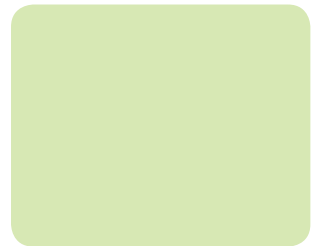


Usmerňovací dokument o implementácii určitých ustanovení nariadenia (ES) č. 853/2004 o hygiene potravín živočíšneho pôvodu



SK

SANCO/1732/2008 Rev. 7

SK

SK



EURÓPSKA KOMISIA
GENERÁLNE RIADITEĽSTVO PRE ZDRAVIE A OCHRANU
SPOTREBITEĽOV

V Bruseli, 16.februára 2009

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

Tento dokument bol vypracovaný iba na informačné účely. Európska komisia ho neprijala ani žiadnym spôsobom neschválila.

Európska komisia neručí za správnosť poskytnutých informácií ani nepreberá zodpovednosť za ich používanie. Používatelia by preto mali prijať všetky potrebné preventívne opatrenia skôr, ako začnú tieto informácie využívať, pričom ich využijú výlučne na vlastné riziko.

ÚČEL TOHTO DOKUMENTU

Tento dokument je určený hlavne potravinárskym podnikom a príslušným orgánom členských štátov a jeho cieľom je poskytnúť usmernenie o implementácii nových hygienických požiadaviek a o súvisiacich záležitostiach.

Čitatelia z tretích krajín môžu v tomto dokumente nájsť užitočné prvky na lepšie pochopenie rozsahu pôsobnosti a účelu pravidiel EÚ pre hygienu potravín.

POZNÁMKA

Tento dokument je vo vývoji a bude sa aktualizovať, aby zohľadňoval skúsenosti a informácie členských štátov, príslušných orgánov, 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 „nariadenie“), bolo prijaté 29. apríla 2004¹. Ustanovujú sa ním hygienické požiadavky, ktoré majú potravinárske podniky manipulujúce s potravinami živočíšneho pôvodu na všetkých stupňoch potravinového reťazca dodržiavať. Od prijatia uvedeného nariadenia bola Komisia požiadaná, aby objasnila celý rad súvisiacich otázok. Cieľom tohto dokumentu je vyhovieť týmto požiadavkám.

Generálne riaditeľstvo Komisie pre zdravie a ochranu spotrebiteľa usporiadalo sériu rokovaní s odborníkmi z členských štátov s cieľom preskúmať celý rad otázok týkajúcich sa implementácie a interpretácie uvedeného nariadenia a dosiahnuť v nich konsenzus.

V záujme transparentnosti Komisia podporila aj diskusiu so zainteresovanými stranami, aby rôzne sociálno-ekonomické záujmy mohli vyjadriť názor. Na tento účel Komisia zorganizovala stretnutie so zástupcami výrobcov, priemyslu, obchodu a spotrebiteľov s cieľom prediskutovať otázky súvisiace s implementáciou nariadenia.

Odznel názor, že tieto stretnutia a diskusie by mali pokračovať vzhľadom na skúsenosti získané pri plnom uplatňovaní nariadenia od 1. januára 2006.

Treba poznamenať, že záležitosti vzťahujúce sa na nesúlad vnútroštátnej legislatívy s nariadením zostávajú mimo rozsahu tohto uplatňovania a budú sa naďalej riešiť v súlade s platnými postupmi Komisie.

Cieľom tohto dokumentu je pomôcť všetkým účastníkom potravinového reťazca, aby uvedené nariadenie lepšie pochopili a jednotne ho správne uplatňovali. Tento dokument však nemá oficiálny právny štatút a v prípade sporu konečnú zodpovednosť za interpretáciu práva má Súdny dvor.

V záujme úplného pochopenia rôznych aspektov nariadenia (ES) č. 853/2004 je dôležité oboznámiť sa aj s inými časťami právnych predpisov Spoločenstva, a to najmä so zásadami a definíciami:

- nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín² (uvádza sa aj ako všeobecné potravinové právo),
- nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla o hygiene potravín³ a

¹ Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 22.

² Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1.

³ Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 3.

- nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenia dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá⁴,
- nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny⁵,
- nariadenia 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. 854/2004⁶,
- nariadenia Komisie (ES) č. 2075/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na úradné kontroly *Trichinella* v mäse⁷,
- 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. 854/2004⁸.

K nariadeniam (ES) č. 178/2002 a (ES) č. 852/2004 sa vypracovali osobitné usmerňovacie dokumenty.

(Pozri http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

⁴ Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2004, s. 1.

⁵ Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1.

⁶ Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 27.

⁷ Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 60.

⁸ Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 83.

2. POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV

Potravinárske podniky musia nariadenie implementovať. V záujme bezpečnosti potravín sú povinné zabezpečiť správne plnenie všetkých požiadaviek.

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

3. ROZSAH PÔSOBNOSTI (ČLÁNOK 1 NARIADENIA)

3.1. Malé podniky

Do 1. januára 2006 mohli niektoré malé podniky uvádzať svoje výrobky len na vnútroštátny alebo miestny trh, pritom však museli rešpektovať kritériá 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 produkujú najviac päť ton vykosteného mäsa týždenne;
- podľa článku 7 smernice 71/118/EHS (smernica o hydinovom mäse), bitúanky, ktoré spracujú s maximálne 150 000 kusov hydiny ročne;
- podľa článku 3 bod A ods. 7) smernice 77/99/EHS (smernica o mäsových výrobkoch), keď podniky 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 príslušný orgán schválil bitúnok.

