipuláciu s nimi alebo ich spracovanie po výlove splňali technické požiadavky a požiadavky na vybavenie ustanovené v časti I;

a
2. sa operácie uskutočňované na palube plavidiel sa vykonávali v súlade s ustanoveniami časti II.

I. STAVEBNO-TECHNICKÉ POŽIADAVKY A POŽIADAVKY NA VYBAVEINIE

A. Požiadavky na všetky plavidlá

1. Plavidlá musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby nespôsobovali kontamináciu produktov odpadovou vodou, ktorá sa hromadí na ich dne, splaškami, dymom, palivom, olejom, mazadlami alebo inými škodlivými látkami.
2. Povrchy, s ktorými prichádzajú produkty rybolovu do styku musia byť z vhodného nehrdzavejúceho materiálu, ktorý je hladký a ľahko čistiteľný. Povrchová úprava musí byť odolná a netoxická.
3. Zariadenia a materiály používané na prácu s produktmi rybolovu musia byť zhotovené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje.
4. Ak majú plavidlá zariadenie na prívod vody používanej pre produkty rybolovu, musí toto byť umiestnené tak, aby sa zabránilo kontaminácii privádzanej vody.

B. Požiadavky na plavidlá skonštruované a vybavené na uchovávanie produktov rybolovu dlhšie ako 24 hodín

1. Plavidlá, ktoré sú skonštruované a vybavené na uchovávanie produktov rybolovu dlhšie ako 24 hodín, musia byť vybavené nákladnými priestormi, nádržami alebo kontajnermi na skladovanie produktov rybolovu pri teplotách ustanovených v kapitole VII.
2. Nákladné priestory musia byť od priestorov strojovni a od častí určených pre posádku oddelené prepážkami, ktoré sú dostatočné na to, aby sa zabránilo každej kontaminácii skladovaných produktov rybolovu. Nákladné priestory a kontajnery používané na skladovanie produktov rybolovu musia zabezpečovať ich uchovávanie za uspokojivých hygienických podmienok a pokiaľ je to nevyhnutné, zaistiť, aby voda z roztopeného ľadu nezostávala v styku s produktmi.
3. V plavidlách vybavených na chladenie produktov rybolovu v chladenej čistej morskej vode musia mať nádrže zabudované zariadenie na dosiahnutie jednotnej teploty v celej nádrži. Tieto zariadenia musia dosahovať taký chladiaci výkon, ktorým sa zaistí, že zmes čistej morskej vody s rybami dosiahne za šesť hodín od naloženia teplotu najviac 3 °C a za 16 hodín od naloženia najviac 0 °C a umožňuje monitorovanie a pokiaľ je to potrebné, registrovanie teplôt.

C. Požiadavky na mraziarske plavidlá

Mraziarske plavidlá musia

1. mať zmrazovacie zariadenie s dostatočnou kapacitou na zníženie teploty tak, aby sa rýchlo dosiahla vnútorná teplota najviac -18 °C;
2. mať zmrazovacie zariadenie s dostatočnou kapacitou na uchovávanie produktov rybolovu v nákladných priestoroch pri teplote najviac -18 °C. Nákladné priestory musia byť vybavené zariadením na registrovanie 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;
a
3. spĺňať požiadavky na plavidlá skonštruované a vybavené na uchovávanie produktov rybolovu dlhšie ako 24 hodín, ako je ustanovené v časti B bode 2.

D. Požiadavky na továrenské plavidlá

1. Továrenské plavidlá musia mať minimálne
 - a) príjmový priestor vyhradený na príjem produktov rybolovu na palubu, skonštruovaný tak, aby sa umožňovalo oddelenie každého nasledujúceho úlovku. Tento priestor sa musí dať ľahko čistiť a musí byť skonštruovaný tak, aby boli produkty chránené pred slnkom alebo počasím a pred všetkými zdrojmi kontaminácie;
 - b) hygienický systém na prepravu produktov rybolovu z príjmového priestoru do pracovných priestorov;

- c) dostatočne veľké pracovné priestory na hygienickú prípravu a spracovanie produktov rybolovu, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú a sú usporiadané takým spôsobom, aby sa zabránilo každej kontaminácii produktov;
 - d) dostatočne veľké skladovacie priestory na konečné produkty, ktoré sú skonštruované tak, by sa ľahko čistili. Ak sa na palube prevádzkuje jednotka na spracovanie odpadu, musí tu byť na skladovanie tohto odpadu oddelený nákladný priestor;
 - e) miesto na skladovanie obalového materiálu, ktorý je oddelený od priestorov prípravy a spracovania produktov;
 - f) osobitné zariadenie na vypúšťanie odpadu alebo produktov rybolovu, ktoré nevyhovujú pre ľudskú spotrebu priamo do mora alebo, kde si to okolnosti vyžadujú, do vodotesnej nádrže vyhradenej na tento účel. Pokiaľ sa odpad spracúva a skladuje na palube z dôvodov jeho asanácie, musia byť na tento účel vyhradené oddelené priestory.
 - g) zariadenie na odber vody umiestnené na takom mieste, aby sa zabránilo kontaminácii zásob vody;
a
 - h) zariadenia na umývanie rúk pre zamestnancov, ktorí sa podieľajú na zaobchádzaní s nechránenými nebalenými produktmi rybolovu s kohútikmi zostrojenými tak, aby sa zabránilo rozširovaniu kontaminácie.
- 2. Továrenské plavidlá, na palube ktorých sa varia, chladia a do priameho obalu balia kôrovce a mäkkýše však nemusia spĺňať požiadavky uvedené v bode 1, pokiaľ sa na palube takéhoto plavidla nevykonáva žiadna iná manipulácia alebo spracovanie.
 - 3. Továrenské plavidlá, ktoré zmrazujú produkty rybolovu musia mať vybavenie, ktoré spĺňa požiadavky na mraziarské plavidlá ustanovené v časti C body 1 a 2.

II. HYGIENICKÉ POŽIADAVKY

- 1. Ak sa časti plavidiel alebo prídavné kontajnery používajú na skladovanie produktov rybolovu, musia sa udržiavať v čistote, v dobrom technickom stave a dobrých podmienkach. Nesmú byť najmä kontaminované palivom alebo znečistenou vodou, ktorá sa hromadí na dne plavidla.
- 2. Produkty rybolovu musia byť čo najskôr po vylovení na palubu chránené pred kontamináciou a účinkami slnečného žiarenia alebo inými zdrojmi tepla. Pokiaľ sa oplachujú, musí sa použiť buď pitná voda, alebo pokiaľ je to primerané, čistá voda.
- 3. S produktmi rybolovu sa musí manipulovať a musia sa skladovať tak, aby sa zabránilo vzniku pomliaždenín. Manipulujúci môžu používať na premiestnenie veľkých rýb alebo rýb, ktoré by ich mohli zraniť, zahrotené nástroje s podmienkou, že sa nepoškodí svalovina produktov.
- 4. Produkty rybolovu okrem tých, ktoré sa držia v živom stave, sa musia čo najskôr po naložení na palubu schladiť. Ak však chladenie nie možné, musia sa produkty rybolovu vyložiť čo najskôr na pevninu.
- 5. Ľad, ktorý sa používa na chladenie produktov musí byť vyrobený z pitnej vody alebo čistej vody.
- 6. Ak sa ryby zbavujú hláv a/alebo pitvú na palube, tieto operácie sa musia vykonávať hygienicky a čo najskôr po výlove a produkty sa musia ihneď a dôkladne umyť pitnou vodou alebo čistou vodou. V tomto prípade sa musia čo najskôr odstrániť vnútornosti a časti, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie ľudí a musia sa uchovávať oddelene od produktov určených na ľudskú spotrebu. Pečene a ikry určené na ľudskú spotrebu sa musia uchovávať zašľadované pri teplote, ktorá sa približuje teplote roztápajúceho sa ľadu alebo zmrazené.

