



**RADA
EVROPSKÉ UNIE**

**Brusel 5. listopadu 2008
(OR. fr)**

15214/08

**AGRI 367
VETER 27
SAN 246**

NÁVRH

Odesílatel: Evropská komise

Ze dne: 4. listopadu 2008

Předmět: Návrh NAŘÍZENÍ RADY, kterým se provádí nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud jde o používání antimikrobiálních látek k odstranění povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže

Delegace nalezou v příloze návrh Komise podaný s průvodním dopisem Jordiho AYETA PUIGARNAUA, ředitele, pro Javiera SOLANU, generálního tajemníka, vysokého představitele.

Příloha: KOM(2008) 430 v konečném znění



KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

V Bruselu dne 29.10.2008
KOM(2008) 430 v konečném znění

Návrh

NAŘÍZENÍ RADY,

kterým se provádí nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud jde o používání antimikrobiálních látek k odstranění povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže

(předložená Komisí)

DŮVODOVÁ ZPRÁVA

Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu vztahující se na provozovatele potravinářských podniků. Stanoví, že provozovatelé potravinářských podniků nepoužijí k odstranění povrchového znečištění produktů živočišného původu žádnou jinou látku než vodu, pokud nebylo použití dotyčné látky schváleno v souladu s uvedeným nařízením. Stanoví, že použití schválených látek nemá vliv na povinnosti provozovatelů potravinářských podniků dodržovat požadavky uvedeného nařízení.

V říjnu 1998 a v dubnu 2003 vydal Vědecký výbor pro veterinární opatření v souvislosti s veřejným zdravím různá vědecká stanoviska, v nichž došel k závěru, že používání antimikrobiálních látek může přispět ke snížení výskytu patogenních činitelů v drůbeži, jsou-li tyto látky používány v rámci integrovaného systému kontroly potravního řetězce.

V rámci veterinární dohody ES–USA předložily USA dokumentaci týkající se použití čtyř antimikrobiálních látek na jatečně upravená těla drůbeže. Tato dokumentace byla předána Evropskému úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA), který přijal stanovisko v prosinci 2005. EFSA došel k závěru, že použití těchto látek (oxidu chloričitého, okyseleného chloritanu sodného, fosforečnanu sodného a peroxykyselin) za popsaných podmínek nepředstavuje žádné riziko pro veřejné zdraví a že používání antimikrobiálních roztoků nenahrazuje potřebu správné hygienické praxe při zpracování jatečně upravených těl drůbeže, zejména při manipulaci s nimi. Ve svém druhém stanovisku z prosince 2005 EFSA nicméně poukázal na to, že poskytnuté informace o peroxykyselinách ukazují na omezenou účinnost a vyžadují stanovení zvláštních podmínek použití.

Dne 6. března 2008 dospěl úřad EFSA ve svém vědeckém stanovisku o posouzení možných účinků uvedených čtyř látek určených k antimikrobiálnímu ošetření na vznik antimikrobiální rezistence k závěru, že do dnešní doby nebyly zveřejněny žádné údaje, na jejichž základě by bylo možné učinit jakékoli závěry, pokud jde o výskyt získané snížené citlivosti na tyto látky při použití na jatečně upravená těla drůbeže a o rezistenci vůči antimikrobiálním léčivým přípravkům.

Dne 31. března 2008 Vědecký výbor pro vznikající a nově zjištěná zdravotní rizika (VVVNZZR) a Vědecký výbor pro zdravotní a environmentální rizika (VVZER) ve svém společném stanovisku o dopadech uvedených čtyř látek používaných k odstraňování mikrobiálního povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže na životní prostředí a na antimikrobiální rezistenci dospěly k závěru, že nejsou k dispozici dostatečné informace, aby bylo možné provést komplexní kvantitativní posouzení, že existují obavy, pokud jde o dopady na životní prostředí, z možného šíření nebo výběru více rezistentních kmenů, a že pokud jde o potenciální rezidua v jatečně upravených tělech drůbeže, hodnotí riziko pro životní prostředí jako nízké.

