

**EURÓPSKA KOMISIA**

**GENERÁLNE RIADITEĽSTVO PRE OCHRANU ZDRAVIA & SPOTREBITEĽA**

SANCO/10098/2009 Rev.3

(POOL/G4/2009/10098/10098R3)

[...](2014) XXX

**Usmerňovací dokument o zavedení určitých ustanovení Nariadenia (ES) č. 853/2004  
o hygiene potravín živočíšneho pôvodu**

*Tento dokument bol vyhotovený výlučne pre informačné účely. Nebol prijatý a ani žiadnym spôsobom schválený Európskou Komisiou.*

*Európska Komisia negarantuje správnosť poskytnutých informácií a ani neprijíma zodpovednosť za žiadne jeho použitie. Používatelia musia preto vykonať všetky potrebné opatrenia pred použitím týchto informácií, ktoré využívajú v plnom rozsahu na svoje vlastné riziko.*

## **ÚČEL TOHTO DOKUMENTU**

Tento dokument je hlavne zameraný na potravinárske podniky a príslušné orgány v členských štátoch a jeho cieľom je poskytnúť usmernenie o zavádzaní nových požiadaviek, týkajúcich sa hygieny potravín a o súvisiacich témach.

Čitatelia v tretích krajinách môžu nájsť v dokumente užitočné prvky pre lepšie porozumenie rozsahu a účelu pravidiel EÚ pre hygienu potravín.

## **POZNÁMKA**

Tento dokument je dokumentom, ktorý sa stále vyvíja a bude aktualizovaný s cieľom zohľadniť skúsenosti a informácie od členských štátov, od príslušných orgánov, od potravinárskych podnikov a Potravinového a veterinárneho úradu Komisie.

## 1. ÚVOD

Nariadenie (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (ďalej len „nariadenie“) bolo prijaté 29. apríla 2004<sup>(1)</sup>. Ustanovuje hygienické požiadavky, ktoré musia dodržiavať potravinárske podniky manipulujúce s potravinami živočíšneho pôvodu na všetkých stupňoch potravinového reťazca. Od prijatia tohto nariadenia bola Komisia požiadaná objasniť niektoré jeho aspekty. Cieľom tohto dokumentu je vyhovieť týmto požiadavkám.

Generálne riaditeľstvo Komisie pre ochranu zdravia a spotrebiteľa zorganizovalo celý rad stretnutí s odborníkmi z členských štátov, s cieľom preskúmať a dosiahnuť konsenzus v určitom počte otázok týkajúcich sa zavedenia a výkladu tohto nariadenia.

Komisia tiež v záujme transparentnosti podporovala diskusiu so zainteresovanými stranami tak, aby sa umožnilo vyjadriť stanovisko rôznym socio-ekonomickým záujmom. Na tento účel Komisia zorganizovala stretnutie so zástupcami výrobcov, priemyslu, obchodu a spotrebiteľov s cieľom prediskutovať otázky týkajúce sa zavádzania tohto nariadenia.

Usúdilo sa, že tieto stretnutia a diskusie by mali pokračovať vzhľadom na skúsenosti získané úplným uplatňovaním tohto nariadenia od 1. januára 2006.

Treba poznamenať, že záležitosti týkajúce sa nesúlady vnútroštátnej legislatívy s týmto nariadením, zostávajú mimo rámca tohto uplatňovania a treba sa nimi naďalej v súlade so zavedenými postupmi Komisie zaoberať.

Cieľom tohto dokumentu je pomáhať všetkým účinkujúcim v potravinovom reťazci lepšie porozumieť a správne a jednotným spôsobom uplatňovať toto nariadenie. Tento dokument však nemá žiadny formálny právny štatút a v prípade sporu konečná zodpovednosť za výklad práva prináleží Súdnemu dvoru.

Pre úplné porozumenie rôznych aspektov nariadenia (ES) č. 853/2004 je podstatné taktiež sa oboznámiť s ostatnými časťami legislatívy Spoločenstva, a najmä s princípmi a definíciami:

- nariadenia (ES) č. 178/2002 Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín <sup>(2)</sup> (tiež uvádzaný ako všeobecné potravinové právo),
- nariadenia (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla o hygiene potravín<sup>(3)</sup> a

---

<sup>(1)</sup> Ú.v. EÚ č. L 226, 25.6.2004, s.22

<sup>(2)</sup> Ú.v. ES č. L 31, 1.2.2002, s.1

<sup>(3)</sup> Ú.v. EÚ č. L 226 z 25.6.2004, s. 3

- nariadenia (ES) č. 882/2004 Európskeho parlamentu a Rady, z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách vykonávaných na zabezpečenie overenia dodržiavania potravinového a krmivového práva, predpisov o zdraví zvierat a pohode zvierat <sup>(4)</sup>,
- nariadenia Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny<sup>(5)</sup>,
- nariadenia Komisie (ES) č. 2074/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú vykonávacie opatrenia pre určité produkty podľa nariadenia (ES) č. 853/2004 a na organizáciu úradných kontrol podľa nariadení (ES) č. 854/2004 a 882/2004, ktorým sa ustanovuje výnimka z nariadenia (ES) č. 852/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 853/2004 a 854/2004 <sup>(6)</sup>,
- nariadenie Komisie (ES) č. 2075/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na úradné kontroly *Trichinella* v mäse <sup>(7)</sup>,
- nariadenia Komisie (ES) č. 2076/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú prechodné opatrenia na implementáciu nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 <sup>(8)</sup>.

O nariadeniach (ES) č. 178/2002 a (ES) č. 852/2004 boli vypracované samostatné usmerňujúce dokumenty.

(Pozri [http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm))

---

<sup>(4)</sup> Ú.v. EÚ L 165, 30.4.2004, s.1

<sup>(5)</sup> Ú.v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1

<sup>(6)</sup> Ú.v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 27

<sup>(7)</sup> Ú.v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 60

<sup>(8)</sup> Ú.v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 83

## **2. POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV**

Toto nariadenie musia zaviesť potravinárske podniky. Musia zabezpečiť, aby boli riadne zavedené všetky požiadavky na zaistenie bezpečnosti potravín.

Potravinárske podniky, ktoré manipulujú s potravinami živočíšneho pôvodu, musia okrem požiadaviek ustanovených v nariadení (ES) č.852/2004 zaviesť tiež príslušné požiadavky nariadenia (ES) č. 853/2004.

## **3. ROZSAH PÔSOBNOSTI (ČLÁNOK 1 NARIADENIA)**

### **3.1. Malé podniky**

Do 1. januára 2006 mohli určité malé podniky uvádzať svoje produkty iba na vnútroštátny alebo miestny trh, pričom museli dodržiavať kritériá týkajúce sa hygieny potravín, napr.

- Podľa článku 4 smernice 64/433/EHS (smernica o čerstvom mäse) mäso z nízkokapacitných bitúnkov, ktoré nespracujú viac ako 20 dobytčích jednotiek týždenne a z rozrábkarní, ktoré nevyprodukujú viac ako 5 ton vykosteného mäsa týždenne.
- Podľa článku 7 smernice 71/118/EHS (smernica o hydinovom mäse) bitúnky, ktoré spracujú ročne menej ako 150 000 vtákov.
- Podľa článku 3, bod A(7) smernice 77/99/EHS (smernica o mäsových výrobkoch), keď prevádzkarne používajú mäso, ktoré bolo označené národnou zdravotnou značkou.

Tieto smernice sa od 1. januára 2006 zrušili. Od tohto dátumu môžu tieto prevádzkarne uvádzať svoje výrobky na trh Spoločenstva, ak sú schválené príslušným orgánom.

Od 1. januára 2006 už preto neexistuje žiadne obmedzenie, pokiaľ ide o dodávky mäsa na výrobu mäsových výrobkov a ich uvádzanie na trh, ak je bitúnok schválený príslušným orgánom.

Pretože nebolo pravdepodobné, aby boli 1. januára 2006 vykonané všetky administratívne kroky na schválenie malých podnikov, prijalo sa prechodné opatrenie, ktoré umožnilo zachovať súčasné praktiky pre tie malé podniky, ktoré neboli k tomuto dátumu schválené a používať zatiaľ národnú zdravotnú značku.