Keďže nebolo pravdepodobné, že by sa všetky administratívne kroky týkajúce sa schválenia malých podnikov prijali 1. januára 2006, schválilo sa prechodné opatrenie, ktorým sa umožnilo pokračovať v aktuálnych praktikách tých malých podnikov, ktoré k uvedenému dátumu neboli schválené, a používať zatiaľ národnú značku.

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

V prípade určitých produktov živočíšneho pôvodu (napr. med) sa v nariadení neustanovujú podrobné predpisy. V takom prípade treba s potravinami živočíšneho pôvodu nakladať v súlade s príslušnými požiadavkami ustanovenými v nariadení (ES) č. 852/2004, ako aj so všeobecnými predpismi vzťahujúcimi sa na produkty živočíšneho pôvodu ustanovenými v nariadení (ES) č. 853/2004 (najmä predpisy o produktoch, ktoré nepochádzajú zo Spoločenstva, uvedené v článku 6).

Keďže pre uvedené produkty nie sú v prílohe III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 uvedené žiadne požiadavky, prevádzkarne manipulujúce s týmito produktmi nemusia byť schválené ani nemusia dávať na potraviny identifikačnú značku.

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

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

- **(Neúplný) zoznam nespracovaných produktov živočíšneho pôvodu** [ako ich definuje článok 2 ods. 1 písm. n) nariadenia (ES) č. 852/2004] sa uvádza v prílohe I k tomuto dokumentu.
- **(Neúplný) zoznam spracovaných produktov živočíšneho pôvodu** [ako ich definuje článok 2 ods. 1 písm. o) nariadenia (ES) č. 852/2004] sa uvádza v prílohe II k tomuto dokumentu.

Pri určovaní, či ide o spracovaný, alebo nespracovaný produkt živočíšneho pôvodu, je dôležité zohľadniť **všetky** príslušné definície uvedené v hygienických nariadeniach, najmä definície „spracovanie“, „nespracované produkty“ a „spracované produkty“ v článku 2 nariadenia 852/2004 a definície určitých spracovaných produktov v oddiele 7 prílohy I k nariadeniu 853/2004. Vzťah medzi týmito definíciami bude mať vplyv na dosiahnuté rozhodnutie.

3.4. **Potraviny obsahujúce produkty rastlinného aj živočíšneho pôvodu**

V prílohe III je prehľad rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 852/2004 a nariadenia (ES) č. 853/2004. Prehľad nie je úplný, je teda len orientačný. Môže byť predmetom revízie na základe skúseností získaných z uplatňovania týchto predpisov.

Ak nie je vyslovene uvedené inak, nariadenie sa nevzťahuje na výrobu potravín obsahujúcich zároveň produkty rastlinného pôvodu aj spracované produkty živočíšneho pôvodu. Toto vyňatie z rozsahu pôsobnosti vychádza z pozorovania, že riziko, ktoré prináša zložka živočíšneho pôvodu, možno kontrolovať implementáciou predpisov nariadenia (ES) č. 852/2004 bez toho, aby bolo potrebné uplatniť podrobnejšie osobitné požiadavky. Avšak v článku 1 ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004 sa jasne uvádza, že spracované produkty živočíšneho pôvodu použité v potravinách, ktoré obsahujú zároveň produkty

rastlinného pôvodu aj spracované produkty živočíšneho pôvodu, ktoré sú ako také vyňaté z rozsahu pôsobnosti nariadenia 853/2004, majú byť získané a má sa s nimi manipulovať v súlade s požiadavkami nariadenia (ES) č. 853/2004, napr.

- sušené mlieko na prípravu zmrzliny musí byť získané v súlade s nariadením (ES) č. 853/2004, hoci výroba zmrzlín spadá do pôsobnosti nariadenia (ES) č. 852/2004;
- spracované produkty živočíšneho pôvodu, ako je mäso, 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 do pôsobnosti nariadenia (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, hoci výroba majonézy spadá do pôsobnosti nariadenia (ES) č. 852/2004.

Pridanie produktu rastlinného pôvodu do spracovaného produktu 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;
- klobásky/párky, 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 produktu, technologickú funkciu a upravuje pôvodný výrobok do takej miery, že výsledná potravina nemôže naďalej spadať do vymedzenia pojmu „spracované výrobky živočíšneho pôvodu“, ako sa stanovuje v článku 2 ods. 1 písm. o) nariadenia (ES) č. 852/2004, potom tento výrobok spadá do pôsobnosti článku 1 ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004, napr.:

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

Poznámka: prevádzkareň, ktorá vyrába potraviny živočíšneho pôvodu a zároveň aj iné produkty, môže používať rovnakú identifikačnú značku na obidva druhy potravín (pozri ods. 7 bod B oddiel I prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004).

3.5. Maloobchod

Ak nie je vyslovene uvedené inak, **nariadenie (ES) č. 853/2004 sa nevzťahuje na maloobchod** [článok 1 ods. 5 písm. a)].