Za výše uvedených okolností byla předloha nařízení Komise, kterým se schvaluje použití čtyř látek k odstraňování povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže a stanoví se podmínky, za kterých mohou být tyto látky používány, předložena dne 2. června 2008 k hlasování Stálému výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat. Výbor vydal stanovisko proti tomuto návrhu: 26 členských států hlasovalo proti a jeden členský stát se zdržel hlasování.

Následně podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 853/2004 a v souladu s článkem 5 rozhodnutí Rady 1999/468/ES ve znění rozhodnutí Rady 2006/512/ES Komise předkládá Radě návrh opatření, která mají být přijata, a informuje Parlament, přičemž Rada má tři měsíce na to, aby se usnesla kvalifikovanou většinou.

Tento návrh nemá žádné finanční dopady na rozpočet Společenství.

Návrh

NAŘÍZENÍ RADY,

kterým se provádí nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud jde o používání antimikrobiálních látek k odstranění povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže

(Text s významem pro EHP)

RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu¹, a zejména na čl. 3 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu vztahující se na provozovatele potravinářských podniků. Stanoví, že provozovatele potravinářských podniků nepoužijí k odstranění povrchového znečištění produktů živočišného původu žádnou jinou látku než vodu, pokud nebylo použití takové látky schváleno v souladu s uvedeným nařízením.
- (2) Je proto vhodné schválit používání určitých antimikrobiálních látek k odstraňování povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže.
- (3) Směrnice Rady 91/271/EHS ze dne 21. května 1991 o čištění městských odpadních vod² stanoví pravidla týkající se čištění a vypouštění odpadních vod z určitých průmyslových odvětví.
- (4) Směrnice Rady 98/24/ES ze dne 7. dubna 1998 o bezpečnosti a ochraně zdraví zaměstnanců před riziky spojenými s chemickými činiteli používanými při práci (čtrnáctá samostatná směrnice ve smyslu čl. 16 odst. 1 směrnice 89/391/EHS)³ stanoví minimální požadavky na ochranu pracovníků na pracovišti před ohrožením jejich zdraví nebo bezpečnosti v souvislosti s přítomností chemických činitelů.
- (5) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2160/2003 ze dne 17. listopadu 2003 o tlumení salmonel a některých jiných původců zoonóz vyskytujících se v potravinám

¹ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55; opravené znění (Úř. věst. L 226, 25.6.2004, s. 22). Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 1243/2007 (Úř. věst. L 281, 25.10.2007, s. 8).

² Úř. věst. L 135, 30.5.1991, s. 40. Směrnice naposledy pozměněná nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1882/2003 (Úř. věst. L 284, 31.10.2003, s. 1).

³ Úř. věst. L 131, 5.5.1998, s. 11. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2007/30/ES (Úř. věst. L 165, 27.6.2007, s. 21).

řetězci⁴ stanoví přijetí opatření na zjišťování a tlumení salmonel a jiných původců zoonóz ve všech příslušných stádiích výroby, zpracování a distribuce. Stanoví zavedení národních programů pro zjišťování zoonóz a původců zoonóz již ve stádiu prvovýroby, zacílených na určité patogenní činitele.