### **3.2. Prevádzkarne zaobchádzajúce s potravinami živočíšneho pôvodu, pre ktoré nie sú ustanovené žiadne podrobné požiadavky**

Pre určité produkty živočíšneho pôvodu (napr. med), neustanovuje nariadenie podrobné predpisy. V tomto prípade sa musí s potravinou živočíšneho pôvodu nakladať v súlade s príslušnými požiadavkami uvedenými v nariadení (ES) č. 852/2004 a taktiež v

súlade so všeobecnými pravidlami pre produkty živočíšneho pôvodu ustanovenými v nariadení (ES) č. 853/2004 (najmä pravidlami o produktoch pochádzajúcich mimo Spoločenstva uvedenými v článku 6).

Nakoľko pre tieto produkty neexistujú v prílohe III nariadenia (ES) č. 853/2004 žiadne požiadavky, prevádzkarne manipulujúce s týmito produktmi nemusia byť schválené a nemusia ani na potraviny používať identifikačnú značku.

### **3.3. Produkty, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 853/2004**

Nariadenie (ES) č. 853/2004 sa uplatňuje iba na **nespracované a spracované potraviny** živočíšneho pôvodu.

- **(Nevyčerpávajúci) zoznam nespracovaných produktov živočíšneho pôvodu** [ako sú definované v článku 2 bod 1(n) nariadenia (ES) č. 852/2004] je uvedený v prílohe I k tomuto dokumentu.
- **(Nevyčerpávajúci) zoznam spracovaných produktov živočíšneho pôvodu** [ako sú definované v článku 2 bod 1(o) nariadenia (ES) č. 852/2004] je uvedený v prílohe II k tomuto dokumentu.

Pri určovaní toho, či je určitý produkt živočíšneho pôvodu spracovaný alebo nespracovaný, je dôležité brať ohľad na **všetky** príslušné definície obsiahnuté v hygienických nariadeniach, najmä definície „spracovania“ „nespracovaných produktov“ a „spracovaných produktov“ v článku 2 nariadenia 852/2004 a na definície určitých spracovaných produktov v oddieli 7 prílohy I nariadenia 853/2004. Vzájomný vzťah medzi týmito definíciami má dopad na dosiahnuté rozhodnutie.

### 3.4. Potraviny obsahujúce produkty rastlinného pôvodu, tak aj produkty živočíšneho pôvodu

V prílohe III je uvedený prehľad rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 852/2004 ako aj nariadenia 853/2004. Tento prehľad nie je vyčerpávajúci a je preto len indikatívny. Môže byť predmetom preskúmania v závislosti od skúseností získaných na základe nových pravidiel.

Pokiaľ nie je výslovne uvedené opačne, toto nariadenie sa neuplatňuje na výrobu potravín obsahujúcich produkty rastlinného pôvodu, tak aj spracované produkty živočíšneho pôvodu. Takéto vyňatie z rozsahu pôsobnosti je založené na pozorovaní, že riziko ktoré predstavuje zložka živočíšneho pôvodu, možno kontrolovať zavedením predpisov nariadenia (ES) č. 852/2004 bez toho, aby existovala potreba uplatňovať podrobnejšie osobitné požiadavky. Článok 1, ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004 však jasne uvádza, že spracované produkty živočíšneho pôvodu používané v potravinách obsahujúcich ako produkty rastlinného pôvodu, tak aj spracované produkty živočíšneho pôvodu, ktoré sú vyňaté z rozsahu pôsobnosti nariadenia 853/2004, sa musia získavať a musí sa s nimi manipulovať v súlade s požiadavkami nariadenia (ES) č. 853/2004, napr.

- Sušené mlieko používané na prípravu zmrzliny sa musí získavať v súlade s nariadením (ES) č. 853/2004, výroba určitých mrazených krémov sa však vykonáva v zmysle nariadenia (ES) č. 852/2004.
- Spracované výrobky živočíšneho pôvodu ako sú mäsové výrobky, mliečne výrobky a/alebo produkty rybolovu určené na prípravu pizze, musia byť získané v súlade s nariadením (ES) č. 853/2004, ale výroba pizze spadá pod nariadenie (ES) č. 852/2004;
- Mäsové a/alebo mliečne výrobky na prípravu hotových pokrmov zložené z takýchto spracovaných výrobkov a zeleniny musia byť získané v súlade s nariadením (ES) č.853/2004, ale výroba týchto hotových pokrmov spadá do pôsobnosti nariadenia (ES) č.852/2004;
- Vaječné výrobky na prípravu majonézy musia byť získané v súlade s nariadením (ES) č.853/2004, avšak výroba majonézy spadá do pôsobnosti nariadenia (ES) č.852/2004.

Pridanie výrobku rastlinného pôvodu do spracovaného výrobku živočíšneho pôvodu však automaticky neznamená, že výsledná potravina spadá do pôsobnosti článku 1 ods.2 nariadenia (ES) č.853/2004, napr.

- Syry, do ktorých sa pridávajú bylinky, alebo jogurty, do ktorých sa pridáva ovocie, zostávajú mliečnymi výrobkami a ich výroba sa musí vykonávať v zmysle nariadenia (ES) č.853/2004;
- Klobásy, do ktorých sa pridáva cesnak alebo sója, zostávajú mäsovými výrobkami a ich výroba sa musí vykonávať v zmysle nariadenia (ES) č.853/2004.

Keď má zložka rastlinného pôvodu, ktorá sa pridáva do spracovaného živočíšneho výrobku, technologickú funkciu a upravuje pôvodný výrobok do takej miery, že výsledná potravina nemôže naďalej spadať do vymedzenia pojmu „spracované výrobky živočíšneho pôvodu“, ako je ustanovené v článku 2 písm. o) nariadenia (ES) č.852/2004, potom tento výrobok spadá do pôsobnosti článku 1 ods.2 nariadenia (ES) č.853/2004, napr.:

- Roztieraťelné tuky, v prípade ktorých sa všetky mliečne tuky alebo ich časť nahradili tukmi rastlinného pôvodu.

**Poznámka:** prevádzkareň vyrábajúca produkty živočíšneho pôvodu, tak aj iné produkty môže používať identifikačnú značku požadovanú pre produkty živočíšneho pôvodu aj na ostatné produkty (pozri prílohu II, oddiel 1, bod B.7 nariadenia (ES) č. 853/2004).

### 3.5. Maloobchod

Pokiaľ nie je uvedené vyslovene inak, **nariadenie (ES) č. 853/2004 sa neuplatňuje na maloobchod** [článok 1, odsek 5(a)].

Definícia maloobchodného predaja je uvedená v článku 3, bod 7 nariadenia (ES) č. 178/2002. Znie nasledovne:

*„maloobchod“ znamená manipuláciu s potravinami a/alebo ich spracúvanie a ich skladovanie v mieste predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi a zahŕňa distribučné zakončenie, stravovacie prevádzky, závodné jedálne, inštitucionálne stravovanie, reštaurácie a podobné operácie stravovacích služieb, obchody, distribučné centrá, supermarkety a veľkoobchodné predajne.*

Ako je vysvetlené v úvodných častiach 12 a 13 nariadenia (ES) č. 853/2004, táto definícia, ktorá zahŕňa veľkoobchodné operácie, bola pre účely hygieny potravín považovaná za príliš širokú. V kontexte hygieny potravín by mal mať maloobchod spravidla obmedzenejší význam, ako: „činnosti zahŕňajúce priamy predaj alebo dodávku potravín živočíšneho pôvodu konečnému spotrebiteľovi“. To znamená, že:

- Pre činnosti týkajúce sa priameho predaja alebo dodávania potravín živočíšneho pôvodu konečnému spotrebiteľovi je nariadenie (ES) č. 852/2004 postačujúce. V súlade s definíciou „maloobchodu“, výraz „činnosti“ zahŕňa spracovanie (napr. príprava pekárenských výrobkov obsahujúcich produkty živočíšneho pôvodu, príprava mäsových výrobkov v miestnom mäsiarstve) v mieste predaja konečnému spotrebiteľovi.
- Pokiaľ ide o veľkoobchodné činnosti (t.j. keď veľkoobchodná alebo maloobchodná prevádzkareň vykonáva operácie s cieľom dodávať potraviny živočíšneho pôvodu inej prevádzkarni), uplatňuje sa nariadenie (ES) č. 853/2004 s výnimkou:
  - Prevádzkarní, pre ktoré veľkoobchodné činnosti spočívajú iba v skladovaní a v preprave. V tomto prípade sa uplatňujú požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004 a požiadavky na teploty uvedené v nariadení (ES) č. 853/2004,
  - Zásobovania, ktoré je, v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi, **okrajovou, miestnou a obmedzenou** činnosťou maloobchodnej prevádzkarne, ktorá zásobuje hlavne konečného spotrebiteľa. V tomto prípade sa uplatňuje iba nariadenie (ES) č. 852/2004.

