**Regionálna veterinárna a potravinová správa**

 **............................................................................... ...............................................................................**

 **.................................................................................**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   |  |  |  |  |

ŽIADOSŤ

Ja, nižšie podpísaný, týmto v mene potravinárskeho podniku:

..............................................................................................................................................

*Uvedie sa: obchodné meno a sídlo/ak ide o právnickú osobu/; meno, priezvisko a sídlo/ak ide o fyzickú osobu/* IČO:..................................

žiadam Regionálnu veterinárnu a potravinovú správu ...........................................o povolenie výnimky z uplatňovania nižších maximálnych hodnôt obsahu polycyklických aromatických uhľovodíkov (PAU) ustanovených po 1. septembri 2014 nariadením Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách (Ú. v. EÚ, L 364, 20.12. 2006) v platnom znení 1) pre tieto výrobky určené na spotrebu na území Slovenskej republiky:2)

..............................................................................................................................................

..............................................................................................................................................

..............................................................................................................................................

............................................................................................................................................

*/****solené údené mäsá, údené slaniny-*** *uviesť názvy a spôsob tepelného opracovania jednotlivých výrobkov;3)*

........................................................................................................................................................................................................................................................................................... */****údené klobásy****- uviesť názvy a spôsob tepelného opracovania jednotlivých výrobkov;4)*

údené tradičným spôsobom 5) v prevádzkarni:

.............................................................................................................................................

*(názov a adresa prevádzkarne)*

Dodávané do týchto maloobchodných prevádzkarní 6) *(uviesť presné názvy a adresy maloobchodných prevádzkarní), do ktorých sa tradične údené mäso a mäsové výrobky dodávajú)*:

 **Dňa:**.....................................................**V:**.....................................................................................................................................................................................

*(deň/mesiac/rok)*  *(miesto)*

***Men*o a priezvisko osoby oprávnenej podľa Obchodného registra alebo Živnostenského registra konať v mene potravinárskeho podniku:**

............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

*(Meno a priezvisko vyplniť čitateľne veľkými tlačenými písmenami)*

**Funkcia**:..............................................................................................................................................................................................................................

**Podpis:**................................................................................................................................................................................................................................

pečiatka

Neprikladať k žiadosti, ponechá si žiadateľ

Vysvetlivky pre PPP:

1. Príloha k nariadeniu Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách (Ú. V. EÚ, L 364, 20.12. 2006) v platnom znení v oddiele 6 bode 6.1.4. **ustanovuje od 1. 9. 2014 pre údené mäso a údené mäsové výrobky maximálne hodnoty 2,0 μg/kg pre benzo(a)pyrén a 12,0 μg/kg pre sumu benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu.** Zmenou nariadenia Komisie (ES) 1881/2006 [NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2020/1255 zo 7. septembra 2020, ktorým sa mení nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu polycyklických aromatických uhľovodíkov (PAU) v tradične údenom mäse a údených mäsových výrobkoch a v tradične údených rybách a údených produktoch rybolovu, a ktorým sa stanovujú maximálne hodnoty obsahu PAU v potravinách rastlinného pôvodu v prášku používaných na prípravu nápojov (Ú. V. EÚ L 293, 8.9.2020)] sa Slovenskej republike udelila časovo neobmedzená výnimka pre miestnu výrobu a spotrebu určitých druhov tradične údeného mäsa a údených mäsových výrobkov. Podľa čl. 7, ods. 6 nariadenia (ES) č. 1881/2006 môže Slovenská republika povoliť uvádzanie nasledujúcich tradične údených druhov mäsa a údených mäsových výrobkov, ktoré sa údili na jej území a sú určené na spotrebu na jej území, na svoje trhy s hodnotami PAU vyššími ako hodnoty stanovené v bode 6.1.4 prílohy, za predpokladu, že uvedené výrobky sú v súlade s maximálnymi hodnotami obsahu platnými pred 1. septembrom 2014, t. j. 5,0 μg/kg pre benzoa)pyrén a 30,0 μg/kg pre sumu benzoa)pyrénu, benza)antracénu, benzob)fluoranténu a chryzénu: **solené tradične údené mäso, tradične údená slanina, tradične údená klobása, pričom pojem „tradične údený“ znamená vytvorenie dymu spaľovaním dreva (drevených polien, drevených pilín, drevenej štiepky) v udiarni.**

Zároveň v tomto odseku 6 uložila Európska komisia povinnosť **naďalej monitorovať prítomnosť PAU v tradične údenom mäse a údených mäsových výrobkoch** (laboratórne analýzy) **a uplatňovať osvedčené postupy údenia** (správnej praxe)**, ak je to možné bez toho, aby sa stratili typické organoleptické vlastnosti uvedených výrobkov.**

2) Európska komisia svojím nariadením (EÚ) 2020/1255, ktorým sa mení Nariadenie (ES) č.1881/2006, ustanovila, že Slovenská republika môže povoliť uvádzať tradične údené mäso a mäsové výrobky vyššími  hodnotami PAU, ako sú hodnoty ustanovené v bode 6.1.4. prílohy **len na svoj vnútroštátny trh, musia byť tradične údené na území SR a určené na spotrebu v SR.**

3), 4)spôsob tepelného opracovania jednotlivých výrobkov: **uviesť stupeň tepelného opracovania podľa plánu HACCP:** "tepelne opracovaný výrobok- údené horúcim dymom“/ alebo „údené studeným dymom“/ alebo „údené teplým dymom“.

Tepelne opracovaný mäsový výrobok je mäsový výrobok, v ktorom bol vo všetkých jeho častiach dosiahnutý tepelný účinok zodpovedajúci pôsobeniu teploty najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút.

5) údenie tradičným spôsobom -pri tradičnom spôsobe údenia sa používa **tzv. „klasická udiareň“** s vyvíjaním dymu spaľovaním drevitého materiálu (napr. polienka, piliny, štiepky) na roštových vyvíjačoch dymu umiestnených či už priamo v udiarenskej komore spolu s údenými výrobkami alebo umiestnených oddelene od výrobkov a spojených s komorou dymovodmi, s manuálnou reguláciou teploty spaľovania, prívodu vzduchu, dymu. **Nejde o automaticky alebo poloautomaticky riadené a ovládané udiarne ani o udiarne s parnými vyvíjačmi dymu, frikčnými (trecími) alebo elektrickými, plynovými vyvíjačmi dymu alebo používajúce údiace preparáty/dymové kondenzáty/, „tekutý dym“/ ]**

6) Nariadenie Komisie (EÚ) 2020/1255 ustanovuje **výnimky z uplatňovania nižších maximálnych hodnôt obsahu PAU pre miestnu výrobu a spotrebu tradične údeného mäsa a mäsových výrobkov**, preto po vydaní rozhodnutia RVPS, ktorým sa povolí výnimka, bude možné **dodávať tieto výrobky len do maloobchodných prevádzkarní na území SR okrem predškolských, školských a nemocničných zariadení, pojazdných predajných vozidiel na ambulantný predaj supermarketov, distribučných centier, veľkoobchodných predajní a distribučných koncoviek, podomového, zásielkového, internetového alebo iného sprostredkovateľského predaja.**