- (6) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat⁵ stanoví obecná pravidla pro provádění úředních kontrol sloužících k ověření, zda jsou dodržována pravidla týkající se předcházení rizikům, která hrozí člověku a zvířatům, odstraňování těchto rizik nebo jejich snižování na přijatelnou úroveň.
- (7) Uvedené předpisy stanoví některé povinnosti pro provozovatele potravinářských podniků, pokud jde o hygienu, a další povinnosti, a ukládají provádění kontrol ze strany příslušných orgánů. Je však nezbytné stanovit další podmínky a požadavky na provozovatele potravinářských podniků a další kontroly ze strany příslušných orgánů, pokud jde o používání antimikrobiálních látek pro odstraňování povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže, vedle těch, které jsou již stanoveny ve stávajících právních předpisech Společenství.
- (8) Při provádění politik Společenství je zajištěna vysoká úroveň ochrany lidského zdraví. Opatření Společenství v oblasti potravin a krmiv se musí zakládat na řádném posouzení možných rizik pro zdraví lidí a zvířat a musí s ohledem na stávající vědecké důkazy zachovávat nebo, je-li to vědecky odůvodněno, zvyšovat úroveň ochrany zdraví lidí a zvířat zajištěnou ve Společenství. Nelze se však domnívat, že úplné odstranění jakéhokoli rizika je, pokud jde o rozhodování v rámci řízení rizik týkající se této záležitosti, realistickým cílem. Rozhodnutí o přijatelné míře rizika je úkolem a odpovědností subjektu odpovědného za řízení rizika, který musí zohlednit veškeré prvky, které jsou součástí vědeckého posouzení rizika.
- (9) Navíc je vysoká úroveň ochrany životního prostředí zajištěna již při provádění politik Společenství, a to jak přímo předpisy v rámci politiky životního prostředí, tak zohledňováním požadavků politiky životního prostředí při vymezování a provádění dalších politik a aktivit Společenství.
- (10) Vědecký výbor pro veterinární opatření v souvislosti s veřejným zdravím vydal dne 30. října 1998 zprávu o „výhodách a omezeních antimikrobiálních ošetření jatečně upravených těl drůbeže“ a doporučil, aby před povolením používání jakékoli dekontaminační sloučeniny či směsi či dekontaminační metody bylo provedeno důkladné posouzení.
- (11) Vědecký výbor pro veterinární opatření v souvislosti s veřejným zdravím rovněž vydal ve dnech 14. a 15. dubna 2003 stanovisko k „hodnocení antimikrobiálních ošetření jatečně upravených těl drůbeže“, v němž dospěl k závěru, že dekontaminace může představovat užitečný prvek při dalším snižování počtu patogenních činitelů, za předpokladu provádění komplexní kontrolní strategie ve všech článcích potravinového

⁴ Úř. věst. L 325, 12.12.2003, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 1237/2007 (Úř. věst. L 280, 24.10.2007, s. 5).

⁵ Úř. věst. L 165, 30.4.2004, s. 1; opravené znění (Úř. věst. L 191, 28.5.2004, s. 1). Nařízení naposledy pozměněné nařízením Rady (ES) č. 301/2008 (Úř. věst. L 97, 9.4.2008, s. 85).

řetězce, včetně hygienických opatření uplatňovaných při prvovýrobě, během přepravy a na jatkách či ve zpracovatelských zařízeních.

- (12) Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) přijal dne 6. prosince 2005 vědecké stanovisko, v němž dospěl k závěru, že ošetření jatečně upravených těl drůbeže oxidem chloričitým, oksyleným chloritanem sodným, fosforečnanem sodným nebo peroxykyselinami nepředstavuje riziko pro bezpečnost. Zároveň podotkl, že ve srovnání s máčením a ponořováním do opakovaně používané vody v chladicích nádržích snižuje ostříkování expozici reziduí a vedlejším produktům živočišného původu, ke které může dojít v důsledku použití antimikrobiálních látek.
- (13) Toxikologické účinky současného nebo následného použití více než jedné antimikrobiální látky k odstranění povrchového znečištění potravin živočišného původu nebyly náležitě zhodnoceny. Proto by se neměly používat kombinace více antimikrobiálních látek.
- (14) EFSA přijal dne 6. března 2008 vědecké stanovisko „o posouzení možných účinků uvedených čtyř látek určených k antimikrobiálnímu ošetření na vznik antimikrobiální rezistence.“ V tomto stanovisku dospěl k závěru, že do dnešní doby nebyly zveřejněny žádné údaje, na jejichž základě by bylo možné dojít k závěru, že používání čtyř látek uvedených ve stanovisku EFSA ze dne 6. prosince 2005 povede k výskytu získané snížené citlivosti na tyto látky a k rezistenci vůči antimikrobiálním léčivým přípravkům. Na základě těchto zjištění vyzval úřad EFSA k dalšímu zkoumání, pokud jde o pravděpodobnost výskytu takové snížené citlivosti na uvedené druhy látek, a o možnost jejich rezistence vůči léčebným antibiotikům a dalším antimikrobiálním látkám.
- (15) Vědecký výbor pro zdravotní a environmentální rizika (VVZER) a Vědecký výbor pro vznikající a nově zjištěná zdravotní rizika (VVVNZZR) přijaly dne 18. března 2008 a 2. dubna 2008 společné vědecké stanovisko o dopadech uvedených čtyř látek používaných k odstraňování mikrobiálního povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže na životní prostředí a na antimikrobiální rezistenci, v němž uvádějí, že „v současné době nejsou dostatečně známy potenciální negativní dopady používání různých biocidů.“ V odpovědi na zadání Komise, pokud jde o uvedené čtyři látky, dospěly oba výbory k závěru, že nejsou k dispozici dostatečné informace, aby bylo možné provést komplexní kvantitativní posouzení. Existují obavy, pokud jde o dopady na životní prostředí, z možného šíření nebo výběru více rezistentních kmenů a z potenciálních reziduí v jatečně upravených tělech drůbeže. Jak VVZER, tak VVVNZZR se však domnívají, že riziko pro životní prostředí je nízké.
- (16) Komise, která je v rámci řízení rizika odpovědná za stanovení přijatelné míry rizika pro zdraví lidí a zvířat a pro životní prostředí, se domnívá, že riziko možného účinku v podobě antimikrobiální rezistence a možného dopadu na životní prostředí uvedených čtyř antimikrobiálních látek nelze vyloučit. Proto by za účelem dalšího snížení jakéhokoli rizika měly být stanoveny velmi přísné podmínky a požadavky týkající se použití uvedených čtyř látek, zejména pokud jde o dobu expozice, koncentraci uvedených látek a omezení použití pouze na jednu látku.
- (17) Některé antimikrobiální látky, které se používají k odstraňování povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže, mohou představovat riziko pro vodní prostředí, pro zdraví personálu systému odpadních vod a pro provoz a výkon