V súlade s článkom 1, odsek 5(c) však členské štáty môžu rozhodnúť o rozšírení ustanovení nariadenia (ES) č. 853/2004 na maloobchodné prevádzkarne nachádzajúce sa na ich území, na ktoré by sa nemali nevzťahovať. Pri uplatňovaní tejto možnosti by sa členské štáty mali riadiť všeobecnými zásadami potravinového práva, t.j. proporčnosťou a nutnosťou mať pravidlá, ktoré sú založené na riziku.

### 3.6. Pojem „okrajová, miestna a obmedzená činnosť“ uvedený v článku 1 ods. 5, bod b)ii nariadenia (ES) č. 853/2004.

Tento pojem umožňuje skutočným maloobchodným predajniam zásobujúcim konečného spotrebiteľa (napr. mäsiar) dodávať potraviny živočíšneho pôvodu iným miestnym



maloobchodným predajníam len za požiadaviek nariadenia (ES) č. 852/2004. Požiadavky nariadenia (ES) č. 853/2004 (napr. schválenie prevádzkarne, používanie identifikačnej značky) sa neuplatňujú.

***Vo všeobecnosti by mal pojem „okrajová, miestna a obmedzená činnosť“ umožniť nad’alej pokračovať v súčasných praktikách tak, ako existujú v členských štátoch.***

Pojem „okrajové, miestne a obmedzené zásobovanie“ vychádza z pozorovania, že maloobchodné prevádzkarne, ktoré ako svoju hlavnú obchodnú činnosť zásobujú konečného spotrebiteľa, by v skutočnosti mali obchodovať so svojimi výrobkami miestne (dokonca aj vtedy, keď je miestom určenia iný členský štát) a tým nie sú zaangažované v obchodovaní na veľkú vzdialenosť, ktorá si vyžaduje väčšiu pozornosť a väčší dozor, najmä pokiaľ ide o podmienky prepravy a chladiarenskeho reťazca. V prípade veľkého členského štátu by preto nebolo v súlade s nariadením rozšíriť geograficky pojem „okrajové, miestne a obmedzené zásobovanie“ na celé územie takéhoto členského štátu.

Tento pojem je ďalej vysvetlený v úvodnej časti (13), kde je vysvetlené, že takéto zásobovanie musí byť iba malou časťou podnikateľskej činnosti zásobujúcej prevádzkarne; zásobovaná prevádzkareň sa musí nachádzať v jej bezprostrednej blízkosti a zásobovanie sa musí týkať iba určitých druhov výrobkov alebo prevádzkarní.

V určitých prípadoch maloobchodníci (napr. mäsiari) môžu vyrábať malé množstvá (v absolútnom vyjadrení) potravín, z ktorých väčšina sa dodáva stravovacím službám a/alebo iným maloobchodníkom. V takýchto prípadoch by bolo v súlade so zámerom nariadenia, umožniť trvalé využívanie tradičných metód distribúcie s ohľadom na to, že „okrajové“ by malo zahŕňať pojem malých množstiev. „Okrajové“ sa musí preto vykladať ako malé množstvo potravín živočíšneho pôvodu v absolútnom vyjadrení **alebo** ako malá časť obchodnej činnosti prevádzkarne. V každom prípade musí kombinácia týchto troch kritérií, ustanovených týmto nariadením umožniť vhodné posúdenie väčšiny situácií.

Vnútroštátne predpisy, ktoré sa majú prijať podľa článku 1 ods.5 písm. b) bodu ii) nariadenia (ES) č.853/2004, musia podliehať všeobecným predpisom Zmluvy, a najmä jej článkom 28, 29, a 30.

### **3.7. Prvovýroba, na ktorú sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 853/2004**

Pre určité produkty živočíšneho pôvodu je pojem „prvovýroba“ uvedený v nariadení (ES) č. 852/2004 ďalej rozvinutý v nariadení (ES) č. 853/2004:

#### **Živé lastúrniky** [Príloha III, oddiel VII, bod 4 písmeno (a)]

Pokiaľ ide o živé lastúrniky, vzťahuje sa prvovýroba na operácie, ktoré sa vykonávajú predtým, ako živé lastúrniky dorazia do expedičného, purifikačného strediska alebo do spracovateľskej prevádzkarne.

#### **Produkty rybolovu** [Príloha III, oddiel VIII, bod 4 a príloha III, oddiel VIII, body 3 (a) a (b)]

Pokiaľ ide o produkty rybolovu, prvovýroba :

- zahŕňa chov/výlov/zber živých produktov rybolovu (či už z morskej vody alebo sladkej vody) s cieľom uviesť ich na trh, a
- zahŕňa nasledované súvisiace operácie:

- Zabitie, vykrvenie, odrezanie hlavy, pitvanie, odstránenie plutiev, chladenie a zabalenie do priameho obalu na prepravu vykonávané na palube rybárskych lodí,
- Prepravu a skladovanie produktov rybolovu, ktorých povaha nebola podstatne zmenená, vrátane živých produktov rybolovu v rámci fariem na pevnine, a
- Prepravu produktov rybolovu (či už z morskej vody alebo sladkej vody), ktorých povaha nebola podstatne zmenená vrátane živých produktov rybolovu z miesta produkcie do prvej prevádzkarne určenia.

### **Surové mlieko** [Príloha III, oddiel IX, kapitola 1]

Nariadenie sa vzťahuje na požiadavky, ktoré sa musia dodržiavať na farme, najmä pokiaľ ide o zdravie zvierat, hygienu chovov produkujúcich mlieko a kritériá, ktoré sa musia dodržiavať pri surovom mlieku.

### **Vajcia** [Príloha III, oddiel X, kapitola 1]

Nariadenie sa vzťahuje na manipuláciu s vajcami v priestoroch producenta a ustanovuje, že vajcia sa musia uchovávať v čistote, suchom stave, bez vonkajšieho zápachu, účinne chránené pred otrasmí a mimo priameho slnečného žiarenia.

## **4. SCHVAĽOVANIE PREVÁDZKARNÍ (ČLÁNOK 4 NARIADENIA)**

### **4.1. Prevádzkarne podliehajúce schváleniu**

Prevádzkarne [okrem tých, ktoré vykonávajú iba prvovýrobu, prepravné operácie, skladovanie produktov, ktoré si nevyžadujú skladovanie v podmienkach s kontrolovanou teplotou alebo maloobchodné operácie iné, ako sú tie operácie, na ktoré sa uplatňuje toto nariadenie podľa článku 1 ods. 5, písmeno b)] manipulujúce s takými produktmi, pre ktoré príloha III nariadenia (ES) č. 853/2004 ustanovuje požiadavky, musia byť schválené. Toto sa týka širokej palety prevádzkarní, vrátane prevádzkarní manipulujúcich s nespracovanými produktmi a so spracovanými produktmi živočíšneho pôvodu.

Nevyčerpávajúci zoznam kategórií prevádzkarní podliehajúcich schváleniu v súlade s nariadením (ES) č.853/2004 je uvedený v prílohe IV k tomuto dokumentu.