7. Ak sa vykonáva zmrazovanie celých rýb určených na konzervovanie v solnom roztoku, musí sa dosiahnuť teplota produktu najviac -9 °C. Solný roztok nesmie byť zdrojom kontaminácie rýb.

KAPITOLA II: POŽIADAVKY PRI A PO VYLODENÍ

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zodpovední za vykladanie a vylodenie produktov rybolovu musia
 - a) zaistiť, aby boli vykladacie a vylodňovacie zariadenia, ktoré prichádzajú do styku s produktmi rybolovu skonštruované z materiálu, ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje a udržiava sa v dobrom stave a v čistote;

a
 - b) zabráňovať kontaminácii produktov rybolovu počas vykladania a vylodenia, najmä:
 - i) rýchlym vykonávaním operácií vykladania a vylodňovania;
 - ii) bezodkladným umiestnením produktov rybolovu do chráneného prostredia s teplotou uvedenou v kapitole VII;

a
 - iii) nepoužívaním zariadení a praktík, ktoré spôsobujú nepotrebné poškodzovanie jedlých častí produktov rybolovu.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zodpovední za aukčné a veľkoobchodné trhy alebo ich časti, v ktorých sa produkty rybolovu vystavujú na predaj, musia zabezpečiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky.
 - a) i) Musia dať k dispozícii uzamykateľné zariadenia na chladiarenské skladovanie pozastavených produktov rybolovu a oddelené uzamykateľné zariadenia na skladovanie produktov rybolovu posúdených ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu.
 - ii) Ak to vyžaduje príslušný orgán, musia mu dať k dispozícii uzamykateľné zariadenia s primeraným vybavením alebo, pokiaľ je to potrebné, miestnosť vyhradenú na výlučné používanie pre príslušný orgán.
- b) V čase vystavovania alebo skladovania produktov rybolovu
 - i) sa priestory nesmú používať na iné účely;
 - ii) nesmú mať do týchto priestorov prístup vozidlá, ktoré vylučujú emisné plyny, ktoré by mohli ovplyvniť kvalitu produktov rybolovu;
 - iii) nesmú osoby, ktoré majú prístup do týchto priestorov, privádzať iné zvieratá;

a
 - iv) musia byť priestory dobre osvetlené, aby sa uľahčili úradné kontroly.
3. Ak nebolo možné chladenie na palube lode, musia byť čerstvé produkty rybolovu, okrem tých, ktoré sa držia v živom stave, čo najskôr po vylodení vychladené a uskladnené pri teplote, ktorá sa blíži teplote topenia sa ľadu.
4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia spolupracovať so zodpovednými príslušnými orgánmi, aby im umožnili vykonávať úradné kontroly podľa požiadaviek nariadenia (ES) č. 854/2004, najmä pokiaľ ide o všetky postupy oznamovania vylodňovania produktov rybolovu, ktoré môže považovať za potrebné príslušný orgán členského štátu, pod vlajkou ktorého sa dané plavidlo plaví alebo príslušný orgán členského štátu, v ktorom sa produkty rybolovu vylodujú.

KAPITOLA III: POŽIADAVKY NA PREVÁDZKARNE VRÁTANE PLAVIDIEL, KTORÉ MANIPULUJÚ S PRODUKTMI RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, ako je to vhodné, aby sa, v prevádzkarniach, v ktorých sa manipuluje s produktmi rybolovu dodržiavali nasledujúce požiadavky.

A. POŽIADAVKY NA ČERSTVÉ PRODUKTY RYBOLOVU

1. Ak sa chladené nebalené produkty nedistribujú, neodosielajú, neupravujú alebo nespracúvajú musia sa ihneď po ich preprave do prevádzkarne na pevnine uskladniť zaľadované vo vhodných zariadeniach. Preľadovanie sa musí vykonávať tak často, ako je to potrebné. Čerstvé produkty rybolovu balené v druhých obaloch musia byť vychladené na teplotu, ktorá sa blíži teplote topenia ľadu.
2. Operácie, ako je odstraňovanie hláv a pitvanie sa musia vykonať hygienicky. Ak je z technického a obchodného hľadiska možné pitvanie, musí sa vykonať čo najskôr po výlove alebo po vylodení produktov. Produkty sa musia ihneď po týchto operáciách dôkladne umyť pitnou vodou alebo na palube plavidiel, čistou vodou.
3. Operácie, ako je filetovanie a krájanie sa musia vykonávať tak, aby sa zabránilo kontaminácii alebo kazeniu sa filiet a rezov. Filety a rezy nesmú zostať na pracovných stoloch dlhšie, ako je to potrebné na ich úpravu. Filety a rezy sa musia zabaliť do priameho obalu a ak je to potrebné, do druhého obalu a musia sa čo najskôr po úprave schladíť.
4. Kontajnery používané na odosielanie alebo skladovanie nebalených upravených produktov rybolovu, ktoré sa skladujú zaľadované, musia zabezpečovať, aby voda z roztopeného ľadu nezostávala v styku s produktmi.
5. Celé a pitvané produkty rybolovu sa môžu prepravovať a uskladňovať na palube plavidiel v chladenej vode. V preprave v chladenej vode sa môže pokračovať aj po pristátí a rovnako aj pri preprave z prevádzkarní akvakultúr, až pokiaľ nevstúpia do prvej prevádzkarne na pevnine, ktorá vykonáva iné činnosti, ako je preprava a skladovanie.

B. POŽIADAVKY NA ZMRAZENÉ PRODUKTY

Prevádzkarne na pevnine, ktoré zmrazujú produkty rybolovu musia mať vybavenie, ktoré spĺňa požiadavky ustanovené pre mraziarenské plavidlá v oddieli VIII kapitola I časť I. C body 1 a 2.

C. POŽIADAVKY NA MECHANICKY SEPAROVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú mechanicky separované produkty rybolovu musia zabezpečiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky.

1. Použité suroviny musia spĺňať nasledujúce požiadavky.
 - a) Na výrobu mechanicky separovaných produktov rybolovu možno použiť len celé ryby a kosti po filetovaní;
 - b) Všetky suroviny musia byť bez vnútorností.
2. Výrobný proces musí spĺňať nasledujúce požiadavky:
 - a) Mechanická separácia sa musí uskutočniť bez zbytočného zdržania po filetovaní.
 - b) Ak sa použijú celé ryby, musia sa vopred vypitvať a umyť.
 - c) Po výrobe sa musia mechanicky separované produkty rybolovu čo najrýchlejšie zamraziť alebo zapracovať do produktov určených na zmrazenie alebo stabilizujúce ošetrenie predlžujúce trvanlivosť.

D. POŽIADAVKY, KTORÉ SA VZŤAHUJÚ NA PARAZITY

1. Nasledujúce produkty rybolovu sa musia najmenej na 24 hodín zmraziť na teplotu neprekračujúcu -20 °C v každej časti produktu; toto ošetrenie sa musí uplatniť na surové produkty alebo konečné výrobky, ak ide o
 - a) produkty rybolovu, ktoré sa majú konzumovať surové alebo takmer surové;
 - b) produkty rybolovu z nasledujúcich živočíšnych druhov, ak majú byť údené postupom studeného údenia, pri ktorom nie je vnútorná teplota produktov rybolovu vyššia ako 60 °C:
 - i) sled;
 - ii) makrela;
 - iii) šprota;
 - iv) (voľne žijúci) atlantický losos a pacifický losos;
 - a
 - c) marinované a/alebo solené produkty rybolovu, ak nie je spracovanie dostatočné na zničenie lariev nematód.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nemusia vykonávať ošetrenie požadované podľa bodu 1,
 - a) ak sú dostupné epidemiologické údaje, ktoré poukazujú na to, že rybárske loviská pôvodu produktov nepredstavujú zdravotné nebezpečenstvo, pokiaľ ide o prítomnosť parazitov;
 - a
 - b) ak to povolí príslušný orgán.
3. Pri uvádzaní na trh okrem dodávania konečnému spotrebiteľovi, musí produkty rybolovu uvedené v bode 1 spracovávať doklad od výrobcu, v ktorom sa uvádza druh procesu, ktorému boli podrobené.