Definícia maloobchodného predaja je v nariadení (ES) č. 178/2002 článku 3 bode 7. Znie takto:

„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 prevádzky stravovacích služieb, obchody, distribučné centrá v supermarketoch a veľkoobchodné predajne.

Ako sa uvádza v odôvodneniach 12 a 13 nariadenia (ES) č. 853/2004, táto definícia, ktorá zahŕňa veľkoobchodné operácie, sa považuje za priveľmi širokú na účely hygieny potravín. V kontexte hygieny potravín musí mať maloobchod všeobecne obmedzenejší význam v zmysle „činností, ktoré zahŕňajú priamy predaj alebo dodávku potravín živočíšneho pôvodu konečnému spotrebiteľovi“. To znamená, že:

- Pri činnostiach zahŕňajúcich priamy predaj alebo dodávku potravín živočíšneho pôvodu konečnému spotrebiteľovi by nariadenie (ES) č. 852/2004 bolo dostatočné. V súlade s definíciou „maloobchodu“ sa výraz „činností“ týka spracovania (napr. príprava pekárskeho výrobku obsahujúceho produkty živočíšneho pôvodu, príprava mäsových výrobkov v miestnom mäsiarskom obchode) v mieste predaja konečnému spotrebiteľovi.
- So zreteľom na veľkoobchodné činnosti (t. j. keď veľkoobchodná alebo maloobchodná prevádzkareň vykonáva operácie súvisiace s dodávaním potravín živočíšneho pôvodu inej prevádzkarni) sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 853/2004 okrem týchto prípadov:
 - prevádzkarne, v ktorých veľkoobchodné činnosti pozostávajú iba zo skladovania a prepravy. Na taký prípad sa vzťahujú požiadavky uvedené v nariadení (ES) č. 852/2004 a požiadavky na teplotu uvedené v nariadení (ES) č. 853/2004;
 - ak je zásobovanie v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi, **okrajovou, miestnou a obmedzenou** činnosťou maloobchodnej prevádzkarne, pričom ide prevažne o zásobovanie konečnému spotrebiteľovi. Na taký prípad sa vzťahuje iba nariadenie (ES) č. 852/2004.

V súlade s článkom 1 ods. 5 písm. c) však môžu členské štáty rozhodnúť o rozšírení ustanovení nariadenia (ES) č. 853/2004 týkajúcich sa maloobchodných prevádzkarní machádzajúcich sa na ich území, na ktoré sa nebudú uplatňovať. Členské štáty by sa mali v prípade využitia tejto možnosti 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“ podľa článku 1 ods. 5 písm. b) bodu ii) nariadenia (ES) č. 853/2004.**

Tento pojem umožňuje, aby skutočné maloobchodné predajne zásobujúce konečného spotrebiteľa (napr. mäsiarstvo) dodávali potraviny živočíšneho pôvodu inému miestnemu maloobchodnému podniku iba v súlade s požiadavkami nariadenia (ES) č. 852/2004. Požiadavky nariadenia (ES) č. 853/2004 (napr. schválenie prevádzkarne, používanie identifikačnej značky) by sa na ne nevzťahovali.

Všeobecne by pojem „okrajová, miestna a obmedzená činnosť“ mal umožniť pokračovať v súčasných praktikách tak, ako existujú v členských štátoch.

Pojem „okrajová, miestna a obmedzená činnosť“ vychádza z pozorovania, že maloobchodné prevádzkarne, ktoré zásobujú konečného spotrebiteľa, čo predstavuje ich hlavnú obchodnú činnosť, by mali v skutočnosti predávať svoje výrobky miestne (dokonca aj keď je miesto určenia v inom členskom štáte), a nevykonávali by predaj na dlhé vzdialenosti, ktorý si vyžaduje viac pozornosti a väčší dozor najmä pokiaľ ide o podmienky prepravy a chladiarenského reťazca. V prípade veľkého členského štátu by teda geografické rozšírenie „okrajového, miestneho a obmedzeného zásobovania“ na celé územie daného členského štátu nebolo v súlade s nariadením.

Pojem sa ďalej vysvetľuje v odôvodnení 13, kde sa uvádza, že takéto zásobovanie by malo byť len malou časťou podnikateľskej aktivity zásobujúcej prevádzkarne; zásobovaná prevádzkareň by sa mala nachádzať v bezprostrednej blízkosti a zásobovanie by sa malo obmedzovať len na určité druhy výrobkov alebo prevádzkarní.

V niektorých prípadoch maloobchodníci (napr. mäsiari) môžu vyrábať malé množstvá (v absolútnom význame) potravín, pričom väčšinu z nich dodávajú stravovacím službám a/alebo iným maloobchodníkom. V takých prípadoch by to malo byť v súlade so zámerom nariadenia, aby bolo možné pokračovať v tradičných postupoch distribúcie, pričom „okrajovosť“ by sa mala týkať aj malých množstiev. „Okrajovosť“ by sa teda mala chápať ako malé množstvo potravín živočíšneho pôvodu v absolútnom vyjadrení **alebo** ako malá časť obchodnej činnosti prevádzkarne. V každom prípade, kombinácia uvedených troch kritérií, ktoré sú v nariadení uvedené, by mala umožniť vhodnú kvalifikáciu väčšiny situácií.