*Nakoľko sa pôsobnosť nariadenia (ES) č. 853/2004 nevzťahuje na maloobchod (činnosti zahrňajúce priamy predaj alebo zásobovanie konečného spotrebiteľa potravinami živočíšneho pôvodu), schválenie maloobchodných prevádzkarní sa podľa tohto nariadenia nevyžaduje.*

### **4.2. Schvaľovanie malých prevádzkarní**

Dodatočne musia byť malé prevádzkarne manipulujúce s potravinami živočíšneho pôvodu schválené príslušným orgánom.

Požiadavkami na schválenie takýchto prevádzkarní sú zväčša požiadavky, ktoré sa na ne uplatňovali už podľa súčasných pravidiel. Nová požiadavka na schválenie nemá preto predstavovať významné nové bremeno, za predpokladu, že tieto prevádzkarne už dodržiavajú pravidlá hygieny potravín uplatniteľné na ne podľa príslušných pravidiel Spoločenstva (napr. smernice 64/433/EHS a 77/99/EHS).

### **Poznámka:**

*Nariadenie (ES) č. 853/2004 vylučuje maloobchod (t.j. manipuláciu a/alebo spracovanie potravín a ich skladovanie v mieste predaja ) z oblasti jeho pôsobnosti. To znamená, že tam, kde sa syr vyrába a predáva v maloobchodných priestoroch (napr. na farme), tieto činnosti sa môžu vykonávať pri dodržiavaní požiadaviek ustanovených iba v nariadení (ES) č. 852/2004, ktoré vyžadujú registráciu, nie však schválenie.*

#### **4.3. Mäso zo zvierat zabitých na farme**

Činnosti súvisiace so zabíjaním na farme musia byť vykonávané v súlade s príslušnými požiadavkami nariadenia (ES) č. 852/2004 a osobitnými predpismi na hygienu potravín pre produkciu mäsa ustanovenými v nariadení (ES) č. 853/2004. Toto zahŕňa požiadavku, že zariadenia určené na zabíjanie, musia byť schválené príslušným orgánom.

Tam, kde prevláda pocit, že požiadavky na infraštruktúru podľa nariadení (ES) č. 852/2004 a 853/2004 nie sú na zabíjanie na farme primerané, členské štáty môžu upraviť tieto požiadavky v súlade s postupom uvedeným pre tento účel v článku 13 nariadenia (ES) č. 852/2004 a/alebo v článku 10 nariadenia (ES) č. 853/2004.

#### **Poznámky:**

- *Priame dodávanie producentom malých množstiev mäsa z hydiny a zajacovitých zabitých na farme konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam priamo dodávajúcim takéto mäso konečnému spotrebiteľovi, nespadá do pôsobnosti nariadenia (ES) č. 853/2004. Členské štáty musia zaviesť vnútroštátne predpisy na zabezpečenie bezpečnosti takéhoto mäsa [pozri článok 1, odsek (d) nariadenia].*
- *V prípade „zabíjania na súkromnú domácu spotrebu“ takúto činnosť vykonáva súkromná osoba, ktorá sa nemôže považovať za prevádzkovateľa potravinárskeho podniku. Navyše, mäso získané z takéhoto zabitia sa neuvedie na trh. Zabíjanie na súkromnú domácu spotrebu spadá preto mimo pôsobnosť nariadení (ES) č. 852/2004 a 853/2004. Pokiaľ ide o takýto druh zabíjania, môžu mať členské štáty zavedené vnútroštátne predpisy.*

#### **4.4. Schvaľovanie chladiarenských/mraziarenských skladov**

Článok 1, odsek 5(a) nariadenia (ES) č. 853/2004 ustanovuje, že „*Pokiaľ nie je uvedené vyslovene inak, toto nariadenie sa nevzťahuje na maloobchod*“.

Nakoľko chladiarenské/mraziarenské sklady by sa dali považovať za maloobchodné prevádzkarne v širšom zmysle definície v článku 3, odsek 7 nariadenia (ES) č. 178/2002, dá sa usudzovať, že chladiarenské/ mraziarenské sklady sú spravidla vyňaté z pôsobnosti nariadenia (ES) č. 853/2004 a preto nepodliehajú schváleniu príslušnými orgánmi (pozri článok 1, odsek 5 (a) nariadenia (ES) č. 853/2004).

Pokiaľ ide o chladiarenské/mraziarenské skladovanie, nariadenie (ES) č. 853/2004 však ustanovuje požiadavky, ktoré sa musia považovať za výslovne určujúce to, že operácie chladiarenského/mraziarenského skladovania spadajú do pôsobnosti nariadenia, napr.:

- Príloha III, oddiel I, kapitola VII nariadenia (ES) č. 853/2004 obsahuje požiadavky týkajúce sa chladiarenského/mraziarenského skladovania pre mäso, a chladiarenské/mraziarenské sklady pre mäso sú preto prevádzkarniami manipulujúcimi s výrobkami, pre ktoré ustanovuje požiadavky príloha III k nariadeniu. Takéto

prevádzkarne nesmú vykonávať svoju činnosť, pokiaľ ich neschválil príslušný orgán;

- Článok 4 nariadenia (ES) č. 853/2004 výslovne vyníma skladovanie produktov, ktoré si nevyžadujú skladovanie v podmienkach s kontrolovanou teplotou z povinnosti schválenia, z čoho sa rozumie, že prevádzkarne vykonávajúce chladiarenské/mraziarenské skladovanie musia byť schválené.

Chladiarenské/mraziarenské sklady musia byť preto schválené, pokiaľ sa používajú na činnosti, pre ktoré ustanovuje požiadavky príloha III nariadenia 853/2004.

Avšak vzhľadom na článok 1, odsek 5(b), chladiarenské/mraziarenské sklady prevádzkované skutočnými maloobchodnými predajňami, na ktoré sa nevzťahuje toto nariadenie, mu nepodliehajú a chladiarenské/mraziarenské sklady, ktoré vykonávajú veľkoobchodné operácie, ktoré sú fyzicky obmedzené len na prepravu a skladovanie, nemusia byť schválené, avšak naďalej podliehajú požiadavkám na teploty. Keď veľkoobchodné činnosti zahŕňajú viac ako iba skladovanie a prepravu (napr. prebaľovanie z priameho obalu), chladiarenské/mraziarenské sklady zostávajú prevádzkarnami, ktoré musia byť schválené v súlade s článkom 4.

#### **4.5. Prebaľovacie prevádzkarne**

Ide o prebaľovacie prevádzkarne, ktoré sa zaoberajú vybaľovaním z priameho obalu produktov živočíšneho pôvodu, ktoré boli predtým zabalené do priameho obalu v inej prevádzkarni. Takéto operácie vybaľovania a prebaľovania priameho obalu sa môžu kombinovať s operáciami ako je plátkovanie a krájanie potravín.

Prebaľovacie prevádzkarne manipulujú s nechránenými produktmi živočíšneho pôvodu. Musí sa brať do úvahy, že keď manipulujú s produktmi živočíšneho pôvodu, na ktoré sa vzťahuje príloha III nariadenia, tak spadajú do pôsobnosti článku 4 odsek 2 nariadenia. Z tohto dôvodu sa vyžaduje ich schválenie. Toto sa považuje za logický prístup, nakoľko na úrovni takýchto prevádzkarní môžu byť zavedené nové nebezpečenstvá.

S cieľom zabezpečiť výsledovateľnosť nesmú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uvádzať na trh produkty živočíšneho pôvodu, s ktorými sa manipulovalo v prebaľovacích prevádzkarniach, pokiaľ sa neaplikuje identifikačná značka prebaľovacej prevádzkarne.

#### **4.6. Veľkoobchodné trhy**

Z článku 3, odsek 3 nariadenia (ES) č. 854/2004 sa javí, že veľkoobchodné trhy vyrábajúce produkty živočíšneho pôvodu potrebujú schválenie predtým, ako budú môcť uvádzať na trh svoje produkty. Nakoľko na veľkoobchodnom trhu zdieľa niekoľko jednotiek niekoľko infraštruktúr a zariadení (napr. zásobovanie vodou, chladiarenské/mraziarenské sklady), zdá sa byť vhodné, aby bola určitá osoba/organizácia/subjekt zodpovedná za zabezpečenie plnenia hygienických požiadaviek pre tieto spoločné infraštruktúry a zariadenia.

