

Tento text slúži výlučne ako dokumentačný nástroj a nemá žiadny právny účinok. Inštitúcie Únie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah. Autentické verzie príslušných aktov vrátane ich preambúl sú tie, ktoré boli uverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie a ktoré sú dostupné na portáli EUR-Lex. Tieto úradné znenia sú priamo dostupné prostredníctvom odkazov v tomto dokumente

► **B****NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 2074/2005**

z 5. decembra 2005,

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

(Text s významom pre EHP)

(Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 27)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
► <u>M1</u>	Nariadenie Komisie (ES) č. 1664/2006 zo 6. novembra 2006	L 320	13	18.11.2006
► <u>M2</u>	Nariadenie Komisie (ES) č. 1244/2007 z 24. októbra 2007	L 281	12	25.10.2007
► <u>M3</u>	Nariadenie Komisie (ES) č. 1022/2008 zo 17. októbra 2008	L 277	18	18.10.2008
► <u>M4</u>	Nariadenie Komisie (ES) č. 1250/2008 z 12. decembra 2008	L 337	31	16.12.2008
► <u>M5</u>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 15/2011 z 10. januára 2011	L 6	3	11.1.2011
► <u>M6</u>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 809/2011 z 11. augusta 2011	L 207	1	12.8.2011
► <u>M7</u>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1012/2012 z 5. novembra 2012	L 306	1	6.11.2012
► <u>M8</u>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 218/2014 zo 7. marca 2014	L 69	95	8.3.2014
► <u>M9</u>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2015/2295 z 9. decembra 2015	L 324	5	10.12.2015
► <u>M10</u>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2016/759 z 28. apríla 2016	L 126	13	14.5.2016
► <u>M11</u>	Nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1973 z 30. októbra 2017	L 281	21	31.10.2017
► <u>M12</u>	Nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1980 z 31. októbra 2017	L 285	8	1.11.2017
► <u>M13</u>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2019/627 z 15. marca 2019	L 131	51	17.5.2019
► <u>M14</u>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2019/628 z 8. apríla 2019	L 131	101	17.5.2019
► <u>M15</u>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2019/1139 z 3. júla 2019	L 180	12	4.7.2019

Opravené a doplnené:

- **C1** Korigendum, Ú. v. EÚ L 252, 28.9.2011, s. 22 (15/2011)
 ► **C2** Korigendum, Ú. v. EÚ L 214, 9.8.2013, s. 11 (1012/2012)

▼B**NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 2074/2005**

z 5. decembra 2005,

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

(Text s významom pre EHP)

▼M15*Článok 1***Požiadavky týkajúce sa informácií o potravinovom reťazci na účely nariadenia (ES) č. 853/2004**

Požiadavky týkajúce sa informácií o potravinovom reťazci uvedené v oddiele III prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sú stanovené v prílohe I k tomuto nariadeniu.

*Článok 2***Požiadavky týkajúce sa produktov rybolovu na účely nariadenia (ES) č. 853/2004**

Požiadavky týkajúce sa produktov rybolovu uvedené v článku 11 ods. 9 nariadenia (ES) č. 853/2004 sú stanovené v prílohe II k tomuto nariadeniu.

*Článok 3***Uznané testovacie metódy detekcie morských biotoxínov na účely nariadenia (ES) č. 853/2004**

Uznané testovacie metódy detekcie morských biotoxínov v zmysle článku 11 ods. 4 nariadenia (ES) č. 853/2004 sú stanovené v prílohe V k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2019/627.

▼B*Článok 4***Obsah vápnika v mechanicky separovanom mäse na účely nariadenia (ES) č. 853/2004**

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

▼M13

▼M14

▼ **M15***Článok 6a***Metódy testovania surového mlieka a tepelne ošetrovaného mlieka**

Analytické metódy stanovené v prílohe III k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2019/627 používajú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov na overenie súladu s limitmi uvedenými v oddiele IX kapitoly I časti III prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 a na zabezpečenie náležitého využívania procesu pasterizácie mliečnych výrobkov, ako sa uvádza v oddiele IX kapitoly II časti II prílohy III k danému nariadeniu.

▼ **M13**▼ **B***Článok 7***Výnimka z nariadenia (ES) č. 852/2004 pre potraviny s tradičnými vlastnosťami**

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

- a) uznávané historicky ako tradičné výrobky, alebo
- b) vyrábané podľa kodifikovaných alebo registrovaných technických odkazov na tradičný proces, alebo podľa tradičných výrobných metód, alebo
- c) chránené ako tradičné potravinárske výrobky právom Spoločenstva a vnútroštátnym, regionálnym alebo miestnym právom.

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

- a) v kapitole II bode 1 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 852/2004, pokiaľ ide o priestory, v ktorých sa takéto výrobky vystavujú prostrediu potrebnému na čiastočné rozvinutie ich vlastností. Takéto priestory môžu zahŕňať najmä steny, stropy a dvere, ktoré nie sú hladké, nepriepustné, nevsiaklivé alebo nie sú z materiálu odolného voči korózii, a prírodné geologické steny, stropy a podlahy;
- b) v kapitole II bode 1 písm. f) a v kapitole V bode 1 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 852/2004, pokiaľ ide o druh materiálov, z ktorých sú vyrobené nástroje a zariadenia používané konkrétne na prípravu týchto výrobkov a ich balenie do priameho obalu a do druhého obalu.

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

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

▼B

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

- a) poskytovať krátky opis požiadaviek, ktoré boli upravené;
- b) opísať potraviny a prevádzkarne, ktorých sa to týka, a
- c) poskytnúť akékoľvek ďalšie závažné informácie.