KAPITOLA IV: POŽIADAVKY NA SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorý varia kôrovce a mäkkýše musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. Po uvarení musí nasledovať rýchle vychladenie. Voda použitá na tento účel musí byť pitná voda alebo na palube plavidiel, čistá voda. Ak sa nepoužijú žiadne iné metódy predlžovania trvanlivosti, musí sa s chladením pokračovať dovtedy, pokiaľ sa nedosiahne teplota, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.
2. Odstraňovanie lastúr alebo ulít alebo vylupovanie z pancierov sa musí vykonávať hygienicky, aby sa zabránilo kontaminácii produktu. Ak sa tieto operácie vykonávajú ručne, musia pracovníci venovať osobitnú pozornosť umývaniu rúk.
3. Po odstránení lastúry alebo ulity alebo vylúpnutí z panciera sa musia uvarené produkty ihneď zmraziť alebo čo najskôr vychladiť na teplotu ustanovenú v kapitole VII.

KAPITOLA V: ZDRAVOTNÉ NORMY PRE PRODUKTY RYBOLOVU

Okrem zabezpečenia dodržiavania mikrobiologických kritérií prijatých podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby produkty rybolovu uvádzané na trh na ľudskú spotrebu spĺňali v závislosti od povahy produktu alebo od živočíšnych druhov požiadavky tejto kapitoly.

A. ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI PRODUKTOV RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia vykonávať organoleptické vyšetrenia produktov rybolovu. Tieto vyšetrenia musia najmä zabezpečovať, aby produkty rybolovu spĺňali kritériá na čerstvosť.

B. HISTAMÍN

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zaistiť, aby neboli prekročené limity, ktoré sa vzťahujú na histamín.

C. CELKOVÝ OBSAH PRCHAVÝCH DUSÍKATÝCH BÁZICKÝCH LÁTOK

Nespracované produkty rybolovu sa nesmú uvádzať na trh, ak sa chemickými testmi zistí prekročenie limitov TVB-N alebo TMA-N.

D. PARAZITY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zaistiť, aby sa produkty rybolovu pred uvádzaním na trh podrobili vizuálnym vyšetreniam na účely zisťovania viditeľných parazitov. Nesmú uvádzať na trh na ľudskú spotrebu produkty rybolovu, ktoré sú zjavne kontaminované parazitmi.

E. TOXÍNY NEBEZPEČNÉ PRE ĽUDÍ

1. Na trh sa nesmú uvádzať produkty rybolovu, ktoré pochádzajú z jedovatých rýb týchto čeladi: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*.
2. Na trh sa nesmú produkty rybolovu, ktoré obsahujú biotoxíny, ako je ciguatoxín alebo toxíny paralyzujúce svaly. Produkty rybolovu pochádzajúce z lastúrnikov, ostnatokožcov, plášťovcov a morských ulitníkov sa však môžu uvádzať na trh, ak boli vyprodukované v súlade s ustanoveniami oddielu VII a spĺňajú normy ustanovené v kapitole V bode 2 uvedeného oddielu.

KAPITOLA VI: BALENIE PRODUKTOV RYBOLOVU DO PRIAMEHO OBALU A DO DRUHÉHO OBALU

1. Prepravky, v ktorých sa uchovávali zaťažované produkty rybolovu musia byť odolné voči vode a musia zabezpečiť, aby voda z roztopeného ľadu nezostávala v styku s produktmi.
2. Zamrazené bloky pripravené na palube plavidiel musia byť pred vylodením náležito zabalené do priameho obalu.
3. Ak sa produkty rybolovu balia do priameho obalu na palube rybárskych plavidiel, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby obalový materiál
 - a) nebol zdrojom kontaminácie;
 - b) sa skladoval takým spôsobom, aby nebol vystavený riziku kontaminácie;
 - c) určený na opakované používanie bol ľahko čistiteľný a ak je to potrebné, dezinfikovateľný.

KAPITOLA VII: SKLADOVANIE PRODUKTOV RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí skladujú produkty rybolovu musia zabezpečiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky:

1. Čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nespracované produkty rybolovu a varené a chladené produkty z kôrovcov a mäkkýšov, sa musia uchovávať pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.
2. Zmrazené produkty rybolovu sa musia uchovávať pri teplote najviac -18 °C vo všetkých častiach produktu; celé zmrazené ryby v solnom roztoku určené na výrobu konzervovaných potravín sa však môžu uchovávať pri teplote najviac -9 °C.
3. Produkty rybolovu, ktoré sa držia v živom stave, sa musia uchovávať pri takej teplote a takým spôsobom, ktorý nepriaznivo neovplyvňuje bezpečnosť potravín alebo ich životaschopnosť.

KAPITOLA VIII: PREPRAVA PRODUKTOV RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prepravujú produkty rybolovu musia zabezpečiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky:

1. Počas prepravy sa musia produkty rybolovu uchovávať pri požadovanej teplote. Najmä:
 - a) čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nespracované produkty rybolovu a varené a chladené produkty z kôrovcov a mäkkýšov, sa musia uchovávať pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.
 - b) zmrazené produkty rybolovu sa okrem mrazených rýb v solnom roztoku určených na výrobu konzervovaných potravín musia počas prepravy uchovávať pri stálej teplote najviac -18°C vo všetkých častiach produktu s možnými krátkodobými výkyvmi nahor najviac o 3°C .
2. Ak sa zmrazené produkty rybolovu prepravujú z mraziarenského skladu na rozmrazenie v schválenej prevádzkarni pri príchode na účely úpravy a/alebo spracovania, pokiaľ je cesta krátka a ak to príslušný orgán povolí, nemusia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov dodržiavať požiadavky podľa bodu 1 písm. b).
3. Ak sa produkty rybolovu držia zaľadované, nesmie voda z roztopeného ľadu zostávať v styku s produktmi.
4. Produkty rybolovu určené na uvedenie na trh v živom stave sa musia prepravovať takým spôsobom, aby sa nepriaznivo neovplyvňovala bezpečnosť potravín alebo ich životaschopnosť.

ODDIEL IX.: SUROVÉ MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY

KAPITOLA 1: SUROVÉ MLIEKO – PRVOVÝROBA

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí produkujú alebo, ak je to vhodné, zberajú surové mlieko, musia zabezpečovať dodržiavanie požiadaviek ustanovených v tejto kapitole.

I. ZDRAVOTNÉ POŽIADAVKY NA PRODUKCIU SUROVÉHO MLIEKA

1. Surové mlieko musí pochádzať od zvierat
 - a) ktoré neprejavujú žiadne príznaky infekčných chorôb prenosných mliekom na ľudí;
 - b) ktoré sú v dobrom celkovom zdravotnom stave, neprejavujú žiadne príznaky chorôb, ktoré môžu mať za následok kontamináciu mlieka a najmä netrpia žiadnymi infekciami pohlavného ústrojenstva s výtokom, ani enteritídou s hnačkou a horúčkou alebo rozpoznateľným zápalom vemena;
 - c) ktoré nemajú žiadne poranenia vemena, ktoré by mohli ovplyvniť mlieko;
 - d) ktorým neboli podané žiadne nepovolené látky alebo lieky a ktoré neboli nezákonne ošetrované v zmysle smernice 96/23/ES;

a

 - e) u ktorých, ak im boli podané povolené lieky alebo látky, boli dodržané ochranné lehoty predpísané pre tieto lieky alebo látky.
2. a) Najmä, pokiaľ ide o brucelózu, musí surové mlieko pochádzať od
 - i) kráv alebo byvolíc, ktoré patria do stáda, ktoré je v zmysle smernice 64/432/EHS⁽¹⁾ bez brucelózy alebo úradne bez brucelózy;

⁽¹⁾ Smernica Rady 64/432/EHS z 26. júna 1964 o problémoch zdravia zvierat, ktoré ovplyvňujú obchod s hovädzím dobytkom a ošípanými v rámci Spoločenstva (Ú. v. ES 121, 29.7.1964, s. 1977/64). Smernica naposledy zmenená a doplnená Aktom o prístúpení z roku 2003.