### **5. TECHNICKÉ OTÁZKY**

#### **MÄSO**

##### **5.1. Druh zvierat**

Vymedzenia pojmov určitých druhov zvierat sú stanovené v prílohe I k nariadeniu (ES) č.853/2004.

- Podľa bodu 1.2. sú « domáce kopytníky » definované ako « *domáci hovädzi dobytok*

(vrátane zvierat z druhov rodov *Bubalus* a *Bison*), (...) «. Jak alebo zebu sú tiež domácim hovädzím dobytkom.

- Podľa bodu 1.6. je «zver z farmových chovov» definovaná ako «vtáky bežce (*Ratitae*) chované na farmách a suchozemské cicavce chované na farmách iné, ako sú uvedené v bode 1.2. ». Soby, ktoré sa chovajú na farmách, patria tradične takisto do kategórie zveri z farmových chovov.

## 5.2. Čisté zvieratá

Požiadavka na to, aby zvieratá boli čisté, je uvedená v niekoľkých častiach nových hygienických predpisov:

- Farmári musia prijať dostatočné opatrenia v najvyššej možnej miere na zabezpečenie čistoty zvierat prichádzajúcich na zabitie [písm. c) ods.4 bod II. Časť A prílohy I k nariadeniu (ES) č. 852/2004];
- Prevádzkovatelia bitúnkov musia zabezpečiť, aby zvieratá boli čisté [bod 4, kapitola IV, oddiel I, prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004];
- Úradný veterinárny lekár overuje dodržiavanie požiadaviek na zabezpečenie toho, aby zvieratá, ktorých srst', koža alebo rúno je v takom stave, že existuje neprijateľné riziko kontaminácie mäsa počas zabíjania, neboli zabíjané na ľudskú spotrebu, pokým predtým neboli očistené [bod 3 kapitola III oddiel II prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004].

Východiskom pre túto požiadavku je podstatný dôkaz, že nečisté zvieratá boli zdrojom kontaminácie tela a následnej otravy z potravín. Zvieratá, ktoré sa odosielajú na zabitie, musia preto byť dostatočne čisté, aby nepredstavovali neprijateľné riziko pre zabitie a operácie jatočného opracovania.

Cieľom požiadavky je skutočne zabrániť kontaminácii mäsa počas zabíjania na dosiahnutie mikrobiologickej kvality, ktorú vyžaduje právo Spoločenstva.

Určenie spôsobov na dosiahnutie cieľa je úlohou, ktorú majú zabezpečiť príslušní prevádzkovatelia. Existujú rôzne spôsoby, ako možno dosiahnuť tento cieľ vrátane:

- účinného čistenia zvierat, alebo
- triedenia zvierat podľa čistoty a vypracovanie vhodného postupu na bitúnku, alebo
- vypracovania postupov hygienického jatočného opracovania zvierat, ktoré musí chrániť telá pred zbytočnou kontamináciou, alebo
- iných vhodných postupov.

Vhodným nástrojom na pomoc prevádzkovateľom bitúnkov pri definovaní týchto postupov, môžu byť príručky správnej praxe.

Úlohou príslušného orgánu je overovať, či sú postupy vypracované prevádzkovateľmi vykonávané riadne.

## 5.3. Ustajňovacie zariadenia a čakacie ohrady

Príloha II, oddiel I, kapitola II, bod 1(a) nariadenia ustanovuje, že „*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.*“

Ako v prípade iných požiadaviek, pri rozhodovaní o druhu ustajnenia alebo čakacích ohrád musí byť dodržaný princíp proporcionality. V prípade malých bitúnkov, na ktorých sa zabíja len niekoľko zvierat, nie je potrebné požadovať technicky náročné ani rozsiahle infraštruktúry a zariadenie na napájanie, a v prípade potreby na kŕmenie zvierat, môže byť jednoduché (napr. pohyblivé zariadenie).

#### **5.4. Zariadenie na sterilizáciu nožov**

Príloha III, oddiel I, kapitola II, bod 3 nariadenia ustanovuje, že bitúanky „*musia mať zariadenia na dezinfekciu nástrojov horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C alebo alternatívny systém, ktorý má rovnocenný účinok.*“

Prevádzkovatelia malých bitúnkov vyjadrili svoje obavy, že táto požiadavka, pokiaľ ide o sterilizáciu nožov, môže viesť k nevyhnutnosti mať v miestnosti na zabíjanie dostupné početné zariadenia.

Cieľom tejto požiadavky je zabezpečiť, aby mäso nebolo kontaminované prostredníctvom zariadenia (napr. nožov). Tento cieľ možno dosiahnuť rôznymi spôsobmi, ako sú:

- Mat' sterilizačné zariadenie na nože na kľúčových miestach bitúnkov priamo prístupných pracovníkom. Takéto zariadenie môže byť vhodným riešením na väčších bitúankoch.
- Sterilizovať v rámci jednej operácie taký počet nožov, ktorý bude dostatočný na zabezpečenie toho, aby boli počas všetkých operácií zabíjania k dispozícii čisté nože. Toto riešenie môže byť vhodné na nízkokapacitných bitúankoch.

#### **5.5. Preprava mäsa pri teplotách, ktoré musia umožniť výrobu špecifických produktov**

Príloha I, kapitola XIV, bod 66 smernice 64/433/EHS ustanovuje, že:

*„Čerstvé mäso musí byť schladené ihneď po prehliadke post mortem a uchovávané pri stálej vnútornej teplote najviac + 7°C v prípade tiel a dielov a + 3 °C v prípade vedľajších jatočných produktov.*

*Výnimky z týchto požiadaviek môže z technických dôvodov týkajúcich sa zretia mäsa udeliť príslušný orgán od prípadu k prípadu pre prepravu mäsa do rozrábkarní alebo mäsiarskych predajní v bezprostrednej blízkosti bitúanku za predpokladu, že takáto preprava nebude trvať viac ako dve hodiny.“*

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí sa obávali, že táto možnosť nebola prenesená do nariadenia (ES) č. 853/2004, vzniesli pri niekoľkých príležitostiach na Komisiu žiadosť. Avšak možnosť výnimiek z teploty pre prepravu mäsa zostala zachovaná a bola dokonca rozšírená v prílohe III, oddiel I, kapitola VII, bod 3 nariadenia, ktoré ustanovuje, že:

*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 bitúanku a **preprava netrvá dlhšie ako dve hodiny.***

„Špecifickými produktmi“ sa rozumie akýkoľvek produkt, na ktorý príslušný orgán udelí povolenie a určí požiadavky, ktoré sa musia dodržať.

## 5.6. Odpadové odrezky a odkrojky z rozrábania

Príloha III, oddiel V, kapitola II, bod 1(c)(i) ustanovuje, že „*surovina používaná na prípravu mletého mäsa nesmie pochádzať z odkrojkov a odrezkov mäsa (iných, ako sú odkrojené celé svaly)*“.

Pretože slová „odkrojok/odrezok“ môžu znamenať buď „malé kúsky“ alebo „odpad“, bolo podaných viacero žiadostí o objasnenie, čo sa rozumie pod výrazmi „odrezky a odkrojky mäsa“.

Vo všeobecnom vyjadrení sa nemusí zdať logické zakazovať používať na ľudskú spotrebu produkty vhodné na ľudskú spotrebu. Používanie malých kúskov (odrezky a odkrojky) mäsa, ktoré je vhodné na ľudskú spotrebu, na prípravu mletého mäsa, by preto nemalo predstavovať problém, pričom sa rozumie, že vždy sa musí zaručovať mikrobiologická kvalita mletého mäsa a že tieto sa získali z celého svalu.

## 5.7. Vyhodnotenie informácií o potravinovom reťazci prevádzkovateľom bitúнку

Pokiaľ ide o informáciu o potravinovom reťazci, ustanovuje príloha II, oddiel III, bod 5 nariadenia (ES) č. 853/2004, že prevádzkovatelia bitúnkov musia predtým, ako ju sprístupnia úradnému veterinárnemu lekárovi, vyhodnotiť príslušnú informáciu s cieľom skontrolovať, či prijať alebo neprijať zvieratá do svojich priestorov.