Vnútroštátne predpisy, ktoré sa majú prijať podľa článku 1 ods. 5 písm. c) 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**

V prípade určitých produktov živočíšneho pôvodu sa pojem „prvovýroba“ uvedený v nariadení (ES) č. 852/2004 ďalej rozvádza v nariadení (ES) č. 853/2004:

Živé lastúrniky [písm. a) bod 4 oddiel VII prílohy III]

Pokiaľ ide o živé lastúrniky, prvovýroba sa týka operácií, ktoré sa uskutočňujú pred tým, ako živé lastúrniky prídu do expedičného strediska alebo purifikačného strediska alebo spracovateľskej prevádzkarne.

Produkty rybolovu [ods. 4 oddiel VIII prílohy III a písm. a) a b) bod 3 oddiel VIII prílohy III].

Pokiaľ ide o produkty rybolovu, prvovýroba:

- zahŕňa chov/ výlov/ zber živých produktov rybolovu (*či už z morskej, alebo sladkej vody*) s cieľom uviesť ich na trh a
- zahŕňa tieto súvisiace operácie:
 - zabitie, vykrvenie, odrezanie hlavy, pitvanie, odstraňovanie plutiev, chladenie a zabalenie do priameho obalu na prepravu, čo sa vykonáva na palubách rybárskych lodí,
 - prepravu a skladovanie produktov rybolovu, ktorých povaha sa podstatne nezmenila, vrátane živých produktov rybolovu v rámci fariem na pevnine a
 - prepravu produktov rybolovu (*či už z morskej, alebo sladkej vody*), ktorých povaha sa podstatne nezmenila, vrátane živých produktov rybolovu z miesta produkcie do prvej prevádzkarne určenia.

Surové mlieko [kapitola 1 oddiel IX prílohy III]

Nariadenie sa týka požiadaviek, 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 [kapitola 1 oddiel X prílohy III]

Nariadenie sa vzťahuje na manipuláciu s vajcami v priestoroch producenta vajec a ustanovuje, že vajcia sa musia uchovávať v čistote, v suchu, bez vonkajšieho zápachu, účinne chránené proti nárazom a priamemu slnečnému žiareniu.

4. SCHVAĽOVANIE PREVÁDZKÁRNÍ (ČLÁNOK 4 NARIADENIA)

4.1. Prevádzkarne podliehajúce schvaľovaniu

Prevádzkarne [okrem tých, ktoré vykonávajú výlučne prvovýrobu, prepravné operácie, skladovanie produktov nevyžadujúcich skladovanie v podmienkach s kontrolovanou teplotou alebo maloobchodné operácie iné, ako sú tie, na ktoré sa vzťahuje uvedené nariadenie podľa článku 1 ods. 5 písm. b)] manipulujúce s takými produktami, pre ktoré príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 ustanovuje požiadavky, musia byť schválené. Ide o širokú škálu prevádzkarní

vrátane takých, ktoré manipulujú s nespracovanými produktmi a so spracovanými produktmi živočíšneho pôvodu.

Neúplný zoznam kategórií prevádzkarní, ktoré podliehajú schvaľovaniu v súlade s nariadením (ES) č. 853/2004, sa uvádza v prílohe IV k tomuto dokumentu.

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

4.2. Schvaľovanie malých prevádzkarní

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

Požiadavky na schválenie týchto prevádzkarní sú zväčša tie, ktoré sa už na ne vzťahujú v zmysle predchádzajúcich predpisov. Nová požiadavka na schválenie preto nemala predstavovať novú osobitnú záťaž, ak už tieto prevádzkarne splnili požiadavky na hygienu potravín, ktoré sa na ne vzťahujú v zmysle predchádzajúcich relevantných predpisov Spoločenstva (napr. smernice 64/433/EHS a 77/99/EHS).

Poznámka:

Nariadením (ES) č. 853/2004 sa vylučuje maloobchod zo svojho rozsahu pôsobnosti (t. j. manipulácia a/alebo spracovanie potravín a ich skladovanie v mieste predaja). Znamená to, 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 sa musia vykonávať v súlade s príslušnými požiadavkami nariadenia (ES) č. 852/2004 a osobitnými predpismi hygieny potravín vzťahujúcimi sa na produkciu mäsa, ktoré sú ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004. Patrí sem aj požiadavka, že zariadenia na zabíjanie musí schváliť príslušný orgán.

Keď sa ukazuje, že požiadavky na infraštruktúru podľa nariadení (ES) č. 852/2004 a č. 853/2004 nie sú primerané na zabíjanie na farme, členský štát môže uvedené požiadavky upraviť prijatím vnútroštátnych opatrení v súlade s postupom uvedeným na tento účel v článku 13 nariadenia (ES) č. 852/2004 a/alebo v článku 10 nariadenia (ES) č. 853/2004.