- ii) oviec a kôz, ktoré patria do chovu úradne bez brucelózy v zmysle smernice 91/68/EHS ⁽¹⁾;
alebo
 - iii) samíc iných živočíšnych druhov, ktoré pre druhovú vnímavosť na brucelózu patria k stádam, ktoré sa na túto chorobu pravidelne kontrolujú podľa plánu kontroly, ktorý schválil príslušný orgán.
- b) Pokiaľ ide o tuberkulózu, musí surové mlieko pochádzať od
- i) kráv alebo byvolíc, ktoré patria do stáda, ktoré je v zmysle smernice 64/432/EHS úradne bez tuberkulózy;
alebo
 - ii) samíc iných živočíšnych druhov, ktoré pre druhovú vnímavosť na tuberkulózu patria k stádam, ktoré sa na túto chorobu pravidelne kontrolujú podľa plánu kontroly, ktorý schválil príslušný orgán.
- c) Ak sa kozy držia spolu s kravami, musia byť tieto kozy prehliadané a testované na tuberkulózu.
3. Surové mlieko od zvierat, ktoré nespĺňajú podmienky uvedené v bode 2, sa však môže s povolením príslušného orgánu použiť
- a) po takom tepelnom ošetrení, po ktorom mlieko vykazuje negatívnu reakciu na fosfatázový test, a ak ide o kravy alebo byvolice, ktoré neprejavujú pozitívnu reakciu na testy na tuberkulózu ani na brucelózu, ani nejavia príznaky týchto chorôb;
 - b) ak ide o ovce alebo o kozy, ktoré neprejavujú pozitívnu reakciu na testy na brucelózu alebo, ktoré boli proti brucelóze očkované v rámci schváleného eradikačného programu, a ktoré neprejavujú žiadne príznaky tejto choroby, a to buď
 - i) na výrobu syra s časom zretia najmenej dva mesiace;
alebo
 - ii) po takom tepelnom ošetrení, po ktorom mlieko vykazuje negatívnu reakciu na fosfatázový test;
 - a
 - c) po ošetrení, ktoré zaisťuje jeho bezpečnosť, ak ide o samice ostatných živočíšnych druhov, ktoré neprejavujú pozitívnu reakciu na test na tuberkulózu ani na brucelózu ani žiadne príznaky týchto chorôb, ale patria do stáda, v ktorom bola po kontrolách uvedených v bode 2 písm. a) iii) alebo 2 b) ii) zistená brucelóza alebo tuberkulóza.
4. Surové mlieko od akéhokoľvek zvieratá, ktoré nezodpovedá požiadavkám bodov 1 až 3, a najmä od každého zvieratá, ktoré vykazuje pozitívnu reakciu na profylaktické testy na tuberkulózu alebo brucelózu, ako sa ustanovuje v smernici 64/432/EHS a smernici 91/68/EHS, sa nesmie použiť na ľudskú spotrebu.
5. Izolácia zvierat, ktoré sú infikované alebo, ktoré sú podozrivé z infekcie ktoroukoľvek z chorôb uvedených v bode 1 alebo 2, musí byť účinná, aby sa zabránilo akémukoľvek nepriaznivému účinku na mlieko ostatných zvierat.

II. HYGIENA CHOVŮ NA PRODUKCIU MLIEKA

A. Požiadavky na priestory a vybavenie

1. Dojacie zariadenia a priestory, kde sa mlieko skladuje a kde sa s ním manipuluje alebo, kde sa schladzuje, musia byť umiestnené a skonštruované tak, aby obmedzili riziko kontaminácie mlieka.

⁽¹⁾ Smernica Rady 91/68/EHS z 28. januára 1991 o podmienkach zdravia zvierat, ktorými sa upravuje obchod s ovcami a kozami v rámci Spoločenstva (Ú. v. ES L 46, 19.2.1991, s. 19). Smernica naposledy zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 806/2003 (Ú. v. ES L 122, 16.5.2003, s. 1).

2. Priestory na skladovanie mlieka musia byť chránené proti škodcom, musia mať primerané oddelenie od priestorov, kde sú ustajnené zvieratá a musia mať vhodné chladiace zariadenia, pokiaľ je to potrebné na splnenie požiadaviek uvedených v časti B.
3. Povrchy zariadení, ktoré prichádzajú do styku s mliekom (nádrie, nádoby, nádrže, a podobne, určené na dojenie, na zber alebo prepravu mlieka), musia byť ľahko čistiteľné a kde je to potrebné, dezinfikovateľné a musia byť udržiavané v dobrom stave. Toto si vyžaduje používanie hladkých, umývateľných a netoxických materiálov.
4. Po použití sa musia tieto povrchy vyčistiť a pokiaľ je to potrebné, vydezinfikovať. Nádoby a nádrže používané na prepravu surového mlieka sa musia pred opakovaným použitím vhodným spôsobom vyčistiť a vydezinfikovať po každej ceste alebo, ak je čas medzi vyprázdnením a následným napustením veľmi krátky, po každej sérii ciest, ale v každom prípade najmenej raz za deň.

B. Hygiena počas dojenia, zvozu a prepravy

1. Dojenie sa musí vykonávať hygienicky, pričom sa musí zabezpečiť, najmä aby
 - a) pred začatím dojenia boli struky, vemená a príslušné časti čisté;
 - b) dojič skontroloval mlieko od každého zvieratá na organoleptické a fyzikálno-chemické odchýlky alebo, aby bolo skontrolované metódou, ktorou sa dosahujú podobné výsledky a aby mlieko, ktoré vykazuje takéto odchýlky, nebolo použité na ľudskú spotrebu;
 - c) sa mlieko od zvierat, ktoré vykazujú klinické príznaky chorôb vemena, nepoužilo na ľudskú spotrebu inak, ako podľa pokynov veterinárneho lekára;
 - d) sa identifikovali zvieratá, ktoré sa podrobili liečeniu, ktoré by mohlo zapríčiniť vylučovanie rezíduí do mlieka a aby sa mlieko získané od takýchto zvierat pred ukončením predpísanej ochrannej lehoty nepoužilo na ľudskú spotrebu;

a

 - e) sa na ponáranie alebo sprejovanie strukov používali len prípravky, ktoré boli schválené príslušným orgánom a aby sa používali takým spôsobom, ktorý nezapríčiňuje neprijateľné rezíduá v mlieku.
2. Mlieko sa musí ihneď po nadojení uchovávať na čistom mieste skonštruovanom a vybavenom tak, aby sa zabránilo jeho kontaminácii. Musí sa ihneď schladiť na teplotu najviac 8 °C, ak sa vykonáva každodenný zber alebo na teplotu najviac 6 °C, ak sa nezberá denne.
3. Počas prepravy sa musí dodržať chladiarenský reťazec a pri príchode do prevádzkarne určenia nesmie byť teplota mlieka vyššia ako 10 °C.
4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nemusia dodržiavať požiadavky na teplotu ustanovené v bodoch 2 a 3, ak mlieko spĺňa kritériá podľa časti III a buď:
 - a) sa spracúva do dvoch hodín od nadojenia;

alebo

- b) ak je vyššia teplota potrebná z technologických dôvodov, ktoré súvisia s výrobou určitých mliečnych výrobkov a ak to povolil príslušný orgán.

C. Hygiena zamestnancov

1. Osoby, ktoré vykonávajú dojenie a/alebo manipuláciu so surovým mliekom musia nosiť vhodný čistý odev.
2. Osoby, ktoré vykonávajú dojenie musia dodržiavať vysoký stupeň osobnej čistoty. V blízkosti miesta dojenia musia byť dostupné vhodné zariadenia, aby sa osobám, ktoré vykonávajú dojenie a manipulujú so surovým mliekom umožnilo, umývať si ruky a predlaktia.