V praxi prevádzkovateľ bitúнку musí **skontrolovať**, či je predkladaná informácia o potravinovom reťazci úplná, bez zjavných chýb, alebo či nič nie je vynechané a či sa dá považovať za účinnú na podporu jeho rozhodnutia. Prevádzkovateľovi bitúнку sa neukladá vykonať odborné vyhodnotenie informácií, nakoľko takéto vyhodnotenie môže odborne vykonať iba úradný veterinárny lekár.

## 5.8. Mobilné bitúanky

Znenie nariadenia (ES) č.852/2004 a nariadenia (ES) č.853/2004 nebráni používaniu mobilných zariadení na zabíjanie zvierat za predpokladu, že tieto zariadenia spĺňajú príslušné požiadavky stanovené v uvedených nariadeniach.

Členské štáty môžu upraviť požiadavky, pokiaľ ide o konštrukciu, usporiadanie a vybavenie týchto prevádzkarní prijatím vnútroštátnych opatrení v súlade s postupom stanoveným v článku 13 nariadenia (ES) č.852/2004 a článku 10 nariadenia (ES) č.853/2004.

## 5.9. Mäsové prípravky a mäsové výrobky

Príloha I k nariadeniu (ES) č.853/2004 vymedzuje pojmy takto:

„Mäsové prípravky“ ako „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“ (bod 1.15).

„Mäsové výrobky“ ako „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“ (bod 7.1).

Definície pojmov „spracovanie“, „nespracované produkty“ a „spracované výrobky“ sú ustanovené v článku 2 ods.1 písm. m), n) a o) nariadenia (ES) č.852/2004 a sú uplatniteľné na všetky potraviny vrátane mäsa.

Všetky mäsové výrobky patria pod definíciu „spracované výrobky“. Mäsové prípravky však môžu patriť buď pod definíciu „nespracované produkty“, alebo pod definíciu „spracované výrobky“. Mäsový prípravok bude napríklad patriť pod definíciu „spracované výrobky“ v takom prípade, ak uplatňované postupy uvedené v definícii „spracovanie“ úplne nepostačujú na zmenu vnútornej štruktúry svalového vlákna mäsa a povrch rezu ukazuje, že takýto výrobok má znaky čerstvého mäsa.

Definície pojmov „mäsové prípravky“ a „mäsové výrobky“ [a iné v nariadení (ES) č.853/2004] sú zámerne široké, lebo technológia týkajúca sa mäsa sa stále vyvíja. Je však potrebné, aby každý výrobok patril pod konkrétnu definíciu a aby sa vyrábal podľa príslušných hygienických požiadaviek. Pravidlá o obchodných normách, prídavných látkach a označovaní navyše odkazujú na tieto definície a harmonizácia uplatňovania ako taká, je kľúčová.

Výrobky je možné uviesť na trh predtým, než spracovanie viedlo k úplným zmenám mäsa/vnútornej štruktúry svalového vlákna. V takýchto prípadoch definícia, pod ktorú výrobok patrí, závisí od toho, do akej miery z neho boli eliminované znaky čerstvého mäsa vo chvíli, keď sa výrobok uvádza na trh. Ak znaky čerstvého mäsa nie sú úplne eliminované, výrobok by mal patriť pod definíciu „mäsové prípravky“. Ak znaky čerstvého mäsa sú úplne eliminované, mal by patriť pod definíciu „mäsové výrobky“.

Preto možno poskytnúť nasledujúce vysvetlenia:

- Čerstvé mäso, ktoré bolo posekané na kúsky, zahŕňa mleté mäso. Preto mleté mäso, ku ktorému boli pridané iné potraviny, prísady alebo prídavné látky, patrí pod definíciu „mäsové prípravky“.
- Čerstvé mäso, ktoré bolo úplne marinované až po jeho stred, patrí pod definíciu „mäsové výrobky“, keďže definícia „spracovanie“ zahŕňa marinovanie a výsledkom tohto procesu je denaturácia bielkovín v svalovom vlákne, ktorá predstavuje zmenu vnútornej štruktúry svalového vlákna a eliminovanie znakov čerstvého mäsa na povrchu rezu.
- Čerstvé mäso, ktoré nebolo úplne marinované až po jeho stred, patrí pod definíciu „mäsové prípravky“, keďže zmena vnútornej štruktúry svalového vlákna nie je úplná a povrch rezu naďalej ukazuje znaky čerstvého mäsa.
- Solené alebo nakladané mäso, ktoré bolo uvedené na trh v počiatočnej fáze procesu zrenia a ktoré neprešlo žiadnym iným spracovaním, napríklad varením alebo sušením, patrí pod definíciu „mäsové prípravky“, aj v tom prípade, že bol solením alebo konzervovaním opracovaný celý kus mäsa, keďže znaky čerstvého mäsa sú naďalej prítomné. Ak výrobok podstúpi ďalšie spracovanie, napríklad sušenie, ktoré spôsobí eliminovanie znakov čerstvého mäsa, bude patriť pod definíciu „mäsové výrobky“.
- Rýchlo smažené mäso, ktoré v strede zostáva surové, patrí pod definíciu „mäsové prípravky“, keďže ohrievací proces úplne nepostačuje na zmenu vnútornej štruktúry svalového vlákna mäsa a eliminovanie znakov čerstvého mäsa. Povrch rezu preto naďalej ukazuje znaky čerstvého mäsa.
- Rýchlo smažené mäso úplne marinované až po jeho stred alebo úplne naložené pred rýchlym smažením patrí pod definíciu „mäsový výrobok“, pretože marinovaním/úplným nakladaním sa eliminovali znaky čerstvého mäsa.



- Mäso, ktoré bolo úplne usmažené, ale ktoré si pred konzumáciou ešte vyžaduje varenie, patrí pod definíciu „mäsové výrobky“, keďže smažením sa zmenila vnútorná štruktúra svalového vlákna mäsa do takej miery, že znaky čerstvého mäsa boli eliminované a rez už neukazuje znaky čerstvého mäsa.“

## **MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY**

### **5.10. Identifikačná značka**

V mliekarenskom odvetví sa javí byť bežné používanie niekoľkých identifikačných značiek na jednom obale s vyznačením, ktorá značka je platná.

Nezdá sa, že by znenie nariadenia (ES) č. 853/2004 bránilo takejto praxi.

### **5.11. Automatické dojacie zariadenia**

Príloha III, oddiel IX, kapitola I, časť II, podčasť B, bod 1(b) nariadenia (ES) č. 853/2004 ustanovuje, že mlieko od každého zvierat'a musí byť „skontrolované na organoleptické a fyzikálno-chemické odchýlky dojičom alebo metódou, ktorou sa dosahujú podobné výsledky“.

Tradične dojič skontroluje mlieko z každého zvierat'a vizuálnou prehliadkou. Môžu sa použiť aj iné metódy, ktoré dosahujú podobné výsledky.

Ak sa dojenie vykonáva s použitím plne automatizovaných dojacích zariadení, sú potrebné iné metódy. Najmä by malo byť správnu praxou, aby automatické dojacie zariadenia boli schopné automaticky zistiť odchýlky mlieka a oddeliť ho od dodávky na ľudskú spotrebu. Pripravila sa medzinárodne uznávaná ISO norma, týkajúca sa požiadaviek na automatické dojacie zariadenia, ktorá zahŕňa metódy používané na kontrolu organoleptických alebo fyzikálno-chemických odchýlok v mlieku (ISO 20966:2007).

### **5.12. Označovanie**

Kapitola IV prílohy III, oddiel IX nariadenia 853/2004 predpisuje označenie surového mlieka a výrobkov vyrobených s použitím surového mlieka určených na ľudskú spotrebu v kontexte smernice 2000/13 o označovaní. To znamená, že informácie uvedené na označení týkajúce sa výrobkov vyrobených zo surového mlieka, sa uplatňujú až po miesto predaja.

Musia byť spotrebiteľovi poskytnuté tak, aby mu umožnili vybrať si. Môžu byť poskytnuté na obale, v dokumente, v upozornení, na etikete, na prstenci alebo golieri sprevádzajúcom alebo odkazujúcom sa na dané výrobky.

Výrazy „fyzikálne alebo chemické ošetrovanie“ uvedené v bode 1(b) tej istej kapitoly sa musia chápať ako ošetrenia na zníženie možných mikrobiologických nebezpečenstiev spojených so surovým mliekom alebo s výrobkami zo surového mlieka (napr. mikrofiltrácia).

### **5.13. Kritériá pre kravské mlieko**

Príloha III, oddiel IX, kapitola II, III (1) (b) ustanovuje, že spracované kravské mlieko používané na prípravu mliečnych výrobkov musí mať celkový počet mikroorganizmov menší ako 100 000 na ml. Dôvodom tejto požiadavky je, že spracované mlieko (napr. pasterizované

mlieko), ktoré sa používa ako surovina, musí spĺňať túto medznú hodnotu predtým, ako vstúpi do nového spracovateľského stupňa. Preto nie je zámerom požadovať, aby mlieko, ktoré už vstúpilo do nového spracovateľského stupňa (napr. do ktorého bola zo spracovateľských dôvodov pridaná prídavná mikroflóra – výroba jogurtu alebo syra), spĺňalo toto kritérium.

#### **5.14. Druh zvierat**

V bode 4.1. prílohy I k nariadeniu (ES) č.853/2004 sa „surové mlieko“ definuje ako „*mlieko produkované sekréciou mliečnej žľazy zvierat chovaných na farmách (...)*“. Toto vymedzenie pojmu preto zahŕňa aj zvieratá iné, ako bežné druhy mliekového typu (kravy, ovce a kozy)

V skutočnosti je umiestnenie mlieka z kobýl, oslov, tiav alebo iných zvierat chovaných na farmách vrátane zveri z farmových chovov (napr. sobov) na trh možné za predpokladu, že ich produkcia a spracovanie sú v súlade s príslušnými požiadavkami ustanovenými v nariadení (ES) č.852/2004 a nariadení (ES) č.853/2004.

### **PRODUKTY RYBOLOVU**

#### **5.15 Parazity s významom pre verejné zdravie**

Oddiel VIII kapitola III bod D prílohy III k nariadeniu (ES) č.853/2004 obsahuje ustanovenia na zabezpečenie usmrtenia životaschopných parazitov v larválnych štádiách potenciálne nebezpečných z hľadiska zdravia spotrebiteľa. Parazitárne choroby prenášané produktmi rybolovu u ľudí sú spôsobené:

- infekciou po požití životaschopných parazitov, ktoré majú význam pre zdravie ľudí. Larválne štádiá takýchto parazitov, ktoré predstavujú zdravotné nebezpečenstvo pre spotrebiteľa, sú 1. nematódy, najmä larvy druhu *Anisakis* a *Pseudoterranova decipiens*, 2. larvy (plerocerkoidy) pásomnic *Diphyllobothrium* a 3. larvy (metacerkárie) trematód alebo
- alergickou reakciou spojenou s *Anisakidae*. Podľa EFSA sa zreteľne alergické reakcie dokázali iba v prípade *Anisakis simplex*. EFSA dospela k záveru, že primárnym iniciátorom alergie na nematódy *Anisakis* u ľudí je infekcia živými larvami *Anisakis simplex*.

#### **5.16. Pojem „zjavne kontaminované“**

Oddiel VIII kapitola V bod D „PARAZITY“ prílohy III k nariadeniu (ES) č.853/2004 obsahuje všeobecné ustanovenie pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov ohľadom vizuálneho vyšetrenia na viditeľné parazity a pravidlá uvádzania takýchto produktov rybolovu na trh:

„Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zaistiť, aby sa produkty rybolovu pred uvádzaním na trh podrobili vizuálnym vyšetreniam na viditeľné parazity. Nesmú uvádzať na trh na ľudskú spotrebu produkty rybolovu, ktoré sú zjavne kontaminované parazitmi.“

Oddiel I prílohy II k nariadeniu (ES) č.2074/2005 kapitola II ustanovuje konkrétnejšie ustanovenia na vizuálne prehliadky pitvaných rýb a rybích filiet a rezov určených

prevádzkarňam na pevnine a na palube spracovateľských plavidiel. V kapitole I sa vymedzujú pojmy „viditeľný parazit“, „vizuálna prehliadka“ a „presvecovanie“.

Pri vizuálnom vyšetrení a vizuálnej prehliadke na určenie, či sú produkty rybolovu „zjavne kontaminované“ parazitmi, sa nemôžu používať deštruktívne metódy, ako napríklad trávacia metóda.

Pri zisťovaní, či je produkt rybolovu „zjavne kontaminovaný“ parazitmi, s cieľom rozhodnúť, či smie byť uvedený na trh alebo nie, sa musí rozlišovať medzi jedlými a nejedlými časťami daného produktu:

- Ak sa viditeľné parazity nachádzajú iba v častiach produktu rybolovu, ktoré sa nekonzumujú (**nejedlé časti suroviny**), štandardnými procedúrami (vrátane pitvania atď.) sa zaistí, aby suroviny skutočne použité v produktoch určených na ľudskú spotrebu neboli zjavne kontaminované viditeľnými parazitmi. Ak sa nejedlé časti odstránia, suroviny sa nepovažujú za „zjavne kontaminované“.
- Ak sú parazitmi zjavne kontaminované **jedlé časti (surovina alebo produkty, ktoré sa majú ponúkať spotrebiteľom)**, prevádzkovateľ potravinárskeho podniku má dve možnosti: i) buď neuvedie produkt rybolovu na trh, alebo ii) hygienicky uplatní bežné postupy triedenia a /alebo prípravy alebo spravovania v súlade s kapitolou IX bodom I prílohy II k nariadeniu (ES) č.852/2004, ktorým sa zabezpečí, že produkt, ktorý sa má ponúkať spotrebiteľom, pri vizuálnej prehliadke nie je už viac „zjavne kontaminovaný“ parazitmi a je teda vhodný na ľudskú spotrebu. Tieto postupy môžu zahŕňať orezanie surovín, ktoré sú obzvlášť náchylné na parazity.

Výbor pre Codex Alimentarius poskytol medzinárodne uznávané normy, ktoré obsahujú ďalšie podrobnosti o niektorých konkrétnych produktoch rybolovu kontaminovaných parazitmi. Hoci tieto texty o konkrétnych produktoch nemožno všeobecne uplatniť na všetky produkty rybolovu, sú relevantnými referenčnými zdrojmi, pokiaľ ide o dané špecifické produkty.

V textoch Codex Alimentarius sa uvádzajú limity pre neživotaschopné viditeľné parazity a úrovne defektov v prípade zmien textúry súvisiacich s parazitmi pre niektoré špecifické produkty rybolovu pripravené na prezentáciu spotrebiteľom. V kódexe sa tiež presvecovanie opisuje podrobnejšie než v právnych predpisoch EÚ.

Niektoré parazity v produktoch rybolovu síce môžu byť neviditeľné, ale rozkladajú rybie mäso, čím sa môže stať nevhodným na ľudskú spotrebu. V takých prípadoch sa uplatňuje ustanovenie kapitoly IX bodu I prílohy II k nariadeniu (ES) č. 852/2004, a nie ustanovenie o viditeľných parazitoch v produktoch rybolovu uvedené v oddiele VIII kapitole V bode D prílohy III k nariadeniu (ES) č.853/2004.

Prevádzkovateľom potravinárskych podnikov pri určovaní, či je produkt rybolovu „zjavne kontaminovaný“ parazitmi, môžu byť užitočné príručky správnej praxe.

## PRÍLOHA I

### Nevyčerpávajúci zoznam nespracovaných produktov živočíšneho pôvodu

- Čerstvé mäso/mleté mäso/mechanicky separované mäso
- Neošetrené črevá, žalúdky a mechúre
- Mäsové prípravky, ktoré neboli spracované
- Krv
- Čerstvé produkty rybolovu
- Živé lastúrniky, živé ostnatokožce, živé plášťovce, živé morské ulitníky
- Surové mlieko
- Celé vajcia a tekuté vajcia
- Žabie stehienka
- Slimáky
- Med

Nespracovaný produkt s produktom rastlinného pôvodu zostáva surovým produktom, napr.

- ražň (grilovacia ihla) obsahujúci čerstvé mäso a zeleninu
- prípravky z čerstvých produktov rybolovu (napr. rybie filety) s potravinami rastlinného pôvodu

#### Poznámky:

- Nespracované produkty možno klasifikovať ako „surovinu“, t.j. neboli podrobené spracovaniu (t.j. akejkoľvek činnosti, ktorá podstatne mení pôvodný produkt, vrátane ohrevu, údenia, solenia, zretia, sušenia, marinovania, extrahovania, extrúzie, alebo kombinácie týchto procesov). Mrazené produkty živočíšneho pôvodu zostávajú nespracovanými produktmi.
- „Čerstvé“ (pokiaľ ide o mäso) znamená, že mäso nebolo podrobené žiadnemu inému procesu na predĺženie jeho trvanlivosti, ako je chladenie, zmrazenie alebo rýchle zmrazenie, vrátane mäsa baleného vo vákuu alebo v kontrolovanej atmosfére.
- „Čerstvé“ (pokiaľ ide o produkty rybolovu) znamenajú nespracované produkty rybolovu, či už celé alebo upravené, vrátane produktov balených vo vákuu alebo v modifikovanej atmosfére, ktoré neboli podrobené žiadnemu inému ošetreniu na zabezpečenie trvanlivosti, ako je chladenie.

## PRÍLOHA II

### Nevyčerpávajúci zoznam spracovaných produktov živočíšneho pôvodu

*Spracované produkty sa získavajú podrobením surovín takému procesu, akým je ohrev, údenie, nakladanie, zretie, sušenie, marinovanie, atď'. Tento proces musí viesť k podstatnej zmene pôvodného produktu.*

- Mäsové výrobky (šunka, saláma, atď'.)
- Spracované produkty rybolovu (údené ryby, marinované ryby, atď'.)
- Mliečne výrobky (tepelne ošetrované mlieko, syry, jogurt, atď'.)
- Vaječné výrobky (sušené vajcia atď'.)
- Škvarený živočíšny tuk
- Oškvarky
- Želatína
- Kolagén
- Ošetrované črevá, žalúdky a mechúre atď'.

**Medzi spracované výrobky patria aj:**

- Kombinácia spracovaných výrobkov, napr. syr so šunkou
- Výrobky, ktoré boli podrobené niekoľkým spracovateľským operáciám, napr. syr z pasterizovaného mlieka.

**Môžu byť pridané látky, dodávajúce osobitné vlastnosti, napr. :**

- párky s cesnakom
- jogurt s ovocím
- syr s bylinkami

**Poznámka:**

Spracované produkty môžu zahŕňať určité mäsové prípravky, ako je marinované a nakladané mäso.

**PRÍLOHA III**  
**klasifikácia podľa činností**

Činnosť	(Nariadenie (ES) č .	Riziko	Nevyčerpávajúci zoznam príkladov
Skladanie potravín rastlinného pôvodu so spracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a ďalšie spracovanie spoločne	852/2004	Súvisiace riziko možno kontrolovať zavedením predpisov nariadenia (ES) č. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konzervované potraviny vyrobené zo spracovaného mäsa so zeleninou</li> <li>• Zostavovanie pizzí obsahujúcich spracované zložky živočíšneho pôvodu (ako je syr, spracované ryby alebo spracované mäso)</li> <li>• Výroba polievky vyrábanej s mäsovým výťažkom</li> </ul>
Skladanie potravín rastlinného pôvodu so spracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a uvádzanie na trh ako takých	852/2004	Súvisiace riziko možno kontrolovať zavedením predpisov nariadenia (ES) č. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Výroba sendvičov so šunkou alebo syrom</li> <li>• Výroba zmrzlín vyrobených zo spracovaného mlieka (tepelne ošetrované mlieko, sušené mlieko)</li> <li>• Výroba pekárenských výrobkov s mliečnymi výrobkami</li> <li>• Zostavovanie alebo výroba hotových pokrmov zložených zo spracovaných produktov živočíšneho pôvodu (napr. spracované mäso) a zeleniny</li> <li>• Výroba cukrovínok (napr. čokoláda s obsahom spracovaného mlieka)</li> <li>• Výroba majonézy vyrobenej s vaječným výrobkom</li> </ul>

Skladanie potravín rastlinného pôvodu s nespracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a ďalšie spracovávanie spoločne	853/2004	Riziko je identické s rizikom, ktoré predstavuje výroba spracovaných potravín živočíšneho pôvodu napr. mäsové výrobky. Toto opodstatňuje uplatňovanie predpisov nariadenia (ES) č. 853/2004. Predpisy EÚ vyžadujú schválenie priestorov a na takéto potraviny sa musí aplikovať identifikačná značka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konzervované výrobky vyrobené zo zeleniny a čerstvého mäsa</li> <li>• Zmrzlina zo surového mlieka</li> </ul> <p><b>Pozri poznámky uvedené pod bodom 3.4.</b></p>
Skladanie potravín rastlinného pôvodu s nespracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a uvádzanie na trh ako takých	853/2004	Riziko je identické s rizikom, ktoré predstavuje manipulácia so surovými produktmi živočíšneho pôvodu, napr. čerstvé mäso, atď. Predpisy EÚ vyžadujú schválenie priestorov a na takéto potraviny sa musí aplikovať identifikačná značka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skladanie ražňa zo surového mäsa/ryby so zeleninou</li> </ul>

**PRÍLOHA IV**  
**NEVYČERPÁVAJÚCI ZOZNAM PREVÁDZKARNÍ**  
**PODLIEHAJÚCICH SCHVÁLENÍU**

- Mäso
  - Bitúnky
  - Rozrábkarne
  - Zabíjanie na farme (okrem prípadu priameho dodávania producentom malých množstiev mäsa z hydiny / zajacovitých zabitých na farme konečnému spotrebiteľovi a maloobchodným prevádzkarniam)
  - Prevádzkareň na manipuláciu so zverou
  - Prevádzkarne vyrábajúce mleté mäso, mäsové prípravky a MSM
  - Prevádzkareň vyrábajúca mäsové výrobky
- Živé lastúrniky
  - Expedičné strediská
  - Purifikačné strediská
- Produkty rybolovu
  - mraziarenské lode a továrenské plavidlá
  - Prevádzkarne na pevnine
- Mlieko a mliečne výrobky
  - Prevádzkarne spracúvajúce surové mlieko na tepelne ošetrované mlieko a na mliečne výrobky vyrobené zo surového mlieka
  - Prevádzkarne vyrábajúce mliečne výrobky z už spracovaných mliečnych výrobkov, napr. maslo z pasterizovanej smotany, syr z pasterizovaného mlieka zo sušeného mlieka
  - Zberné strediská mlieka:
- Vajcia a vaječné výrobky
  - Baliarne vajec
  - Prevádzkarne spracúvajúce vajcia
- Žabie stehienka a slimáky
  - Prevádzkarne pripravujúce a/alebo spracúvajúce žabie stehienka a slimáky
- Škvarené živočíšne tuky a oškvarky
  - Prevádzkarne zberajúce, skladujúce alebo spracovávajúce suroviny.
- Žalúdky a mechúre
  - Prevádzkarne ošetrojúce mechúre, žalúdky a črevá.
- Želatína
  - Prevádzkarne spracovávajúce suroviny
- Kolagén
  - Prevádzkarne spracovávajúce suroviny
- Prevádzkarne, ktoré vykonávajú prebaľovanie z priamych obalov vyššie uvedených produktov, či už v spojení s inými operáciami ako je plátkovanie, krájanie alebo bez nich
- Mraziarenské/chladiarenské sklady, pokiaľ sa používajú na činnosti, pre ktoré ustanovuje požiadavky príloha III nariadenia 853/2004.
- Veľkoobchodné trhy, pokiaľ sa vyrábajú produkty živočíšneho pôvodu.