Poznámky:

- Priame dodávanie malých množstiev mäsa z hydiny a zajacovitých výrobcov, zabíjajúcich na farme, konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo dodávajú toto mäso konečnému spotrebiteľovi, nepatrí do rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 853/2004. Členské štáty môžu vytvoriť vnútroštátne predpisy na zabezpečenie bezpečnosti takéhoto mäsa [pozri článok 1 ods. 3 písm. d) nariadenia].
- V prípade „zabíjania zvierat na súkromnú domácu spotrebu“ vykonáva túto činnosť súkromná osoba, ktorú nemožno považovať za prevádzkovateľa potravinárskeho podniku. Okrem toho, mäso z takéhoto zabitia sa nedostáva na trh. Domáce zabíjačky sú preto mimo rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 852/2004 a 853/2004. Členské štáty môžu mať vnútroštátne predpisy týkajúce sa tohto typu zabíjania zvierat.

4.4. Schvaľovanie chladiarenských/mraziarenských skladov

V nariadení (ES) č. 853/2004 sa v článku 1 ods. 5 písm. a) ustanovuje, že: „**Pokiaľ nie je uvedené vyslovene inak, toto nariadenie sa nevzťahuje na maloobchod**“.

Keďže chladiarenské/mraziarenské sklady by sa dali považovať za maloobchodné prevádzkarne v širšom význame definície článku 3 ods. 7 nariadenia (ES) č. 178/2002, možno sa domnievať, že chladiarenské/mraziarenské sklady sú spravidla vylúčené z rozsahu pôsobnosti nariadenia č. 853/2004, a teda nie sú ani predmetom schvaľovania príslušnými orgánmi (pozri nariadenie č. 853/2004 článok 1 ods. 5 písm. a)).

Pokiaľ však ide o chladiarenské/mraziarenské skladovanie, nariadením (ES) č. 853/2004 sa ustanovujú požiadavky, ktoré treba zohľadniť ako **vyslovene určujúce to**, že operácie v rámci chladiarenskeho/mraziarenskeho skladovania patria do rozsahu pôsobnosti nariadenia, napr.:

- Kapitola VII oddiel I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 obsahuje požiadavky týkajúce sa chladiarenskeho/mraziarenskeho skladovania mäsa, a teda chladiarenské/mraziarenské sklady na mäso sú prevádzkarniami manipulujúcimi s výrobkami, na ktoré sa vzťahujú požiadavky prílohy 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, pričom 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 sú stanovené požiadavky v prílohe III k nariadeniu 853/2004.

Z hľadiska článku 1 ods. 5 písm. b) chladiarenské/mraziarenské sklady prevádzkované výlučne maloobchodnými predajňami, na ktoré sa toto nariadenie nevzťahuje, však nie sú predmetom uvedeného nariadenia, a chladiarenské/mraziarenské sklady, ktoré vykonávajú veľkoobchodné operácie, ktoré sa fyzicky obmedzujú len na prepravu a skladovanie, nemusia byť schválené, avšak naďalej podliehajú požiadavkám na teploty. Keď veľkoobchodné činnosti zahŕňajú viac ako len skladovanie a prepravu (napr. prebaľovanie z priameho obalu), chladiarenské/mraziarenské sklady zostávajú prevádzkarniami, ktoré musia byť schválené v súlade s článkom 4.

4.5. Prebaľovacie prevádzkarne

Ide o prebaľovacie prevádzkarne, ktoré sa zaoberajú vybaľovaním produktov živočíšneho pôvodu z priameho obalu, ktoré boli predtým zabalené do priameho obalu v inej prevádzkarni. Takéto operácie vybaľovania a prebaľovania priameho obalu môžu byť spojené 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, ktorých sa týka príloha III k nariadeniu, patria do rozsahu pôsobnosti článku 4 ods. 2 nariadenia. Vyžaduje sa preto ich schválenie. Je to logický prístup, nakoľko na úrovni takýchto prevádzkarní môžu byť zavedené nové nebezpečenstvá.

V snahe zabezpečiť výsledovateľnosť prevádzkovateľa potravinárskych podnikov by nemali 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 ods. 3 nariadenia (ES) č. 854/2004 vyplýva, že veľkoobchodné trhy vyrábajúce produkty živočíšneho pôvodu potrebujú schválenie pred tým, ako budú môcť uvádzať na trh svoje produkty. Keďže na veľkoobchodnom trhu sa o niekoľko infraštruktúr a zariadení (napr. zdroj vody, chladiarenské/mraziarenské sklady) delí niekoľko jednotiek, zdá sa byť vhodné, aby bola určitá osoba/organizácia/subjekt zodpovedná za zabezpečenie plnenia hygienických požiadaviek pre tieto 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 hovädzí 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

Požiadavky na to, aby zvieratá boli čisté, sa uvádzajú vo viacerých častiach nových hygienických predpisov:

- Farmári musia prijať, ak je to možné, primerané opatrenia na zabezpečenie čistoty zvierat určených na zabitie (písm. c) ods. 4 bod II časť A prílohy I k nariadeniu (ES) č. 852/2004);
- Prevádzkovatelia bitúnku musia zabezpečiť, aby zvieratá boli čisté (bod 4 kapitola IV oddiel I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004);
- Úradný veterinárny lekár musí overovať dodržiavanie povinností na zabezpečenie toho, aby zvieratá, ktorých srst', koža alebo rúno je v takom stave, že existuje neprijateľné riziko kontaminácie počas zabíjania, nebudú zabité na ľudskú spotrebu, kým sa predtým neočistia (bod 3 kapitola III oddiel II prílohy I k nariadeniu (ES) č. 854/2004).