kanalizačních systémů a/nebo čistíren odpadních vod. Používání antimikrobiálních látek obsahujících chlor by mohlo vést k tvorbě organických sloučenin chloru, z nichž některé jsou perzistentní, bioakumulovatelné nebo karcinogenní. Sloučeniny fosforu jsou rovněž jedním ze zdrojů eutrofizace evropských regionálních moří, což vede k masovému růstu řas a k jiným nežádoucím narušením vodního prostředí. Proto by měla být zajištěna odpovídající kontrola likvidace takových látek.

- (18) Použití antimikrobiálních látek jiných než pitná voda na jatečně upravená těla drůbeže by za účelem informování spotřebitele mělo být uvedeno na označení jatečně upravených těl drůbeže a na porcích a masných polotovarech získaných z takových jatečně upravených těl drůbeže. Proto je vhodné stanovit takové požadavky na označování v tomto nařízení.
- (19) Látky použité k odstranění povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže a ne za účelem konzervace nemají vliv na vymezení „čerstvého masa“ v bodě 1.10 přílohy I nařízení (ES) č. 853/2004.
- (20) Toto nařízení by však mělo platit až poté, co bude změněna definice drůbežího masa podle bodu 1 části B.II přílohy XIV nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty (jednotné nařízení o společné organizaci trhů)⁶. Tato změna umožní uvádět na trh maso, které bylo ošetřeno antimikrobiálními látkami, jako drůbeží maso a obchodovat s ním jako s drůbežím masem.
- (21) Je vhodné schválit použití oxidu chloričitého, okyseleného chloritanu sodného, fosforečnanu sodného a peroxykyselin k odstraňování povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže do doby, než provozovatelé potravinářských podniků v členských státech poskytnou další vědecké údaje o používání těchto látek. Tyto údaje by se měly týkat možných dopadů na životní prostředí a možného vzniku antimikrobiální rezistence. Provozovatelé potravinářských podniků ve třetích zemích se vyzývají k poskytnutí údajů o druhém z těchto aspektů. Z těchto údajů se bude vycházet při přezkoumání uvedeného povolení, jakož i při přezkoumání podmínek používání uvedených látek.
- (22) Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat vydal nepříznivé stanovisko k opatřením navrhaným Komisí, a proto musí opatření stanovená tímto nařízením přijmout Rada,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1
Schválené látky

Schvaluje se použití antimikrobiálních látek uvedených v příloze (dále jen „schválené látky“) k odstraňování povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže.