III. KRITÉRIÁ NA SUROVÉ MLIEKO

1. Do ustanovenia noriem na kvalitu mlieka a mliečnych produktov v rámci špecifickejších právnych predpisov sa na surové mlieko vzťahujú nasledujúce kritériá.
2. Dodržiavanie požiadaviek podľa bodov 3 a 4 sa musí kontrolovať na reprezentatívnom počte vzoriek surového mlieka zberaného z chovov na produkciu mlieka, ktoré sa odoberajú náhodným odberom vzoriek.

Kontroly môže vykonávať buď

- a) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku produkujúci mlieko alebo sa vykonávajú v jeho zastúpení;
 - b) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý vykonáva zber alebo spracovanie mlieka alebo sa vykonávajú v jeho zastúpení;
 - c) skupina prevádzkovateľov potravinárskych podnikov alebo sa vykonávajú v ich zastúpení;
alebo sa vykonávajú
 - d) v rámci vnútroštátnej alebo regionálnej kontrolnej schémy.
3. a) Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia začať postupy, aby sa zabezpečilo, že surové mlieko spĺňa nasledujúce kritériá:
 - i) ak ide o surové kravské mlieko:

Celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C (v 1 ml)	100 000 ⁽¹⁾
Počet somatických buniek (v 1 ml)	400 000 ⁽²⁾

⁽¹⁾ Kľzavý geometrický priemer hodnôt za obdobie dvoch mesiacov pri najmenej dvoch vzorkách za mesiac.

⁽²⁾ Kľzavý geometrický priemer za tri mesiace pri najmenej jednej vzorke za mesiac, ak príslušný orgán neurčí inú metódu kvôli zohľadneniu sezónnych odchýlok v množstvách produkcie.

- ii) pre surové mlieko iných druhov:

Celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C (v 1 ml)	1 500 000 ⁽¹⁾
--	--------------------------

⁽¹⁾ Kľzavý geometrický priemer hodnôt za obdobie dvoch mesiacov pri najmenej dvoch vzorkách za mesiac.

- b) Ak je však surové mlieko od iných živočíšnych druhov ako krávy určené na výrobu výrobkov so surovým mliekom procesom, ktorý nezahŕňa žiadne tepelné ošetrenie, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vykonať opatrenia na zabezpečenie toho, aby použité surové mlieko spĺňalo nasledujúce kritériá:

Celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C (v 1 ml)	500 000 ⁽¹⁾
--	------------------------

⁽¹⁾ Kľzavý geometrický priemer hodnôt za obdobie dvoch mesiacov, pri najmenej dvoch vzorkách za mesiac.

4. Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia smernice 96/23/ES, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov začať postupy na zaistenie toho, aby surové mlieko nebolo uvedené na trh, ak buď:
 - a) obsahuje rezíduá antibiotík v množstve, ktoré prekračujú hodnotu povolenú podľa nariadenia (EHS) č. 2377/90, ak ide o akúkoľvek látku uvedenú v prílohe I a III nariadenia (EHS) č. 2377/90 ⁽¹⁾;
 - alebo
 - b) kombinovaný celkový obsah rezíduí antibiotických látok prekračuje akúkoľvek maximálnu prípustnú hodnotu.

⁽¹⁾ Nariadenie rady (EHS) č. 2377/90 z 26. júna 1990, ktoré stanovuje postup Spoločenstva na určenie maximálnych limitov rezíduí veterinárnych liečiv v potravinách živočíšneho pôvodu (Ú. v. ES L 224, 18.8.1990, s. 1). Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 546/2004 (Ú. v. ES 87, 25.3.2004, s. 13).

5. Ak surové mlieko nespĺňa podmienky podľa bodov 3 a 4, musí to prevádzkovateľ potravinárskeho podniku oznámiť príslušnému orgánu a prijať opatrenia na nápravu tohto stavu.

KAPITOLA II: POŽIADAVKY NA MLIEČNE VÝROBKÝ

I. POŽIADAVKY NA TEPLotu

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby bolo mlieko po prijatí v spracovateľskej prevádzkarni rýchlo schladené na teplotu najviac 6 °C a uchovávané pri tejto teplote až do spracovania.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov však môžu uchovávať mlieko pri vyššej teplote, ak
 - a) sa so spracovaním začne ihneď po nadojení, alebo do štyroch hodín od prijatia mlieka v spracovateľskej prevádzkarni;
 - alebo
 - b) príslušný orgán povolí vyššiu teplotu z technologických dôvodov, ktoré súvisia s výrobou určitých mliečnych výrobkov.

II. POŽIADAVKY NA TEPELNÉ OŠETRENIE

1. Ak sa surové mlieko alebo mliečne výrobky tepelne ošetrujú, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zaistiť, aby toto ošetrovanie spĺňalo požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004, prílohy II, kapitoly XI.
2. Ak zvažujú, či podrobiť surové mlieko tepelnému ošetrovaniu, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov
 - a) brať zreteľ na postupy vypracované v súlade so zásadami HACCP podľa nariadenia (ES) č. 854/2004;
 - a
 - b) dodržiavať všetky požiadavky, ktoré môže v tomto ohľade uložiť príslušný orgán pri schvaľovaní prevádzkarní alebo pri vykonávaní kontrol podľa požiadaviek nariadenia (ES) č. 854/2004.

III. KRITÉRIÁ NA SUROVÉ KRAVSKÉ MLIEKO

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú mliečne výrobky, musia začať postupy na zabezpečenie, aby bezprostredne pred spracovaním malo
 - a) surové kravské mlieko používané na výrobu mliečnych výrobkov celkový počet mikroorganizmov pri teplote 30 °C menej ako 300 000 v 1 ml;
 - a
 - b) spracované kravské mlieko používané na výrobu mliečnych výrobkov celkový počet mikroorganizmov pri teplote 30 °C menej ako 100 000 v 1 ml;
2. Ak mlieko nespĺňa kritériá ustanovené v bode 1, musia to prevádzkovatelia potravinárskych podnikov oznámiť príslušnému orgánu a prijať opatrenia na nápravu tohto stavu.

KAPITOLA III: BALENIE DO PRIAMEHO OBALU A DO DRUHÉHO OBALU

Uzatváranie spotrebiteľských obalov sa musí uskutočňovať prostredníctvom zariadení, ktoré predchádzajú kontaminácii ihneď po plnení v prevádzkarni, kde sa vykonalo posledné tepelné ošetrovanie tekutých mliečnych výrobkov. Systém uzatvárania musí byť zhotovený tak, aby po otvorení uzáveru zostal zreteľný dôkaz o jeho otvorení a aby sa dal ľahko skontrolovať.

KAPITOLA IV: OZNAČOVANIE

1. Okrem požiadaviek podľa smernice 2000/13/ES musia byť na etikete, s výnimkou prípadov vymenovaných v článku 13 ods. 4 a 5 smernice 2000/13/ES, jasne uvedené
 - a) slová „surové mlieko“, ak ide o surové mlieko určené na priamu ľudskú spotrebu,
 - b) slová „vyrobené so surovým mliekom“, ak ide o výrobky vyrobené so surovým mliekom, ktorého výrobný proces nezahŕňa žiadne tepelné ošetrovanie ani žiadne fyzikálne alebo chemické ošetrovanie.
2. Požiadavky bodu 1 sa vzťahujú na výrobky určené pre maloobchod. Termín „označovanie“ zahŕňa aj akýkoľvek obal, doklad, nápis, etiketu, krúžok alebo obrúčku, ktoré sprevádzajú tieto výrobky alebo ktoré sa odkazujú na tieto výrobky.

KAPITOLA V: IDENTIFIKAČNÉ OZNAČENIE

Ako výnimka z požiadaviek podľa prílohy II oddiel I môže identifikačná značka

1. namiesto vyznačenia schvaľovacieho čísla prevádzkarne, obsahovať odkaz na to, kde je na priamom obale alebo na druhom obale schvaľovacie číslo prevádzkarne vyznačené;
2. v prípade návratných fliaš, uvádzať len iniciály krajiny odoslania a schvaľovacie číslo prevádzkarne.