Dôvodom tejto požiadavky je podstatný dôkaz o tom, že znečistené zvieratá boli zdrojom kontaminácie tiel a následnej otravy z potravín. Zvieratá, ktoré sa odosielajú na zabitie, musia preto byť dostatočne čisté, aby nepredstavovali neprijateľné riziko pre zabitie a operácie súvisiace s jatočným opracovaním.

Cieľom tejto požiadavky je skutočne zabrániť kontaminácii mäsa počas zabíjania a tak zabezpečiť dosiahnutie mikrobiologickej kvality, ktorú vyžaduje právo Spoločenstva.

Určenie spôsobov na dosiahnutie cieľa je úlohou, ktorú musia splniť dotknutí prevádzkovatelia potravinárskych podnikov. Existujú rôzne spôsoby, ako to možno dosiahnuť vrátane:

- účinného očistenia zvierat alebo
- triedenia zvierat podľa čistoty a vypracovanie vhodného postupu zabíjania 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

V písm. a) bode 1 kapitole II oddiele I prílohy III k nariadeniu sa ustanovuje: *„Bitúňky 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 vyžadovať technicky náročné ani rozsiahle infraštruktúry a zariadenie na napájanie, a v prípade potreby na kŕmenie zvierat, môže byť jednoduché (napr. prenosné/pohyblivé zariadenie).

5.4. Zariadenie na sterilizáciu nožov

V ods. 3 kapitole II oddiele I prílohy III k nariadeniu sa ustanovuje, že bitúňky *„musia mať zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej ako 82 °C alebo alternatívny systém, ktorý má rovnocenný účinok.“*

Prevádzkovatelia malých bitúnkov vyjadrili obavy, že táto požiadavka týkajúca sa sterilizácie nožov môže viesť k nevyhnutnosti mať v miestnosti na zabíjanie dostupné početné zariadenia.

Cieľom tejto požiadavky je zabezpečiť, aby sa mäso nekontaminovalo zariadením, napr. nožmi. Tento cieľ možno dosiahnuť rôznymi spôsobmi, napr.:

- Existenciou sterilizačného zariadenia na nože na kľúčových miestach bitúnkov priamo prístupných pracovníkom. Takéto zariadenie môže byť vhodným riešením pre väčšie bitúňky.
- 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 pre nízko kapacitné bitúňky.

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

V smernici 64/433/EHS sa v bode 66 kapitole XIV prílohy I ustanovilo, že:

„Čerstvé mäso musí byť vychladené bezprostredne po inšpekcii post-mortem a uchovávané pri konštantnej vnútornej teplote nepresahujúcej + 7 °C pri svalovine a odrezkoch a + 3 °C pri vnútornostiach.“

Odchýlky od tejto požiadavky môže povoliť príslušný orgán z technických príčin vzťahujúcich sa na zrelosť mäsa, a to podľa prípadu, pre prepravu mäsa do rozrábkarní alebo do mäsiarskych obchodov, ktoré sú v bezprostrednej blízkosti bitúнку, s podmienkou, že preprava nezaberie viac ako dve hodiny.“

Pri viacerých príležitostiach sa prevádzkovatelia potravinárskych podnikov obrátili na Komisiu s obavou, že táto možnosť sa nepremietla do nariadenia (ES) č. 853/2004. Avšak možnosť výnimiek z teploty pre prepravu mäsa bola zachovaná a dokonca aj rozšírená v bode 3 kapitole VII oddiele I prílohy III k uvedenému nariadeniu, ktorým sa ustanovuje, že:

„Mäso musí pred prepravou dosiahnuť teplotu uvedenú v bode I 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 bitúнку a preprava netrvá dlhšie ako dve hodiny.“*

„Špecifické produkty“ treba chápať ako akýkoľvek produkt, na ktorý príslušný orgán udelí povolenie a určí požiadavky, ktoré musia byť splnené.

5.6. Odpadové odrezky a odkrojky z rozrábania

V bode i) písm. c) bode 1 kapitole II oddiele V prílohy III sa ustanovuje, že „*suroviny použité na prípravu mletého mäsa nesmú byť získané z odkrojkov a odrezkov mäsa (iných, ako sú odkrojené celé svaly)*“.

Keďže slová „odrezok/odkrojok“ môžu znamenať „malé kúsky“, ale aj „odpad“, predložili sa požiadavky na objasnenie, čo treba rozumieť pod výrazmi „odrezky a odkrojky“.

Všeobecne by sa zdalo nelogické zakázať používanie na ľudskú spotrebu produktov vhodných na ľudskú spotrebu. Používanie malých kúskov (odrezkov a odkrojkov) mäsa vhodných na ľudskú spotrebu na prípravu mletého mäsa by teda 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

So zreteľom na informáciu o potravinovom reťazci sa v bode 5 oddiele III prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 ustanovuje, že prevádzkovatelia bitúnkov musia vyhodnotiť príslušnú informáciu o potravinovom reťazci,

s cieľom skontrolovať, či prijať alebo neprijať zvieratá do svojich priestorov , a to ešte predtým, ako ich sprístupnia úradnému veterinárnemu lekárovi.

V skutočnosti prevádzkovateľ podniku **kontroluje**, či predkladané informácie o potravinovom reťazci sú kompletne bez zjavných chýb alebo vynechaní a či ich môže považovať za nápomocné pri jeho rozhodovaní. Prevádzkovateľov to nenúti, aby informácie odborne vyhodnocovali, pretože iba úradný veterinárny lekár môže informácie vyhodnotiť odborne.

5.8. Mobilné bitúanky

Znenie nariadenia (ES) č. 825/2004 a nariadenia (ES) č. 853/2004 nebráni používaniu mobilných zariadení na zabíjanie zvierat za predpokladu, že tieto zariadenia spĺňajú príslušné požiadavky ustanovené 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

V bode 1.15 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa „mäsové prípravky“ definujú ako „*čerstvé mäso vrátane mäsa, ktoré bolo posekané na kúsky a ku ktorému boli pridané potraviny, prísady alebo prídavné látky (...)*“.

Mäso, ktoré bolo posekané na kúsky, zahŕňa aj mleté mäso. Preto mleté mäso, ku ktorému boli pridané iné potraviny, prísady alebo prídavné látky, spadá do vymedzenia pojmu mäsových prípravkov.

MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY

5.10. Identifikačná značka

V mliekarenstve sa bežne používajú viaceré identifikačné značky na jednom balení, pričom sa uvedie, ktorá značka je platná.

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

5.11. Automatické dojace zariadenie

V písm. b) bode 1 podčasti B časti II kapitole I oddiele IX prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa ustanovuje, že mlieko od každého zvierat'a musí byť „skontrolované na organoleptické a fyzikálno-chemické odchýlky dojičom alebo metódou, ktorou sa dosahujú podobné výsledky.“

Dojič tradične kontroluje mlieko od každého zvierat'a vizuálnou prehliadkou. Môžu sa používať aj iné metódy, ktorými sa dospeje k podobným výsledkom.

Iné metódy sú nevyhnutné, keď sa dojenie vykonáva plno automatizovaným dojacím zariadením. Najmä by malo byť správnu praxou, aby automatické dojacie zariadenia boli schopné automaticky zistiť nevyhovujúce mlieko a oddeliť ho od dodávky na ľudskú spotrebu. Pripravila sa medzinárodne uznávaná ISO norma týkajúca sa požiadaviek na automatické dojacie zariadenia, ktorá zahŕňa metódy na kontrolu organoleptických alebo fyzikálno-chemických odchýliek v mlieku (ISO 20966:2007).

5.12. Označovanie

V kapitole IV oddiele IX prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa predpisuje označovanie surového mlieka a výrobkov zo surového mlieka, určených na ľudskú spotrebu podľa smernice 2003/13/ES o označovaní. Znamená to, že informácie na označení týkajúce sa výrobkov vyrobených zo surového mlieka sa uplatňujú až do miesta predaja.

Musia byť spotrebiteľovi poskytnuté tak, aby sa mohol rozhodnúť. Informácie môžu byť na obale, v dokumente, v upozornení, na etikete, krúžku alebo obrúčke, ktoré sprevádzajú tieto výrobky alebo ktoré sa odkazujú na tieto výrobky.

Pojmom „fyzikálne alebo chemické ošetrenie“ uvedeným v bode 1 písm. b) uvedenej kapitoly sa rozumie ošetrenie na zníženie možných mikrobiologických nebezpečenstiev v surovom mlieku alebo vo výrobkoch z neho (napr. mikrofiltrácia).

5.13. Kritériá na kravské mlieko

V písm. b) ods. 1 časti III kapitole II oddiele IX prílohy III sa ustanovuje, že spracované kravské mlieko používané na výrobu mliečnych výrobkov musí mať celkový počet mikroorganizmov menej ako 100 000 v 1 ml. Dôvodom tejto požiadavky je skutočnosť, že spracované mlieko (napr. pasterizované mlieko), ktoré sa používa ako surovina, musí spĺňať tento limit ešte pred vstupom do nového stupňa spracovania. Nejde teda o to, aby toto kritérium spĺňalo mlieko, ktoré už vstúpilo do nového technologického kroku (napr. z technologických dôvodov sa doň pridala mikroflóra - výroba jogurtu alebo syra).

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 uvádzanie 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.

PRÍLOHA I

Neúplný 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 a živé morské ulitníky
- Surové mlieko
- Celé vajcia a tekuté vajcia
- Žabie stehienka
- Slimáky
- Med

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

- čerstvé mäso a zelenina na špajdli
- 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 pôvodný produkt podstatne mení, vrátane ohrevu, údenia, solenia, zretia, sušenia, marinovania, extrahovania, extrúzie alebo kombinácie uvedených procesov). Mrazené produkty živočíšneho pôvodu zostávajú nespracovanými produktmi.
- „Čerstvé“ (pokiaľ ide o mäso) znamená mäso, ktoré 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) znamená nespracované produkty rybolovu, či už celé alebo upravené, vrátane produktov vákuovo zabalených alebo v modifikovanej atmosfére, ktoré neboli podrobené žiadnemu inému ošetrovaníu na zabezpečenie trvanlivosti, ako je chladenie.

PRÍLOHA II

Neúplný zoznam spracovaných produktov živočíšneho pôvodu

Spracované produkty sa získavajú podrobením surovín procesu, ako je ohrev, údenie, solenie, zretie, sušenie, marinovanie atď'. Proces musí viesť k podstatnej zmene pôvodného produktu.