⁶ Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením Rady (ES) č. 248/2008 (Úř. věst. L 76, 19.3.2008, s. 6).

Článek 2

Povinnosti provozovatelů potravinářských podniků, pokud jde o používání schválených látek

Provozovatelé potravinářských podniků smějí schválené látky používat pouze na celá jatečně upravená těla drůbeže, a ne na části jatečně upravených těl drůbeže nebo porce drůbeže.

Smějí používat schválené látky na jatečně upravená těla drůbeže pouze za podmínek stanovených v příloze a v souladu s těmito požadavky:

- a) nesmí dojít k současnému nebo následnému použití více než jedné schválené látky na příslušné jatečně upravené tělo drůbeže;
- b) je-li během výrobního procesu použita schválená látka více než jedenkrát, nesmí celková doba kontaktu překročit doby stanovené v bodech 2, 3 a 4 přílohy;
- c) při použití schválené látky v nádrži pro předchlazení nebo chlazení se roztok obsahující danou látku musí pravidelně obnovovat, tak aby byla zachována předepsaná koncentrace schválené látky;
- d) jatečně upravená těla drůbeže musí být ve vhodném okamžiku výrobního procesu následujícím po použití schválené látky opláchnuta pitnou vodou, a to i vykuchaná jatečně upravená těla drůbeže, která musí být vypláchnuta zevnitř, tak aby bylo zajištěno, že daná látka je záměrně odstraněna do té míry, že nemá žádný technologický účinek na konečný produkt;
- e) účinnost oplachování, která musí zajistit, že v konečném výrobku nezůstanou žádné zbytky schválené látky nebo jejích derivátů, musí být vědecky prokázána vhodným stálým sledováním;
- f) použití schválené látky a vypláchnutí se musí uskutečnit v prostoru pro porážku, předtím, než jsou jatečně upravená těla drůbeže umístěna do chladicích či mrazicích prostor.

Článek 3

Povinnosti provozovatelů potravinářských podniků, pokud jde o shromažďování údajů

1. Provozovatelé potravinářských podniků shromažďují údaje pro tyto výzkumné účely:
 - a) pravděpodobnost vzniku získané snížené citlivosti na schválené látky a rezistence vůči antimikrobiálním léčivým přípravkům;
 - b) dopady likvidace použitých roztoků schválených látek a vody z louhování na životní prostředí;
 - c) možnost šíření nebo výběru rezistentních kmenů v odpadních vodách.
2. Provozovatelé potravinářských podniků poskytnou údaje podle odstavce 1 příslušnému orgánu, jakmile Komise vymezí technické specifikace.

Článek 4 Označování

Pokud byla k odstranění povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže použita některá ze schválených látek, označí provozovatel příslušného potravinářského podniku tato jatečně upravená těla drůbeže a všechny porce a masné polotovary z těchto jatečně upravených těl drůbeže, a to jasně čitelnými a nesmazatelnými slovy buďto:

- a) ošetřeno antimikrobiálními látkami; nebo
- b) dekontaminováno chemickými látkami.

Článek 5 Odpadní vody

1. V případě, že je používání schválených látek spojeno s vypouštěním odpadních vod do městského systému sběru a čištění odpadních vod nebo s vypouštěním průmyslových odpadních vod po vyčištění do vody, musí provozovatelé potravinářských podniků splňovat následující normy kvality pro odtok odpadních vod:

- a) kvalita pro odtok odpadních vod vypouštěných do městských systémů sběru a čištění:

celkový chlor (vyjádřený jako Cl_2): 0,4 mg/l

organické sloučeniny chloru, vyjádřené jako absorbovatelné halogenované

organické sloučeniny (AOX) 1,0 mg/l

- b) kvalita pro odtok odpadních vod vypouštěných do povrchových vod:

celkový chlor (vyjádřený jako Cl_2): 0,4 mg/l

celkový fosfor (vyjádřený jako P): 2,0 mg/l

organické sloučeniny chloru, vyjádřené jako absorbovatelné halogenované

organické sloučeniny (AOX) 0,1 mg/l

2. Provozovatelé potravinářských podniků sledují dodržování norem pro kvalitu na odtoku stanovených v odstavci 1 alespoň jednou za měsíc, na základě vzorků odebíraných úměrně průtoku za období 24 hodin.