ODDIEL X.: VAJCIA A VAJEČNÉ VÝROBKY

KAPITOLA 1: VAJCIA

1. V priestoroch producenta vajec až po predaj spotrebiteľovi sa musia vajcia držať v čistote, uchovávať v suchu, bez vonkajšieho zápachu, účinne chránené proti nárazom a priamemu slnečnému žiareniu.
2. Vajcia sa musia skladovať a prepravovať pri pokiaľ možno stálej teplote, ktorá je najvhodnejšia na zaistenie optimálneho zachovania ich hygienických vlastností.
3. Vajcia sa musia spotrebiteľovi dodávať v rámci maximálnej časovej lehoty 21 dní od znášky.

KAPITOLA II: VAJEČNÉ VÝROBKY

I. POŽIADAVKY NA PREVÁDZKARNE

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby boli zariadenia na výrobu vaječných výrobkov skonštruované, usporiadané a vybavené tak, aby sa zabezpečilo oddelenie nasledujúcich operácií:

1. umývanie, sušenie a dezinfekcia znečistených vajec, ak sa vykonáva;
2. vytĺkanie vajec, zhromažďovanie ich obsahov a odstraňovanie zvyškov škrupín a podškrupinových blán;
a
3. iné operácie, ako sú tie, ktoré sú uvedené v bodoch 1 a 2.

II. SUROVINY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKOV

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby boli suroviny používané na výrobu vaječných výrobkov v súlade s nasledujúcimi požiadavkami.

1. Škrupiny vajec používaných na výrobu vaječných výrobkov musia byť plne vyvinuté a nesmú obsahovať praskliny. Prasknuté vajcia sa však môžu použiť na výrobu produktov z vajec, ak ich produkčná prevádzkarňa alebo baliareň/triediareň priamo dodá do spracovateľskej prevádzkarne, kde musia byť čo najskôr vytlčené.

2. Ako surovina sa môžu používať tekuté vajcia získané v prevádzkarni schválenej na tento účel. Tekuté vajcia sa musia získavať v súlade s požiadavkami uvedenými v bodoch 1, 2, 3, 4 a 7 časti III.

III. OSOBITNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKOV

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa všetky operácie uskutočňovali takým spôsobom, aby sa zabránilo akejkoľvek kontaminácii počas výroby, manipulácie a skladovania vaječných výrobkov, a to najmä zabezpečením dodržiavania s nasledujúcich požiadaviek.

1. Vajcia sa nesmú vytĺkať, ak nie sú čisté a suché.
2. Vajcia sa musia vytĺkať spôsobom, ktorý minimalizuje kontamináciu, najmä zabezpečením primeraného oddelenia od ostatných operácií. Prasknuté vajcia sa musia spracovať čo najskôr.
3. S inými vajcami, ako sú vajcia sliepok, moriek a perličiek, sa musí manipulovať oddelene. Pred tým, ako sa opäť začne so spracovaním vajec sliepok, moriek a perličiek sa všetky zariadenia musia vyčistiť a vydezinfikovať.
4. Vaječné obsahy sa nesmú získavať odstredovaním alebo drvením vajec a odstredovanie sa nesmie použiť ani na získavanie zvyškov vaječných bielkov z prázdnych škrupín na ľudskú spotrebu.
5. Po vytlčení sa musí každá súčasť vajec čo najskôr spracovať tak, aby sa eliminovali mikrobiologické nebezpečenstvá alebo aby sa znížili na prijateľnú úroveň. Dávka, ktorá nebola dostatočne spracovaná, sa môže znova spracovať v rovnakej prevádzkarni, ak sa po tomto spracovaní stane požívateľnou na ľudskú spotrebu. Ak sa zistí, že dávka nie je vhodná na ľudskú spotrebu, musí sa denaturovať takým spôsobom, aby sa zaistilo, že sa nepoužije na ľudskú spotrebu.
6. Spracovanie sa nevyžaduje v prípade vaječných bielkov určených na výrobu sušených alebo kryštalických albumínov určených následne na tepelné ošetrenie.
7. Ak sa spracovanie neuskutočňuje ihneď po vytlčení, musia sa tekuté vajcia uskladniť buď zmrazené alebo pri teplote najviac 4 °C. Čas skladovania pred spracovaním pri teplote 4 °C nesmie prekročiť 48 hodín. Tieto požiadavky sa však nevzťahujú na výrobky určené na odcukrenie, ak sa proces odcukrenia vykonáva čo najskôr.
8. Produkty, ktoré neboli stabilizované tak, aby sa mohli uchovávať pri izbovej teplote, sa musia sa vychladiť na 4 °C a menej. Produkty určené na zmrazovanie sa musia zmraziť ihneď po spracovaní.

IV. ANALYTICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

1. Koncentrácia kyseliny 3-hydroxymaslovej nesmie prekročiť 10 mg/kg v sušine neupravených vaječných výrobkov.
2. Obsah kyseliny mliečnej suroviny použitej na výrobu vaječných výrobkov nesmie prekročiť 1 g/kg sušiny. Ak však ide o fermentované výrobky, táto hodnota musí zisťovať pred fermentačným procesom.
3. Množstvo zvyškov vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc v spracovaných vaječných výrobkoch nesmie presahovať 100 mg/kg vaječného výrobku.

V. OZNAČOVANIE A IDENTIFIKAČNÉ ZNAČKY

1. Okrem všeobecných požiadaviek na identifikačné značky ustanovených v prílohe II oddiel I, musia byť zásielky vaječných výrobkov, ktoré nie sú určené pre maloobchod, ale na použitie, ako zložka pri výrobe iných výrobkov opatrené etiketami s uvedením teploty, pri ktorej sa tieto vaječné výrobky musia uchovávať a časovej lehoty, počas ktorej je takto zaistená ich trvanlivosť.
2. V prípade tekutých vajec, musia byť na etikete uvedenej v bode 1 tiež slová: „nepasterizované vaječné výrobky – určené na ošetrenie v mieste určenia“ s uvedením dátumu a hodiny vytĺkania.

XI. ODDIEL: ŽABIE STEHIENKA A SLIMÁKY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí upravujú žabie stehienka alebo slimáky na ľudskú spotrebu musia zaistiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. Žaby a slimáky sa musia usmrcovať v prevádzkarni skonštruovanej, usporiadanej a vybavenej na takýto účel.
2. Prevádzkareň, v ktorej sa upravujú žabie stehienka musí mať miestnosť vyhradenú na skladovanie a umývanie živých žiab, na ich zabíjanie a vykrvovanie. Táto miestnosť musí byť fyzicky oddelená od miestnosti na prípravu.
3. Žaby a slimáky, ktoré uhynuli inak, ako usmrtením v prevádzkarni sa nesmú pripravovať na ľudskú spotrebu.
4. Žaby a slimáky sa musia podrobiť organoleptickému vyšetreniu vykonanému na odobratých vzorkách. Ak toto vyšetrenie ukáže, že môžu predstavovať nebezpečenstvo, nesmú sa použiť na ľudskú spotrebu.
5. Bezodkladne po príprave sa žabie stehienka musia úplne umyť tečúcou pitnou vodou a ihneď schladiť na teplotu, blízku sa teplote topiaceho sa ľadu, zmraziť alebo spracovať.
6. Po usmrtení slimákov sa musí hepatopankreas, ak by mohol predstavovať nebezpečenstvo, odstrániť a nesmie sa použiť na ľudskú spotrebu.

ODDIEL XII: ŠKVARENÉ ŽIVOČÍŠNE TUKY A OŠKVARKY

KAPITOLA 1: POŽIADAVKY NA PREVÁDZKARNE, KTORÉ ZBERAJÚ ALEBO SPRACÚVAJÚ SUROVINY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zaistiť, aby zariadenia, ktoré zberajú alebo spracúvajú suroviny na výrobu škvarených tukov a oškvarkov spĺňali nasledujúce požiadavky.