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

Medzi spracované výrobky patrí aj:

- **Kombinácia spracovaných výrobkov, napr. syr so šunkou**
- **Výrobky podrobené viacerým technologickým operáciám, napr. syr z pasterizovaného mlieka.**

Môžu sa pridať zložky, ktoré dodávajú osobitné vlastnosti, napr.

- **Párky/klobása s cesnakom**
- **jogurt s ovocím**
- **syr s bylinkami**

Poznámka:

- Spracované produkty môžu zahŕňať určité mäsové prípravky, napr. marinované a nakladané mäso.

PRÍLOHA III
Klasifikácia podľa činností

Činnosť	Nariadenie (ES) č.	Riziko	Neúplný zoznam príkladov
Skladanie potravín rastlinného pôvodu so spracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a ďalšie spracovanie spoločne.	852/2004	Súvisiace riziko možno kontrolovať implementáciou predpisov nariadenia (ES) č. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> • Konzervované potraviny vyrobené zo spracovaného mäsa so zeleninou • Príprava pizze obsahujúcej spracované zložky živočíšneho pôvodu (napr. syr, spracované ryby alebo spracované mäso) • Výroba polievky s mäsovým výťažkom
Skladanie potravín rastlinného pôvodu so spracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a uvádzanie na trh ako takých.	852/2004	Súvisiace riziko možno kontrolovať implementáciou predpisov nariadenia (ES) č. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> • Výroba sendvičov so šunkou alebo syrom • Výroba zmrzlín zo spracovaného mlieka (tepelne ošetrovaného mlieka, sušeného mlieka) • Výroba pekárskeho výrobku s mliečnymi výrobkami • Zostavovanie alebo výroba hotových pokrmov zložených zo spracovaných produktov živočíšneho pôvodu (napr. spracované mäso) a zeleniny • Výroba cukrovín (napr. čokoláda s obsahom spracovaného mlieka) • Výroba majonézy s vaječným výrobkom

<p>Skladanie potravín rastlinného pôvodu s nespracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a ďalšie spoločné spracovanie.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Riziko je rovnaké ako riziko v prípade výroby spracovaných potravín živočíšneho pôvodu, napr. mäsových výrobkov. Z toho vyplýva, že by sa mali uplatňovať predpisy nariadenia (ES) č. 853/2004. Predpisy EÚ vyžadujú schválenie priestorov a na takéto potraviny sa môže aplikovať identifikačná značka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Konzervované výrobky vyrobené zo zeleniny a z čerstvého mäsa • Zmrzlina zo surového mlieka <p>Pozri poznámky v bode 3.4</p>
<p>Skladanie potravín rastlinného pôvodu s nespracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a uvádzanie na trh ako takých.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Riziko je rovnaké ako riziko v prípade manipulácie so surovými produktmi živočíšneho pôvodu, napr. s čerstvým mäsom a pod. Predpisy EÚ vyžadujú schválenie priestorov a na takéto potraviny sa môže aplikovať identifikačná značka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Skladanie surového mäsa/rýb so zeleninou na špajdli

PRÍLOHA IV NEÚPLNÝ ZOZNAM PREVÁDZKARNÍ, PODLIEHAJÚCICH SCHVAĽOVANIU

- Mäso
 - Bitúnky
 - Rozrábkarne
 - Zabíjanie na farme (okrem prípadu, keď ide o priame dodávanie malých množstiev mäsa z hydiny a zajacovitých zabitých na farme od výrobcu konečnému spotrebiteľovi a do miestnych maloobchodných prevádzkarní, pričom ide o priamu dodávku konečnému spotrebiteľovi)
 - 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 mlieko tepelne ošetrované a na mliečne výrobky vyrobené zo surového mlieka
 - Prevádzkarne na výrobu mliečnych výrobkov z už spracovaných mliečnych výrobkov (napr. maslo z pasterizovanej smotany, syr z pasterizovaného mlieka alebo zo sušeného mlieka)
 - Zberné strediská mlieka
- Vajcia a vaječné výrobky
 - Baliarne (triediarne) vajec
 - Prevádzkarne spracúvajúce vajcia

- Žabie stehienka a slimáky
 - Prevádzkarne pripravujúce a/alebo spracúvajúce žabie stehienka a slimáky
- Škvarené živočíšne tuky a oškvarky
 - Prevádzkarne na zber, skladovanie alebo spracovanie surovín
- Žalúdky a mechúre
 - Prevádzkarne na ošetrovanie mechúrov, žalúdkov a čriev
- Želatína
 - Prevádzkarne spracúvajúce suroviny
- Kolagén
 - Prevádzkarne spracúvajúce suroviny
- Prevádzkarne, ktoré vykonávajú prebaľovanie z priamych obalov vyššie uvedených produktov bez ohľadu na to, či vykonávajú aj ďalšie operácie, napr. plátkovanie, krájanie .
- Mraziarenské/Chladiarenské sklady, ak sa používajú v súvislosti s činnosťami, na ktoré sa vzťahujú požiadavky uvedené v prílohe III k nariadeniu 853/2004.
- Veľkoobchodné trhy, pokiaľ sa vyrábajú produkty živočíšneho pôvodu.