Sledování kvality na odtoku vychází z mezinárodních norem ISO 7393-1:1985/2001, ISO 7393-2:1985, ISO 7393-3:1990, ISO 6878:2004 a ISO 9562:2004. Příslušný orgán však může povolit použití jiných metod, pokud lze prokázat, že získané výsledky jsou rovnocenné s výsledky získanými metodami ISO.

Článek 6 Úřední kontroly

1. V případě, že je k odstraňování povrchového znečištění z jatečně upravených těl drůbeže použita některá ze schválených látek, příslušný orgán:
 - a) zvýší četnost a/nebo prodlouží dobu trvání úředních kontrol, zejména úředních kontrol stanovených v článku 10 nařízení (ES) č. 882/2004, přičemž se zvláště zaměří na povinnosti provozovatelů potravinářských podniků stanovené v článku 2 tohoto nařízení;
 - b) může stanovit další individuální podmínky týkající se používání uvedené látky.
2. Příslušný orgán provádí úřední kontroly, pokud jde o sledování prováděné provozovateli potravinářských podniků stanovené v čl. 5 odst. 2.

Článek 7 Povinnosti příslušného orgánu, pokud jde o shromažďování údajů

Příslušný orgán předává údaje stanovené v článku 3 Komisi každých šest měsíců od data, kdy se použije toto nařízení.

Článek 8 Vstup v platnost, přezkum a použitelnost

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

Použije se od data použitelnosti nařízení Rady, kterým se mění vymezení drůbežního masa v bodě 1 části B.II přílohy XIV nařízení Rady (ES) č. 1234/2007.

Během dvou let od data použitelnosti Komise toto nařízení přezkoumá s ohledem na další vědecké údaje, pokud jde o použití látek uvedených v příloze, a bude-li to nutné, navrhne nezbytné úpravy uděleného povolení.

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

V Bruselu dne

*Za Radu
předseda/předsedkyně*

PŘÍLOHA

Seznam schválených látek a podmínky jejich použití

(podle článku 2)

1. Oxid chloričitý:
 - a) koncentrace zbytkového oxidu chloričitého ve vodě ve stupních výrobního procesu, kdy se použije schválená látka, nepřesáhne 3 mg/kg;
 - b) v případě nepřetržitého protiproudového chlazení ponorem musí být doba kontaktu s příslušnou látkou přiměřená velikosti příslušných jatečně upravených těl drůbeže a musí být určena s ohledem na koncentraci použitého oxidu chloričitého.
2. Okyselený chloritan sodný:
 - a) ve vodě používané při zpracovávání drůbeže jako roztok pro předchlazení nebo chlazení v koncentraci 50–150 mg/kg chloritanu sodného smíšeného s kyselinou povolenou pro použití v potravinách, která má v roztoku pH 2,8–3,2; roztok se aplikuje ponořením po dobu nejvýše 5–8 sekund celkem;
 - b) ve vodě používané při zpracovávání drůbeže jako ostříkovací roztok v koncentraci 500–1200 mg/kg chloritanu sodného smíšeného s kyselinou povolenou pro použití v potravinách, která má v roztoku pH 2,3–2,9; roztok se aplikuje postříkem po dobu nejvýše 15 sekund celkem.
3. Fosforečnan sodný:

Ve vodě používané při zpracovávání drůbeže v koncentracích 80 g/kg–120 g/kg. Roztok se aplikuje ponořením nebo postříkem jatečně upravených těl drůbeže, která nebyla zchlazena, po dobu nejvýše 15 sekund celkem.
4. Peroxykyseliny:

Ve vodě používané při zpracovávání drůbeže je povoleno použít směs peroxyoctové kyseliny, oktanové kyseliny, octové kyseliny, peroxidu vodíku, peroxyoktanové kyseliny a hydroxyethan-1,1-difosfonové kyseliny (HEDP) v nejvyšší koncentraci 220 mg/kg kyseliny peroxyoctové, 110 mg/kg peroxidu vodíku a 13 mg/kg HEDP po dobu nejvýše 15 sekund celkem při aplikaci postříkem nebo ponorem.