1. Strediská na zber surovín a ich ďalšiu prepravu do spracovateľských prevádzkarní musia byť vybavené zariadeniami na skladovanie surovín pri teplote, ktorá neprevyšuje 7 °C.
2. Každé spracovateľská prevádzkareň musí mať:
 - a) chladiarenské zariadenia;
 - b) expedičnú miestnosť, ak prevádzkareň neodosiela len škvarený tuk v nádržiach;
 - a
 - c) ak je to vhodné, zariadenie vhodné na prípravu produktov pozostávajúcich zo škvarených živočíšnych tukov zmiešaných s inými potravinami a/alebo prísadami;
3. Chladiarenské zariadenia uvedené v bodoch 1 a 2 a) však nie sú nutné, pokiaľ sa opatreniami na organizovanie dodávok surovín zabezpečí, aby sa suroviny nikdy neskladovali alebo neprepravovali bez aktívneho chladenia inak, než je uvedené v kapitole II bod 1 písm. d).

KAPITOLA II: HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PRÍPRAVU ŠKVARENÉHO ŽIVOČÍŠNEHO TUKU A OŠKVARKOV

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí pripravujú škvarené živočíšne tuky a oškvarky musia zaistiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky.

1. Suroviny musia:
 - a) pochádzať zo zvierat, ktoré boli zabitú na bitútku a ktoré boli na základe prehliadky *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu;

- b) pozostávať z tukových tkanív alebo kostí, ktoré sú pokiaľ možno bez krvi a nečistôt;
- c) pochádzať z prevádzkarní, ktoré sú registrované alebo schválené podľa nariadenia (ES) č. 852/2003 alebo v súlade s týmto nariadením.

a

- d) byť prepravované a skladované až do vyškvenia v hygienických podmienkach a pri dodržaní ich vnútornej teploty najviac 7 °C. Suroviny sa však môžu skladovať a prepravovať bez aktívneho chladenia, ak sa vyškvarujú do 12 hodín po dni, kedy boli získané.

2. Pri škvení sa zakazuje používať rozpúšťadlá.
3. Ak tuk na rafinovanie spĺňa normy uvedené v bode 4, môže sa škvený živočíšny tuk pripravený v súlade s bodmi 1 a 2 rafinovať na zlepšenie jeho fyzikálno-chemických vlastností v rovnakej prevádzkarni alebo v inej prevádzkarni.
4. Škvený tuk zvierat musí v závislosti od druhu spĺňať nasledujúce normy:

	Prežúvavce			Ošípané			Tuk ostatných zvierat	
	Jedlý loj		Loj na rafináciu	Jedlý tuk		Masť a iný tuk na rafináciu	Jedlý	Na rafináciu
	Prvá trieda (premier jus) (¹)	Ostatný		Masť (²)	Ostatný			
Voľné mastné kyseliny (FFA (v m/m% kyseliny olejovej [v hmotn. %]) najviac	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxidy najviac	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Celkové neroz-pustné nečistoty	Maximum 0,15 %			Maximum 0,5 %				
Vôňa,chuť, farba	Normálne							

⁽¹⁾ Škvený živočíšny tuk získaný pri nízkej teplote topením čerstvého osrdečníkového loja, čerstvého loja z predstierky, obličiek a okružia hovädzieho dobytku a čerstvého loja z rozrábkarní.

⁽²⁾ Škvený tuk zvierat získaný z tukových tkanív ošípaných.

5. Oškvarky určené na ľudskú spotrebu sa musia skladovať v súlade s nasledujúcimi požiadavkami na teplotu.
- a) Ak sa oškvarky vyškvarili pri teplote neprevyšujúcej 70 °C, musia sa skladovať
- i) pri teplote najviac 7 °C najdlhšie 24 hodín;
 - alebo
 - ii) pri teplote najviac -18 °C.
- b) Ak sa oškvarky vyškvarili pri teplote vyššej ako 70 °C a majú obsah vody 10 % (m/m [hmotnostné %]) alebo vyšší, musia sa skladovať
- i) pri teplote najviac 7 °C najdlhšie 48 hodín alebo pri inej kombinácii času a teploty, ktorá poskytuje rovnocennú záruku,
 - alebo
 - ii) pri teplote najviac -18 °C.

- c) Ak sa škvarky vyškvarili pri teplote najviac 70 °C a majú obsah vody nižší ako 10 % (m/m [hmotn.]) nie sú žiadne špecifické požiadavky.

ODDIEL XIII: OŠETRENÉ ŽALÚDKY, MECHÚRE A ČREVÁ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí ošetrojú žalúdky, mechúre a črevá musia zaistiť, aby sa dodržiavali nasledujúce požiadavky.

1. Črevá, mechúre a žalúdky zvierat sa môžu uvádzať na trh, len ak
 - a) pochádzajú zo zvierat, ktoré boli zabitú na bitúnku a ktoré boli na základe prehliadky *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu;
 - b) sú nasolené, ošetrené ohrevom alebo sušené;
 - a
 - c) sa po ošetrení uvedenom v bode b) prijali účinné opatrenia na zabránenie rekontaminácii.
2. Ošetrené žalúdky, mechúre a črevá, ktoré sa nemôžu uchovávať pri teplote okolia, sa musia až do ich expedovania chladiť s použitím zariadení určených na tieto účely. Najmä produkty, ktoré nie sú solené alebo sušené sa musia uchovávať pri teplote najviac 3 °C.

ODDIEL XIV: ŽELATÍNA

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú želatínu, musia zabezpečiť aby sa dodržiavali požiadavky tohto oddielu.
2. Na účely tohto oddielu „činenie“ znamená vypracúvanie koží pomocou rastlinných trieslových činidiel, solí chrómu alebo iných látok, ako sú soli hliníka, železité soli, kremičité soli, aldehydy a chinóny, alebo iné syntetické vytvrdzovacie činidlá.

KAPITOLA I: POŽIADAVKY NA SUROVINY

1. Na výrobu želatíny určenej na použitie v potravinách, sa môžu používať nasledujúce materiály:
 - a) kosti;
 - b) kože a usne chovaných hospodárskych prežúvavcov;
 - c) kože ošpaných;
 - d) koža hydiny;
 - e) šľachy a väzy;
 - f) kože a usne voľne žijúcej zveri;
 - a
 - g) kože a kosti rýb.
2. Použitie koží a usní sa zakazuje, pokiaľ už boli podrobené akémukoľvek procesu činenia, bez ohľadu na to, či sa tento proces ukončil.
3. Suroviny uvedené v bode 1 písm. a) až e) musia pochádzať zo zvierat, ktoré boli zabitú na bitúnku a ktorých telá boli po prehliadke *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako požívateľné pre ľudskú spotrebu alebo v prípade usní a koží z voľne žijúcej zveri, posúdené ako požívateľné pre ľudskú spotrebu.

4. Suroviny musia pochádzať z prevádzkarní, ktoré boli registrované alebo schválené podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 alebo v súlade s týmto nariadením.
5. Zberné strediská a garbiarne tiež môžu dodávať surovinu na výrobu želatíny určenej na ľudskú spotrebu, pokiaľ ich príslušný orgán osobitne na to povolí a ak spĺňajú nasledujúce požiadavky.
 - a) Musia mať skladovacie miestnosti s pevnými podlahami a hladkými stenami, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú, pokiaľ je to potrebné a musia byť vybavené chladiarenskými zariadeniami.
 - b) Skladovacie miestnosti sa musia udržiavať vo vyhovujúcom stave čistoty a údržby tak, aby nepredstavovali zdroj kontaminácie pre suroviny.
 - c) Ak sa v týchto priestoroch skladuje a/alebo spracúva surovina, ktorá nespĺňa požiadavky tejto kapitoly, musí byť počas celého príjmu, skladovania, spracovania a expedovania oddelená od suroviny, ktorá je v súlade s touto kapitolou.