*Článok 8***Zmeny a doplnenia nariadenia (ES) č. 853/2004**

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

*Článok 9***Zmeny a doplnenia nariadenia (ES) č. 854/2004**

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

*Článok 10***Nadobudnutie účinnosti a uplatniteľnosť**

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

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

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

▼ **B**

PRÍLOHA I

INFORMÁCIA O POTRAVINOVOM REŤAZCI

ODDIEL I

**POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH
PODNIKOV**

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

▼ **M13**

▼ **M13**▼ **B***PRÍLOHA II***PRODUKTY RYBOLOVU****ODDIEL I****POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH
PODNIKOV**

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

*KAPITOLA I**VYMEDZENIE POJMOV*

1. „Viditeľné parazity“ sú parazity alebo skupina parazitov, ktorých veľkosť, farbu alebo textúru možno zreteľne odlišiť od tkanív rýb.
2. „Vizuálna prehliadka“ je nedeštruktívne vyšetrenie rýb alebo produktov rybolovu s optickými zväčšovacími prostriedkami alebo bez nich pri dobrých svetelných podmienkach pre ľudský zrak, ak je to potrebné vrátane presvecovania.
3. „Presvecovanie“ je, pokiaľ ide o ploché ryby alebo rybie filety, pridržanie ryby proti svetlu v zatemnenej miestnosti s cieľom zistiť parazity.

*KAPITOLA II**VIZUÁLNA PREHLIADKA*

1. Vizuálna prehliadka sa vykonáva na reprezentatívnom počte vzoriek. Osoby zodpovedné za prevádzkarne na pevnine a kvalifikované osoby na palube spracovateľských plavidiel musia určiť rozsah a frekvenciu prehliadok s prihliadnutím na druh produktov rybolovu, ich zemepisný pôvod a ich použitie. Počas výroby musia vizuálnu prehliadku pitvaných rýb vykonávať kvalifikované osoby so zameraním na brušnú dutinu, pečeň a ikry určené na ľudskú spotrebu. V závislosti od použitého systému pitvania sa vizuálna prehliadka musí vykonávať:
 - a) v prípade ručného pitvania nepretržitým spôsobom osobou manipulujúcou v čase pitvania a umývania;
 - b) v prípade mechanického pitvania odberom reprezentatívneho počtu vzoriek, ktorý je najmenej 10 rýb na jednu dávku.
2. Vizuálnu prehliadku rybích filiet a rybích rezov musia vykonávať kvalifikované osoby počas orezávania a po filetovaní alebo krájaní. Tam, kde nie je z dôvodu veľkosti filiet alebo filetovacieho postupu možné individuálne vyšetrenie, musí sa vypracovať plán odberu vzoriek a tento musí byť k dispozícii pre príslušný orgán v súlade s kapitolou II ods. 4 oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004. Tam, kde je z technického hľadiska potrebné presvecovanie filiet, musí byť súčasťou plánu odberu vzoriek.

▼ **M13**

▼ M13

▼ B

PRÍLOHA IV

OBSAH VÁPNIKA V MECHANICKY SEPAROVANOM MÄSE

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

1. nesmie prekročiť 0,1 % (= 100 mg/100 g alebo 1 000 ppm) v čerstvom produkte;
2. musí byť stanovený štandardizovanou medzinárodnou metódou.

▼ M13

▼ M14

▼ M13

▼ B*PRÍLOHA VII***ZMENY A DOPLNENIA K NARIADENIU (ES) č. 853/2004**

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

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

a) V bode 6 sa druhý pododsek nahrádza takto:

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

b) Bod 8 sa nahrádza takto:

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

2. Príloha III sa mení a dopĺňa takto:

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

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

b) Do prílohy II sa vkladá táto kapitola VII:

„KAPITOLA VII: LÁTKY NA RETENCIU VODY

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

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

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

▼B

d) Oddiel IX sa mení a dopĺňa takto:

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

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

(*) Ú. v. ES L 123, 24.4.1998, s. 1.

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

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

a) Pasterizácia sa dosiahne ošetrením zahŕňajúcim

- i) vysokú teplotu na krátky čas (najmenej 72 °C na 15 sekúnd);
- ii) nízku teplotu na dlhý čas (najmenej 63 °C na 30 minút) alebo
- iii) akúkoľvek inú kombináciu podmienok času/teploty s cieľom dosiahnuť rovnocenný účinok,

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

b) Ošetrovanie ultravysokou teplotou (UHT) sa dosiahne ošetrením

- i) zahŕňajúcim trvalé prúdenie tepla pri vysokej teplote na krátky čas (najmenej 135 °C v kombinácii s vhodnou dobou výdrže) tak, aby sa v ošetrovanom výrobku nenachádzali žiadne životaschopné mikroorganizmy alebo spóry schopné rastu v ošetrovanom výrobku, ak sa výrobok uchováva v aseptickom uzatvorenom kontajneri pri teplote okoliťého prostredia, a
- ii) dostatočným na zabezpečenie toho, aby výrobky zostali mikrobiologicky stabilné po inkubácii po dobu 15 dní pri teplote 30 °C v uzatvorených kontajneroch alebo po dobu 7 dní pri teplote 55 °C v uzatvorených kontajneroch alebo po akomkoľvek inom spôsobe, ktorým sa preukáže, že bolo uplatnené vhodné tepelné ošetrovanie.“

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

i) V časti III sa bod 5 nahrádza takto:

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

▼B

ii) V časti V sa bod 2 nahrádza takto:

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

f) Do oddielu XIV sa vkladá táto kapitola V:

KAPITOLA V: OZNAČOVANIE

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



PRÍLOHA VIII

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

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

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

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

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

b) písm. c) sa nahrádza takto:

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

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

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

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

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

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