KAPITOLA II: PREPRAVA A SKLADOVANIE SUROVÍN

1. Namiesto identifikačnej značky podľa prílohy II oddiel I musí sprevádzať suroviny pri preprave, pri ich dodávaní do zberného strediska alebo do garbiarne alebo pri dodávaní do prevádzkarne na výrobu želatíny, doklad s uvedením prevádzkarne pôvodu, ktorý obsahuje údaje ustanovené v dodatku tejto prílohy.
2. Suroviny sa musia prepravovať a skladovať chladené alebo zmrazené, ak sa nespracúvajú do 24 hodín po ich odoslaní. Tuku zbavené a sušené kosti alebo oseín, solené, sušené a vytvrdené usne a usne a kože ošetrené lúhmi alebo kyselinami sa však môžu prepravovať a skladovať pri bežnej teplote okolia.

KAPITOLA III: POŽIADAVKY NA VÝROBU ŽELATÍNY

1. Výrobný proces želatíny musí zabezpečovať, aby sa
 - a) všetok materiál kostí prežúvavcov, získaný zo zvierat narodených, chovaných alebo zabitých v krajinách alebo regiónoch, ktoré sú v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva klasifikované ako krajiny alebo regióny s nízkym výskytom BSE, podrobil procesu, ktorým sa zabezpečí, že všetok materiál kostí sa na jemno rozomelie a odmastní horúcou vodou a ošetrí sa roztokom kyseliny chlorovodíkovej (s minimálnou koncentráciou 4 % a $\text{pH} < 1,5$) najmenej počas dvoch dní, aby po tomto ošetrení nasledovalo alkalické ošetrenie nasýteným roztokom hydroxidu vápenatého ($\text{pH} > 12,5$) najmenej počas 20 dní so sterilizačným ohrevom na 138 až 140 °C s trvaním štyri sekundy alebo inému schválenému rovnocennému procesu;
 - a
 - b) ostatné suroviny podrobili ošetreniu kyselinou alebo lúhom, po ktorom nasleduje jeden alebo viacero preplachov. Následne sa musí upraviť pH. Želatína sa musí extrahovať jedným alebo viacerými po sebe idúcimi ohrevmi, po ktorých nasleduje čistenie filtráciou a sterilizácia.
2. Ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý vyrába želatínu, dodržiava pre všetku želatínu, ktorú vyrába požiadavky, ktoré sa vzťahujú na želatínu na ľudskú spotrebu, môže vyrábať a skladovať v rovnakej prevádzkarni aj želatínu, ktorá nie je určená na ľudskú spotrebu.

KAPITOLA IV: POŽIADAVKY NA HOTOVÉ PRODUKTY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby želatína spĺňala limity ustanovené v nasledujúcej tabuľke.

Rezíduum	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

ODDIEL XV: KOLAGÉN

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú kolagén musia zaistiť aby sa dodržiavali požiadavky tohto oddielu.
2. Na účely tohto oddielu „činenie“ znamená vypracúvanie koží pomocou rastlinných trieslových činidiel, solí chrómu alebo iných látok, ako sú soli hliníka, železité soli, kremičité soli, aldehydy a chinóny, alebo iné syntetické vytvrdzovacie činidlá.

KAPITOLA I: POŽIADAVKY NA SUROVINY

1. Na výrobu kolagénu určeného na použitie do potravín, sa môžu použiť nasledujúce materiály:
 - a) kože a usne chovaných hospodárskych prežúvavcov;
 - b) kosti a kože ošípaných;
 - c) kože a kosti hydiny;
 - d) šľachy;
 - e) kože a usne voľne žijúcej zveri;
a
 - f) kože a kosti rýb.
2. Použitie koží a usní sa zakazuje, pokiaľ už boli podrobené akémukoľvek procesu činenia bez ohľadu na to, či sa tento proces ukončil.
3. Suroviny uvedené v bode 1 a) až d) musia pochádzať zo zvierat, ktoré boli zabité na bitúnku a ktorých telá boli po prehliadke *ante mortem* a *post mortem* posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu alebo v prípade usní a koží z voľne žijúcej zveri, posúdené ako požívateľné na ľudskú spotrebu.
4. Suroviny musia pochádzať z prevádzkarní, ktoré boli registrované alebo schválené podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 alebo v súlade s týmto nariadením.
5. Zberné strediská a garbiarne môžu tiež dodávať surovinu na výrobu kolagénu určeného na ľudskú spotrebu, ak ich na tento účel príslušný orgán osobitne povolí a ak splnia nasledujúce požiadavky.
 - a) Musia mať skladovacie miestnosti s pevnými podlahami a hladkými stenami, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú, a pokiaľ je to potrebné musia byť vybavené chladiarenskými zariadeniami.
 - b) Skladovacie miestnosti sa musia udržiavať vo vyhovujúcom stave čistoty a údržby tak, aby nepredstavovali zdroj kontaminácie pre suroviny.
 - c) Ak sa v týchto priestoroch skladuje a/alebo spracúva surovina, ktorá nespĺňa požiadavky tejto kapitoly, musí byť počas celého príjmu, skladovania, spracovania a expedovania oddelená od suroviny, ktorá je v súlade s touto kapitolou.

KAPITOLA II: PREPRAVA A SKLADOVANIE SUROVÍN

1. Namiesto identifikačnej značky podľa prílohy II oddiel I musí sprevádzať suroviny pri preprave, pri ich dodávaní do zberného strediska alebo do garbiarne alebo pri dodávaní do prevádzkarne na výrobu kolagénu doklad s uvedením prevádzkarne pôvodu, ktorý obsahuje údaje ustanovené v dodatku tejto prílohy.
2. Suroviny sa musia prepravovať a skladovať chladené alebo zmrazené, ak sa nespracúvajú do 24 hodín po ich odoslaní. Tuku zbavené a sušené kosti alebo oseín, solené, sušené a vytvrdené usne a usne a kože ošetrované lúhmi alebo kyselinami sa však môžu prepravovať a skladovať pri bežnej teplote okolia.

KAPITOLA III: POŽIADAVKY NA VÝROBU KOLAGÉNU

1. Kolagén sa musí vyrábať procesom, ktorý zabezpečí, že sú spracúvané suroviny podrobené ošetrovaniu, ktoré zahŕňa premyvávanie, úpravu pH použitím kyseliny alebo lúhu, po ktorej nasleduje jeden alebo viacero preplachov, filtrácia a extrúzia alebo schválenému rovnocennému procesu.
2. Po skončení procesu, uvedeného v bode 1, sa kolagén musí vysušiť.
3. Ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý vyrába kolagén, dodržiava pre všetok kolagén, ktorý vyrába požiadavky, ktoré sa vzťahujú na kolagén na ľudskú spotrebu, môže vyrábať a skladovať v rovnakej prevádzkarni aj kolagén, ktorý nie je určený na ľudskú spotrebu.

KAPITOLA IV: POŽIADAVKY NA HOTOVÉ PRODUKTY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby kolagén spĺňal limity ustanovené v nasledujúcej tabuľke.

Rezíduum	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

KAPITOLA V: OZNAČOVANIE

Na priamom obale a na druhom obale kolagénu musia byť uvedené slová: „kolagén vhodný na ľudskú spotrebu“ a vyznačený dátum výroby.

Dodatok k prílohe III

VZOR SPRIEVODNÉHO DOKLADU SUROVÍN URČENÝCH NA
VÝROBU ŽELATÍNY ALEBO KOLAGÉNU

I. Identifikácia suroviny

Druh produktu:
Dátum výroby:
Druh balenia:
Počet obalov:
Zaručený čas skladovateľnosti:
Hmotnosť netto (kg):

II. Pôvod suroviny

Adresa(-y) a registračné číslo(-a) schválenej(-ých) výrobnej(-ých) prevádzkarne(-í):
.....

III. Určenie surovín

Surovina bude odoslaná:
z:
(miesto nakládky)
do:
(krajina a miesto určenia)

týmto dopravným prostriedkom:
Názov a adresa odosielateľa:
Meno a adresa príjemcu:
