



Briselē, **XXX**.
SANCO/10098/2009 Revision 2023
[...] (2023) **XXX** draft

KOMISIJAS DIENESTU DARBA DOKUMENTS

**Norādījumu dokuments par to, kā piemērot noteiktus Regulas (EK) Nr. 853/2004
noteikumus par dzīvnieku izcelsmes pārtikas higiēnu**

Šis dokuments ir izstrādāts tikai informatīvam mērķim. Eiropas Komisija to nav pieņēmusi vai citādi apstiprinājusi.

Eiropas Komisija negarantē sniegtās informācijas precizitāti un neuzņemas atbildību par tās izmantošanu. Tāpēc lietotājiem pirms šīs informācijas izmantošanas jāveic vajadzīgie piesardzības pasākumi, uzņemoties visu ar to saistīto risku.

ŠĪ DOKUMENTA MĒRĶIS

Šis dokuments galvenokārt ir paredzēts pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem un kompetentajām iestādēm dalībvalstīs, un tā mērķis ir sniegt metodiskus norādījumus par jauno pārtikas higiēnas prasību īstenošanu un citiem ar to saistītiem jautājumiem.

Lasītāji trešajās valstīs dokumentā var atrast derīgu informāciju, kas ļaus labāk izprast ES pārtikas higiēnas noteikumu darbības jomu un mērķus.

PIEZĪME

Šis dokuments atrodas izstrādes procesā, un to atjauninās, ņemot vērā dalībvalstu, kompetento iestāžu, pārtikas apritē iesaistīto tirgus dalībnieku un Komisijas revīziju pieredzi un sniegto informāciju.

1. IEVADS

Regula (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku (turpmāk tekstā – regula) tika pieņemta 2004. gada 29. aprīlī¹ un to piemēro kopš 2006. gada 1. janvāra. Tajā ir noteiktas higiēnas prasības, kas visos pārtikas ķēdes posmos jāievēro pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kuri strādā ar dzīvnieku izcelsmes pārtiku. Pēc regulas pieņemšanas Komisijai ir saņēmusi lūgumus precizēt vairākus tās aspektus. Šī dokumenta mērķis ir sniegt atbildi uz šiem jautājumiem.

Lai izskatītu vairākus jautājumus saistībā ar regulas īstenošanu un panāktu vienprātību par tiem, Komisijas Veselības aizsardzības un patērētāju tiesību aizsardzības ģenerāldirektorāts regulāri rīko sanāksmes, kurās piedalās dalībvalstu eksperti.

Pārredzamības interesēs Komisija arī veicina diskusiju ar ieinteresētajām personām, lai ļautu izteikt viedokli dažādām sociālekonomisko interešu grupām. Tāpēc, lai apspriestu jautājumus saistībā ar regulas īstenošanu, Komisija var rīkot sanāksmes, kurās piedalās ražotāju, nozares, tirgotāju un patērētāju pārstāvji.

Kopš 2009. gada, kad tika publicēta šo metodisko norādījumu sākotnējā versija, tie ir vairākas reizes atjaunināti, lai tos pielāgotu izmaiņām juridiskajās prasībās vai sniegtu papildu skaidrojumus, kad tie ir vajadzīgi, lai uzlabotu izpratni par juridiskajām prasībām un saskaņotu piemērošanu visās dalībvalstīs.

Jāpiebilst, ka šis uzdevums neaptver jautājumus, kas saistīti ar valsts tiesību aktu neatbilstību regulai, un tie arī turpmāk tiks risināti saskaņā ar noteiktajām Komisijas procedūrām.

Šī dokumenta mērķis ir palīdzēt visiem pārtikas ķēdē iesaistītajiem dalībniekiem labāk izprast regulu un piemērot to pareizi un vienādi. Tomēr šim dokumentam nav oficiāla juridiska statusa, un strīda gadījumā galīgā atbildība par tiesību aktu interpretāciju ir Tiesai.

Lai pilnībā izprastu Regulas (EK) Nr. 853/2004 dažādos aspektus, jāpārzina arī citi Kopienas tiesību akti, jo īpaši saistībā ar principiem un definīcijām, kas noteikti:

- Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 178/2002, ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu² (pazīstami arī kā Vispārīgie pārtikas aprites tiesību akti);

¹ OV L 226, 25.6.2004., 22. lpp.

² OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp.

- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulā (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu³;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2017. gada 15. marta Regulā (ES) 2017/625 par oficiālajām kontrolēm un citām oficiālajām darbībām, kuras veic, lai nodrošinātu, ka tiek piemēroti pārtikas un barības aprites tiesību akti, noteikumi par dzīvnieku veselību un labturību, augu veselību un augu aizsardzības līdzekļiem, un ar ko groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 999/2001, (EK) Nr. 396/2005, (EK) Nr. 1069/2009, (EK) Nr. 1107/2009, (ES) Nr. 1151/2012, (ES) Nr. 652/2014, (ES) 2016/429 un (ES) 2016/2031, Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2005 un (EK) Nr. 1099/2009 un Padomes Direktīvas 98/58/EK, 1999/74/EK, 2007/43/EK, 2008/119/EK un 2008/120/EK un atceļ Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 854/2004 un (EK) Nr. 882/2004, Padomes Direktīvas 89/608/EEK, 89/662/EEK, 90/425/EEK, 91/496/EEK, 96/23/EK, 96/93/EK un 97/78/EK un Padomes Lēmumu 92/438/EEK (Oficiālo kontroļu regula)⁴;
- Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulā (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem⁵;
- Komisijas 2005. gada 5. decembra Regulā (EK) Nr. 2074/2005, ar ko nosaka ieviešanas pasākumus noteiktiem produktiem saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004 un oficiālās kontroles organizēšanu saskaņā ar Regulu Nr. 854/2004 un (EK) Nr. 882/2004, izņēmumus Regulai (EK) Nr. 852/2004 un groza Regulu (EK) Nr. 853/2004 un (EK) Nr. 854/2004⁶;
- Komisijas 2015. gada 10. augusta Īstenošanas regulā (ES) 2015/1375, ar ko nosaka īpašus noteikumus oficiālām trihinellas pārbaudēm gaļā⁷;

Atsevišķus metodiskos norādījumus, tostarp par Regulu (EK) Nr. 852/2004, ir izstrādājušas valstu vai Eiropas ieinteresēto personu organizācijas. Sk. https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en. Papildu norādījumi par Regulu (ES) Nr. 178/2002 ir pieejami vietnēs: https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-requirements_en, [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law-general-principles_en](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-principles_en) un https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-procedures_en.

³ OV L 226, 25.6.2004., 3. lpp.

⁴ OV L 95, 7.4.2017., 1. lpp.

⁵ OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.

⁶ OV L 338, 22.12.2005., 27. lpp.

⁷ OV L 212, 11.8.2015., 7. lpp.

2. PĀRTIKAS APRITĒ IESAISTĪTO TIRGUS DALĪBNIKU PIENĀKUMI

Regula jāsteno pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem. Tiem jānodrošina visu prasību pareiza izpilde, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu.

Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas strādā ar dzīvnieku izcelsmes pārtiku, papildus Regulai Nr. 853/2004 jāsteno arī Regulas (EK) Nr. 852/2004 attiecīgās prasības.

3. DARBĪBAS JOMA (REGULAS 1. PANTS)

3.1. Izņēmumi no Regulas (EK) Nr. 853/2004 darbības jomas attiecībā uz noteiktu pārtikas produktu tiešu piegādi galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas šādus pārtikas produktus piegādā tieši galapatērētājam

Šie izņēmumi ir noteikti Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 3. punkta c)–e) apakšpunktā. Izņēmumus piemēro vienīgi šādos gadījumos:

- ja piegādā mazus daudzumus **un**
- ja piegādā pamatproduktus (piemēram, olas, svaigpienu, dzīvas gliemenes, kuru izcelsme ir A klases ražošanas apgabalos, vai jūras gliemežus un adatādainus no neklasificētiem ražošanas apgabaliem) vai saimniecībā nokautu mājputnu un zaķveidīgo gaļu (ne no citām sugām) (tostarp saimniecībā no mājputnu un zaķveidīgo gaļas izgatavotus produktus un izstrādājumus), vai medījamos dzīvniekus, vai medījamo dzīvnieku gaļu **un**
- ja piegādi veic ražotājs (ievācējs (dzīvu gliemeņu gadījumā), zvejnieks vai lauksaimnieks / primārais ražotājs, bet neviens cits) vai mednieks.

Dalībvalstis izstrādā valsts noteikumus, kas reglamentē šīs darbības un personas.

Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 5. punkta a) apakšpunktu vietējie mazumtirdzniecības uzņēmumi (piemēram, miesnieks, restorāns, lielveikals, ...), kas veic piegādi galapatērētājam, var tālāk apstrādāt šos produktus, nepiemērojot Regulu (EK) Nr. 853/2004. Mazumtirgotājs var piegādāt pārtiku, kas nav dzīvnieku izcelsmes, citiem patērētājiem, bet ne galapatērētājiem. Dzīvnieku izcelsmes pārtiku, ieskaitot mājputnu, zaķveidīgo vai medījamo dzīvnieku gaļu mazos daudzumos, vietējais mazumtirgotājs drīkst piegādāt citam uzņēmumam (arī citam mazumtirgotājam) tikai tad, ja šis vietējais mazumtirgotājs ievēro Regulu (EK) Nr. 853/2004 vai ja uz to attiecas izņēmums, kas paredzēts minētās regulas 1. panta 5. punkta b) apakšpunkta i) vai ii) punktā.

3.2. Apstrāde un darbības

Regulā (EK) Nr. 853/2004 bieži tiek lietoti jēdzieni “apstrāde” un “darbības”. Tiem ir viena un tā pati nozīme, un tie būtu jāsaprot plaši, attiecinot tos (attiecinīgajā kontekstā) uz audzēšanu, kaušanu, pārstrādi, uzglabāšanu, pārvadāšanu, pārsaiņošanu vai pārfasēšanu,

3.3. Mazie uzņēmumi

Regulā (EK) Nr. 853/2004 nav noteikti mazu uzņēmumu definēšanas kritēriji. Lai gan definīcija nav juridiski saistoša, mazie (un vidējie) uzņēmumi ir definēti ES Ieteikumā 2003/361⁸, un definīcija ir lietota arī Komisijas Regulā (ES) Nr. 702/2014⁹. Kā noteicošos faktoros var izmantot darbinieku skaitu, apgrozījumu vai kopējo bilanci.

Kategorija	Darbinieku skaits	Apgrozījums	Kopējā bilance
Vidējs uzņēmums	< 250	< 50 milj. EUR	< 43 milj. EUR
Mazs uzņēmums	< 50	< 10 milj. EUR	< 10 milj. EUR
Mikrouzņēmums	< 10	< 2 milj. EUR	< 2 milj. EUR

Cits piemērs ir sniegts Komisijas Īstenošanas regulā (ES) 2019/627¹⁰. Lai nodrošinātu elastību, minētajā īstenošanas regulā attiecībā uz lopkautuvēm un medījamo dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumiem ir izmantotas robežvērtības, paredzot, ka, ja uzņēmumā nokauj vai apstrādā mazāk nekā 1000 lauksaimniecības dzīvnieku vienību vai mazāk nekā 150 000 putnu, zaķveidīgo un mazo medījamo dzīvnieku gadā, tie uzskatāmi par mazjaudas uzņēmumiem¹¹.

⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32003H0361>

⁹ Komisijas Regula (ES) Nr. 702/2014 (2014. gada 25. jūnijs), ar kuru konkrētas atbalsta kategorijas lauksaimniecības un mežsaimniecības nozarē un lauku apvidos atzīst par saderīgām ar iekšējo tirgu, piemērojot Līguma par Eiropas Savienības darbību 107. un 108. pantu (OV L 193, 1.7.2014., 1. lpp.).

¹⁰ Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2019/627 (2019. gada 15. marts), ar ko nosaka vienotu praktisku kārtību lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālo kontroļu veikšanai saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2017/625 un attiecībā uz oficiālajām kontrolēm groza Komisijas Regulu (EK) Nr. 2074/2005 (OJ L 131, 17.5.2019., 51. lpp.)

¹¹ Skatīt arī “mazjaudas kautuves” un “mazjaudas medījamo dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmuma” definīcijas Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/624 2. panta 17. un 18. punktā.

Iepriekš minētie kritēriji var sniegt norādes, ja valsts tiesību aktos tiek apsvērti pielāgojumi attiecībā uz maziem uzņēmumiem saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 10. panta 3. punktu.

3.4. Uzņēmumi, kas apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtiku, attiecībā uz kuru nav noteiktas sīki izstrādātas prasības

Attiecībā uz dažiem dzīvnieku izcelsmes produktiem (piemēram, medu, insektiem, rāpuļu gaļu, kultivētu gaļu, ūdens zīdītājiem) regulā nav noteikti sīki izstrādāti noteikumi. Šādā gadījumā dzīvnieku izcelsmes pārtiku apstrādā saskaņā ar attiecīgajām Regulas (EK) Nr. 852/2004 prasībām, kā arī Regulā (EK) Nr. 853/2004 paredzētajiem vispārīgajiem noteikumiem par dzīvnieku izcelsmes produktiem (īpaši 6. pantā minētajiem noteikumiem par produktiem, kuru izcelsme ir ārpus Kopienas).

Turklāt pārtikas nekaitīgums tiks nodrošināts attiecībā uz vairākiem pārtikas produktiem (kukaiņiem, kultivētu gaļu), kam jaunu pārtikas produktu atļauju kontekstā būs nepieciešams Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes novērtējums. Tomēr nākotnē varētu apsvērt īpašu prasību noteikšanu Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā, ja:

- tirgus daļa palielinātos un tiktu identificēti būtiski īpaši apdraudējumi, kas jānovērš;
- tiktu pietiekami attīstīti jauni paņēmieni, ar ko noteikt īpašas kopīgas prasības, nekavējot turpmāku inovāciju.

Tā kā attiecībā uz šādiem produktiem Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā prasības nav noteiktas, uzņēmumiem, kas apstrādā šos produktus, nav vajadzīgs apstiprinājums un nav jāuzliek produkta identifikācijas marķējums.

3.5. Produkti, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 853/2004

Regula (EK) Nr. 853/2004 attiecas tikai uz **neapstrādātiem un pārstrādātiem dzīvnieku izcelsmes produktiem.**

“Dzīvnieku izcelsmes produktu” definīcija (Regulas (EK) Nr. 853/2004 I pielikuma 8.1. punkts) ir jāsaprot ļoti plaši kā jebkurš produkts, kas iegūts no dzīvniekiem un paredzēts lietošanai pārtikā. Dzīvnieku izcelsmes produkti var būt gan neapstrādāti, gan pārstrādāti. Pat ja ir vairāki stingri pārstrādes posmi, kas būtiski maina sākotnējo dzīvnieku izcelsmes produktu, produkts joprojām ir dzīvnieku izcelsmes produkts, jo Regulā (EK) Nr. 853/2004 nav noteikts beigupunkts (piemēram, no vilnas iegūta lanolīna pārvēršanās D3 vitamīnā). Salikti produkti nav iekļauti “dzīvnieku izcelsmes produktu” definīcijā.

- Šā dokumenta I pielikumā ir **neapstrādātu dzīvnieku izcelsmes produktu (neizsmēļošs) saraksts** [kā tie definēti Regulas (EK) Nr. 852/2004 2. panta 1. punkta n) apakšpunktā].

- Šā dokumenta II pielikumā ir **pārstrādātu dzīvnieku izcelsmes produktu (neizsmelošs) saraksts** [kā tie definēti Regulas (EK) Nr. 852/2004 2. panta 1. punkta o) apakšpunktā].

Nosakot, vai dzīvnieku izcelsmes produkts ir pārstrādāts vai neapstrādāts, jāņem vērā **visas** atbilstošās definīcijas, kas atrodamas higiēnas noteikumos, jo īpaši, “pārstrādes”, “neapstrādātu produktu” un “pārstrādes produktu” definīcijas Regulas (EK) Nr. 852/2004 2. pantā un dažu pārstrādātu produktu definīcijas Regulas (EK) Nr. 853/2004 I pielikuma 7. sadaļā. Šo definīciju savstarpējā saistība ietekmēs pieņemto lēmumu.

Vairākiem ļoti rafinētiem produktiem (III pielikuma XVI iedaļa) ir noteiktas tikai dažas īpašas prasības, piemēram, izejvielu izcelsme (minētās iedaļas 2. punkts). Tā kā šīs regulas III pielikumā tomēr ir noteiktas īpašas prasības, visiem uzņēmumiem, kas apstrādā (ražo, iepako utt.) ļoti rafinētus produktus, ir jābūt apstiprinātiem saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 4. panta 2. punktu, ja vien nav piemērojama 4. panta 2. punktā noteikta atkāpe.

3.6. Pārtika, kas satur gan augu izcelsmes, gan dzīvnieku izcelsmes produktus

Skatīt Komisijas dienestu darba dokumentu: norādījumi par vispārīgām prasībām saliktiem produktiem un produktiem, kurus kļūdaini varētu uzskatīt par saliktiem produktiem, arī par šādu produktu importa nosacījumiem un kontroli¹².

3.7. Mazumtirdzniecība

Ja vien skaidri nav norādīts pretējais, **Regula (EK) Nr. 853/2004, ieskaitot prasību par uzņēmuma apstiprināšanu, neattiecas uz mazumtirdzniecību** [1. panta 5. punkta a) apakšpunkts].

Mazumtirdzniecība ir definēta Regulas (EK) Nr. 178/2002 3. panta 7. punktā. Definīcija ir šāda:

“mazumtirdzniecība” ir manipulācijas ar pārtiku un/vai tās apstrāde, un tās uzglabāšana tirdzniecības vai piegādes vietā galapatērētājam, tostarp izplatīšanas vietās, ēdināšanas uzņēmumos, uzņēmumu un iestāžu ēdnīcās, restorānos un citos līdzīgos pārtikas pakalpojumu uzņēmumos, veikalos, lielveikalu izplatīšanas centros un vairumtirdzniecības punktos.

Mazumtirdzniecība (t. i., pārtikas apstrāde un/vai pārstrāde un tās uzglabāšana tirdzniecības vietā) no Regulas (EK) Nr. 853/2004 darbības jomas principā ir izslēgta. Tas nozīmē arī to, ka, piemēram, kad sieru ražo un pārdod mazumtirdzniecības telpās (piemēram, saimniecības mazumtirdzniecības veikalā), šīs darbības var veikt tikai saskaņā ar Regulā (EK) Nr. 852/2004 noteiktajām prasībām, un ir nepieciešama reģistrācija, bet nav nepieciešams apstiprinājums

¹² Skatīt “Ilustratīvi norādījumi par saliktu produktu importa nosacījumiem” vietnē https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en.

(tomēr skatīt arī otro ievilkumu turpmāk tekstā, ja attiecīgais lauksaimnieks/mazumtirgotājs veic piegādi citam mazumtirgotājam).

Tomēr, kā tas ir skaidrots Regulas (EK) Nr. 853/2004 12. un 13. apsvērumā, iepriekš sniegtā definīcija aptver tādu vairumtirdzniecību, kas ir pārtikas tieša tirdzniecība vai piegāde galapatērētājam. Tas jāsaprot šādi.

- Darbībām, kas paredz pārtikas tiešu tirdzniecību vai piegādi galapatērētājam, pietiku ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumiem. Saskaņā ar “mazumtirdzniecības” definīciju termins “darbības” ietver pārstrādi (piemēram, tādu konditorejas izstrādājumu gatavošanu, kas satur dzīvnieku izcelsmes produktus, gaļas izstrādājumu sagatavošanu vietējā gaļas veikalā) tirdzniecības vietā, kur to pārdod galapatērētājam.
- Ja mazumtirdzniecības uzņēmums dzīvnieku izcelsmes pārtiku piegādā citam uzņēmumam, piemēro Regulu (EK) Nr. 853/2004, izņemot šādos gadījumos:
 - ja uzņēmuma vienīgās darbības ir uzglabāšana un transports. Šādā gadījumā piemēro Regulas (EK) Nr. 852/2004 prasības un Regulā (EK) Nr. 853/2004 noteiktās prasības par temperatūru,
 - ja saskaņā ar valsts tiesību aktiem piegāde ir mazumtirdzniecības uzņēmuma **papildu, vietēja mēroga un ierobežota** darbība, kas domāta galapatērētājam. Tādā gadījumā piemēro vienīgi Regulu (EK) Nr. 852/2004.

Ja infrastruktūra un aprīkojums (piemēram, ūdensapgāde, saldētavas) ir kopīgi vairākiem pārtikas aprītē iesaistītiem tirgus dalībniekiem, ir lietderīgi noteikt pienākumu kādai personai/struktūrai nodrošināt higiēnas prasību ievērošanu attiecībā uz šo kopējo infrastruktūru un aprīkojumu.

Lēmumu pieņemšanas shēma, kas vajadzīga, lai pārbaudītu, vai uz mazumtirdzniecības uzņēmumiem attiecas Regulas (EK) Nr. 853/2004 prasības, ir atrodama III pielikumā. Jāņem vērā, ka mazumtirdzniecības uzņēmumam, kas dzīvnieku izcelsmes produktus ne tikai pārvadā un uzglabā, bet arī piegādā kādam pārtikas aprītē iesaistītam tirgus dalībniekam, kurš nav mazumtirgotājs, ir jāievēro Regula (EK) Nr. 853/2004, tai skaitā jāsaņem uzņēmuma apstiprinājums, un šāds pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks nevar izmantot izņēmumu, atsaucoties uz papildu, vietēja mēroga un ierobežotu darbību, jo tā nav piegāde no mazumtirgotāja mazumtirgotājam (t. i., galapatērētājam); piemēram, miesnieks piegādā malto gaļu citam pārtikas aprītē iesaistītam tirgus dalībniekam, kurš to izmanto pīrāgu gatavošanai, lai tos piegādātu citiem uzņēmumiem.

Lai gan noteiktas darbības, piemēram, “vairumtirdzniecība”, nav definētas, III pielikumā iekļautā lēmumu pieņemšanas shēma, kuras pamatā ir veiktā darbība, sniedz skaidras norādes par to, kad ir piemērojamas Regulas (EK) Nr. 853/2004 prasības.

Saskaņā ar 1. panta 5. punkta c) apakšpunktu dalībvalstis var izlemt paplašināt Regulas (EK) Nr. 853/2004 noteikumus, attiecinot tos uz uzņēmumiem savā teritorijā, uz kuriem tie citādi neattiektos. Izmantojot šo iespēju, dalībvalstīm būtu jāvadās pēc pārtikas aprites tiesību aktu vispārējiem principiem, proti, proporcionalitātes principa un vajadzības pēc noteikumiem, kas pamatojas uz risku.

3.8. Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 5. punkta b) apakšpunkta ii) punktā minētais jēdziens “papildu, vietēja mēroga un ierobežota darbība”

Šis jēdziens jāsaprot tā, ka īsti mazumtirdzniecības veikali, kas apgādā galapatērētājus (piemēram, miesnieks), dzīvnieku izcelsmes pārtiku var piegādāt kādam citam vietējam mazumtirgotājam, ievērojot tikai Regulas (EK) Nr. 852/2004 prasības. Regulas (EK) Nr. 853/2004 prasības (piemēram, par uzņēmuma apstiprināšanu un identifikācijas marķējuma uzlikšanu) uz šo gadījumu neattiecas. Jēdziena “papildu, vietēja mēroga un ierobežota darbība” pamatā ir novērojums, ka mazumtirdzniecības uzņēmumi, kuru pamatdarbība ir apgādāt galapatērētājus, faktiski pārdod savus produktus vietējā mērogā (pat, ja galamērķis ir citā dalībvalstī), līdz ar to tie nenodarbojas ar tirdzniecību, kas paredz produktu pārvadāšanu lielos attālumos un prasa lielāku uzmanību un uzraudzību īpaši attiecībā uz transporta un aukstuma ķēdes nosacījumiem. Tāpēc lielas dalībvalsts gadījumā paplašināt jēdzienu “papildu, vietēja mēroga un ierobežota piegāde” ģeogrāfiskā nozīmē, attiecinot to uz visu šīs dalībvalsts teritoriju, nebūtu atbilstīgi regulai.

Šis jēdziens ir sīkāk paskaidrots 13. apsvērumā, kur ir skaidri noteikts, ka šāda piegāde drīkst būt tikai maza piegādes uzņēmuma darbības daļa; ka uzņēmumam, kurš ir piegādes saņēmējs, jābūt tiešā piegādes uzņēmuma tuvumā un piegāde drīkst attiekties tikai uz noteiktiem produktu vai uzņēmumu veidiem.

Dažos gadījumos mazumtirgotāji (piemēram, miesnieki) var ražot pārtikas produktus nelielā daudzumā (absolūtā nozīmē), un lielāko daļu saražotā tie piegādā ēdināšanas uzņēmumiem un/vai citiem mazumtirgotājiem. Šādos gadījumos saskaņā ar regulu būtu atbilstīgi atļaut turpmāku tradicionālo izplatīšanas metožu izmantošanu, ņemot vērā, ka vārdā “papildu” ir ietverts jēdziens par “maziem daudzumiem”. Tāpēc vārds “papildu” jāsaprot kā mazs dzīvnieku izcelsmes pārtikas daudzums absolūtā nozīmē **vai** kā maza daļa no uzņēmuma saimnieciskās darbības. Katrā ziņā ar regulā norādīto trīs kritēriju kombināciju lielāko daļu situāciju iespējams kvalificēt atbilstīgi.

Valsts noteikumiem, kas jāpieņem atbilstoši Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 5. punkta b) apakšpunkta ii) punktam, ir jāatbilst Līguma vispārējiem noteikumiem un īpaši tā 28., 29. un 30. pantam.

3.9. Primārā ražošana, uz kuru attiecas Regula (EK) Nr. 853/2004

Attiecībā uz dažiem dzīvnieku izcelsmes produktiem jēdziens “primārā ražošana”, kas minēts Regulā (EK) Nr. 852/2004, ir sīkāk izklāstīts Regulā (EK) Nr. 853/2004.

Dzīvas gliemenes [III pielikuma VII sadaļas 4. punkta a) apakšpunkts]]

Attiecībā uz dzīvām gliemenēm primārā ražošana aptver darbības, kas tiek veiktas, pirms dzīvās gliemenes tiek nogādātas nosūtīšanas centrā, attīrīšanas centrā vai pārstrādes uzņēmumā.

Zvejniecības produkti [III pielikuma VIII sadaļas 4. punkts un III pielikuma VIII sadaļas 3. punkta a) un b) apakšpunkts]

Attiecībā uz zvejniecības produktiem primārā ražošana ietver dzīvu zvejniecības produktu (*jūras vai saldūdens*) audzēšanu, zvejošanu un ievākšanu ar mērķi laist tos tirgū un iekļauj šādas ar to saistītas darbības:

- kaušanu, atasiņošanu, galvas atdalīšanu, ķidāšanu, spuru noņemšanu, sasaldēšanu un iesaiņošanu pārvadāšanai, ko veic uz zvejas kuģu klāja;
- tādu zvejniecības produktu pārvadāšanu un uzglabāšanu, kuri nav būtiski izmainīti, ieskaitot dzīvus zvejniecības produktus zivjraudzētavās uz sauszemes;
- tādu zvejniecības produktu (*jūras vai saldūdens*) pārvadāšanu, kuri nav būtiski izmainīti, ieskaitot dzīvus zvejniecības produktus, no ražošanas vietas uz pirmo galamērķa uzņēmumu;
- apdullināšanu audzētavā vai kaušanu jūrā, tostarp attiecībā uz saimniecībā audzētām tunzivīm, ja apdullināšanu un atasiņošanu var veikt uz kuģa, kas veic zvejas darbības. Ja apdullināšanu veic saimniecībā uz sauszemes ar triecienu vai ja pēc apdullināšanas veic atasiņošanu, šīs darbības nevar uzskatīt par saistītām darbībām un tādējādi tās nevar uzskatīt par primārās ražošanas darbībām.

Svaigpiens [III pielikuma IX sadaļas 1. nodaļa]

Regulā ir noteiktas prasības, kas jāievēro saimniecībā, īpaši attiecībā uz piena lopu veselības nosacījumiem un higiēnu piena ražošanas saimniecībās, kā arī kritēriji, kas jāievēro attiecībā uz svaigpienu.

Olas [III pielikuma X sadaļas 1. nodaļa]

Regula attiecas uz olu apstrādi ražotāja telpās, un tajā ir noteikts, ka olas jāglabā tīras, sausas, bez netīšas svešas smaržas, sekmīgi aizsargātas pret triecienu un pasargātas no tiešas saules gaismas.

4. UZŅĒMUMU APSTIPRINĀŠANA (REGULAS 4. PANTS)

4.1. Uzņēmumi, kam jāsaņem apstiprinājums

Ir jāapstiprina uzņēmumi, kas apstrādā dzīvnieku izcelsmes produktus, attiecībā uz kuriem Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā ir noteiktas prasības (izņemot uzņēmumus, kuros veic tikai primāro ražošanu, pārvadāšanas darbības, tādu produktu uzglabāšanu, kas nav jāuzglabā kontrolētas temperatūras apstākļos vai mazumtirdzniecības darbības, uz kurām šī regula saskaņā ar 1. panta 5. punkta b) apakšpunktu neattiecas). Tas nozīmē plašu uzņēmumu loku, ieskaitot uzņēmumus, kas nodarbojas ar neapstrādātiem un pārstrādātiem dzīvnieku izcelsmes produktiem.

Šā dokumenta V pielikumā ir dots neizsmeļošs saraksts ar uzņēmumu kategorijām, kam saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004 ir jāsaņem apstiprinājums.

Regula (EK) Nr. 853/2004 principā neattiecas uz mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas tirgo vai piegādā dzīvnieku izcelsmes pārtiku tieši galapatērētājam (piemēram, gaļas veikali, lielveikali, siera ražošana saimniecībā u. c.) (sk. 3.7. punktu). Tāpēc šādi mazumtirdzniecības uzņēmumi nav jāapstiprina.

4.2. Kaušanas darbības, kas ir atbrīvotas no apstiprinājuma

Tieša piegāde nav Regulas (EK) Nr. 853/2004 darbības jomā, ja ražotājs saimniecībā nokautu mājputnu un zakveidīgo galu mazos daudzumos tieši piegādā galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kuri šādu gaļu tieši piegādā galapatērētājam. Dalībvalsts pieņem valsts noteikumus, lai nodrošinātu šādas gaļas nekaitīgumu [sk. Regulas 1. panta d) punktu].

Runājot par "kaušanu privātam patēriņam", šādu darbību veic privātpersona, kuru nevar uzskatīt par pārtikas apritē iesaistītu tirgus dalībnieku. Turklāt gaļa, kas rodas šādas kaušanas rezultātā, netiek laista tirgū. Tāpēc kaušana privātam patēriņam neietilpst Regulas (EK) Nr. 852/2004 un 853/2004 darbības jomā. Dalībvalstis var pieņemt savus valsts noteikumus attiecībā uz šo kaušanas veidu. Ar privātu patēriņu jāsaprot patēriņš dzīvnieka īpašnieka, arī viņa privāto viesu, vajadzībām māsasaimniecībā, taču ne iegūto produktu tirdzniecība.

4.3. Saldētavu apstiprināšana

4.3.1. Saldētavas mazumtirdzniecībā

Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 5. punkta a) apakšpunktā ir noteikts: "***Ja vien skaidri nav norādīts pretējais, šī regula neattiecas uz mazumtirdzniecību***".

Saldētavas, kas ir daļa no mazumtirdzniecības uzņēmuma, neietilpst regulas darbības jomā, izņemot, ja apstiprinājums ir vajadzīgs, lai varētu veikt mazumtirdzniecības darbības (sk. šo norādījumu 3.7. punktu).

Atsevišķas saldētavas, kuras izmanto tikai tādās vairumtirdzniecības darbībās kā pārvadāšana un uzglabāšana, nav jāapstiprina, taču uz tām attiecas temperatūras prasības. Tomēr, ja šādas vairumtirdzniecības darbības ietver ne tikai uzglabāšanu un pārvadāšanu (bet, piemēram, sadalīšanu porcijās, griešanu šķēlēs, pārsaiņošanu, sasaldēšanu pārtikas ziedošanas vajadzībām), tad saldētavas ir uzņēmumi, kas jāapstiprina saskaņā ar 4. panta 2. punktu. Citiem vārdiem, ja uz mazumtirdzniecības darbībām attiecas Regula (EK) Nr. 853/2004 (skatīt lēmumu pieņemšanas shēmu III pielikumā), saldētavai ir vajadzīgs apstiprinājums.

4.3.2. *Citas saldētavas (nesaistītas ar mazumtirdzniecību)*

Neatkarīgi no darbībām, kas tiek veiktas saldētavā, atbrīvojumus saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 5. punkta b) apakšpunktu nepiemēro, ja šīs saldētavas acīmredzami nav mazumtirgotāji, proti, atsevišķas saldētavas, kurās uzglabā liemeņus vai gaļas izcirtņus tālākai piegādei uzņēmumiem (gaļas izciršanas uzņēmumiem, gaļas sadalīšanas uzņēmumiem), kuri ir jāapstiprina saskaņā ar 4. panta 2. punktu. Šādas saldētavas ir jāapstiprina vienmēr; tāpat arī saldētavas, kas ir daļa no uzņēmuma, kuram vajadzīgs apstiprinājums (piemēram, kautuvju, gaļas sadalīšanas, zivju apstrādes, piena pārstrādes uzņēmumu utt. daļa).

IV pielikumā ir iekļauta lēmumu pieņemšanas shēma, kas vajadzīga, lai pārbaudītu saldētavām piemērojamās prasības.

4.4. Pārsaiņošanas uzņēmumi

Pārsaiņošanas uzņēmumos veic citā uzņēmumā iepriekš iesaiņotu dzīvnieku izcelsmes produktu pārsaiņošanu. Atsaiņošanas un pārsaiņošanas darbības var apvienot ar tādām darbībām kā pārtikas griešana šķēlēs un sadalīšana.

Pārsaiņošanas uzņēmumi apstrādā neiesaiņotus dzīvnieku izcelsmes produktus. Jāņem vērā, ka, ja tie apstrādā dzīvnieku izcelsmes produktus, uz kuriem attiecas regulas III pielikums, uzņēmumi nonāk regulas 4. panta 2. punkta darbības jomā. Attiecīgi tiem ir vajadzīgs apstiprinājums. Šāda pieeja ir loģiska, jo minēto uzņēmumu līmenī var rasties jauni apdraudējumi.

Lai nodrošinātu izsekojamību, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nedrīkst laist tirgū tādus dzīvnieku izcelsmes produktus, ar kuriem pārsaiņošanas uzņēmumā ir veiktas darbības, bet nav izmantots pārsaiņošanas uzņēmuma identifikācijas marķējums.

5. TEHNISKIE JAUTĀJUMI

GALA

5.1. Dzīvnieku sugas

Regulas (EK) Nr. 853/2004 I pielikumā ir noteiktu dzīvnieku sugu definīcijas.

- Pielikuma 1.2. punktā “mājas nagaiņi” ir definēti kā “*mājas liellopi (tostarp bubala un bizona sugas) (..)*”. Jaki vai zebu arī ir mājas liellopi.
- Pielikuma 1.6. punktā “saimniecībā audzēti medījамie dzīvnieki” ir definēti kā “*saimniecībā audzēti skrējējputni un saimniecībā audzēti sauszemes zīdītāji, kas nav minēti 1.2. punktā*”.”. Tradicionāli audzēti ziemeļbrieži (*Rangifer tarandus tarandus*) arī ir saimniecībā audzēti medījамie dzīvnieki. Saimniecībā audzētas lamas un alpakas arī ir saimniecībā audzēti medījамie dzīvnieki, jo tās nav ietvertas mājas nagaiņu definīcijā.

5.2. Tīri dzīvnieki

Vairākās jauno higiēnas noteikumu daļās ir atsauce uz prasību, ka dzīvniekiem ir jābūt tīriem:

- lopkopjiem jāveic atbilstoši pasākumi, kas cik vien iespējams, nodrošina kaujamo dzīvnieku tīrību (Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikuma A daļas II sadaļas 4. punkta c) apakšpunkts);
- kautuvju operatoriem jānodrošina, lai dzīvnieki būtu tīri (Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas IV nodaļas 4. punkts);
- pilnvarotajam veterinārārstam jāpārbauda, vai ir izpildīta prasība nodrošināt, ka dzīvniekus, kuriem ir tāds ādas vai vilnas stāvoklis, kas rada nepieņemamu risku kaušanas laikā inficēt gaļu, nekauj, ja vien tos pirms tam nenotīra (Komisijas Īstenošanas regulas (ES) 2019/627 11. panta 4. punkts un 43. panta 2. punkts).

Šīs prasības pamatā ir vērā ņemami pierādījumi, ka netīri dzīvnieki ir bijuši kautķermeņu piesārņošanas avots, kā rezultātā notikusi saindēšanās ar pārtiku. Tādēļ kaujamiem dzīvniekiem ir jābūt pietiekami tīriem, lai tie neradītu nepieņemamu risku kaušanas un apstrādes darbību laikā.

Prasības mērķis ir patiešām izvairīties no gaļas piesārņojuma kaušanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek panākta Savienības tiesību aktos prasītā mikrobioloģiskā kvalitāte.

Līdzekļu izstrāde šā mērķa sasniegšanai ir uzdevums, kas jāveic attiecīgajiem pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem. Šo mērķi var sasniegt ar dažādiem līdzekļiem, tostarp:

- rezultatīvi tīrot dzīvniekus un/vai
- šķirojot dzīvniekus pēc to tīrības un izveidojot atbilstošu kaušanas shēmu, un/vai
- izstrādājot procedūras dzīvnieku higiēniskai dīrāšanai, kam vajadzētu aizsargāt kautķermeņus pret nevajadzīgu piesārņojumu, un/vai

- ar citām piemērotām procedūrām.

Labas prakses norādījumi var būt piemērots instruments, kas kautuvju operatoriem palīdzēs noteikt šos līdzekļus. Skatīt “Norādījumi par kaušanas higiēnas labas prakses izplatīšanu”¹³.

Kompetentās iestādes uzdevums ir pārbaudīt, vai operatoru izstrādātās procedūras tiek pareizi ievērotas.

5.3. Pirmskaušanas novietnes un pagaidu uzturēšanās aploki

Regulas III pielikuma I sadaļas II nodaļas 1. punkta a) apakšpunktā ir noteikts, ka *“kautuvēs ir jābūt piemērotām un higiēnas prasībām atbilstošām pirmskaušanas novietnēm vai, ja klimats ir piemērots, pagaidu uzturēšanās aplokiem, ko var viegli iztīrīt un dezinficēt. Minētajām novietnēm un aplokiem ir jābūt aprīkoti ar iekārtām dzīvnieku dzirdināšanai un vajadzības gadījumā barošanai.”*

Tāpat kā attiecībā uz citām prasībām, lemjot par pirmskaušanas novietnēm un pagaidu uzturēšanās aplokiem, jāievēro proporcionalitātes princips. Mazās kautuvēs, kur tiek nokauts neliels dzīvnieku skaits, nav vajadzības pēc sarežģītas un plašas infrastruktūras, un dzīvnieku dzirdināšanas, un, ja nepieciešams, barošanas iekārtas var būt vienkāršas (piemēram, pārvietojamās iekārtas).

5.4. Ierīces nažu sterilizācijai

Regulas III pielikuma I sadaļas II nodaļas 3. punktā ir noteikts, ka kautuvēs *“ir jābūt ierīcēm instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni, ko piegādā ar ne mazāk kā 82°C temperatūru, vai citai sistēmai ar līdzvērtīgu iedarbību.”*

Mazu kautuvju īpašnieki ir izteikuši bažas, ka šī prasība par nažu sterilizāciju var radīt vajadzību pēc vairākām iekārtām kaušanas telpā.

Prasības mērķis ir nodrošināt, ka gaļa netiek piesārņota, izmantojot ierīces, piemēram, nažus. To var panākt ar dažādiem līdzekļiem, piemēram,

- novietojot nažu sterilizācijas ierīces svarīgākajās kautuves vietās, kur darbinieki tām var viegli piekļūt. Šādas ierīces būtu piemērotas lielām kautuvēm;
- vienlaicīgi sterilizējot pietiekamu daudz nažu, lai nodrošinātu, ka visu kaušanas darbību laikā ir pieejami tīri naži. Šāds risinājums varētu būt atbilstošs mazjaudas kautuvēm.

5.5. Izcirtņu atgriezumī un apgraizījumi

Regulas III pielikuma V sadaļas II nodaļas 1. punkta c) apakšpunkta i) punktā ir noteikts, ka *“izcirtņu atgriezumus un apgraizījumus (kas nav veselu muskuļu atgriezumī) nedrīkst izmantot kā izejvielu maltas gaļas gatavošanai.”*

¹³ https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en

Tā kā vārds “atgriezumi” nozīmē vai nu “mazus gabalus” vai “atkritumus”, ir izteikti vairāki lūgumi paskaidrot, kā jāsaprot termini “izcirtņu atgriezumi un apgraizījumi”.

Kopumā nebūtu loģiski, ka produktus, kas ir piemēroti lietošanai pārtikā, aizliedz lietot pārtikā. Tāpēc lietošanai pārtikā derīgu mazu gabalu (atgriezumus un apgraizījumus) izmantošana maltas gaļas gatavošanā nedrīkstētu radīt problēmas, ja vien visu laiku tiek garantēta maltas gaļas mikrobioloģiskā kvalitāte un ja mazie gabali tiek iegūti no vesela muskuļa.

5.6. Pārtikas aprites informācijas novērtējums, ko veic kautuves operators

Attiecībā uz pārtikas aprites informāciju Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikuma III sadaļas 5. punktā ir noteikts, ka kautuvju operatoriem, lai novērtētu, vai pieņemt savās telpās dzīvniekus, ir jānovērtē attiecīgā pārtikas aprites informācija, pirms to dara pieejamu pilnvarotajam veterinārārstam.

Praksē kautuves operatoram **jāpārbauda**, vai sniegtā pārtikas aprites informācija ir pilnīga, bez skaidri redzamām kļūdām vai izlaidumiem un vai to var uzskatīt par piemērotu lēmuma pamatošanai. Tas neuzliek kautuves operatoram pienākumu veikt profesionālu informācijas novērtējumu papildus to pasākumu novērtējumam, kas tam jāveic saskaņā ar standarta darba procedūrām, jo šādu papildu novērtējumu profesionāli var veikt tikai pilnvarots veterinārārsts.

5.7. Kaušanas iespējas izcelsmes saimniecībā, tostarp pārvietojamās lopkautuvēs

Ir audzis pieprasījums pēc iespējas atļaut kaušanu saimniecībā, lai izvairītos no dzīvnieku labturības problēmām, pārvedot dzīvniekus uz kautuvi. Tomēr Regulas (EK) Nr. 853/2004 mērķis ir saglabāt labu gaļas higiēnu/drošumu. Regulā (EK) Nr. 853/2004 tomēr ir iekļautas vairākas iespējas atļaut kaušanu izcelsmes saimniecībā, ievērojot konkrētus nosacījumus, kā norādīts 1. un 2. tabulā.

1. tabula. Kaušanas un dīrāšanas iespējas izcelsmes saimniecībā

Sugas	Kaušana pilnā apmērā
Visas mājdzīvnieku sugas un saimniecībā audzēti medījamo dzīvnieki	Apstiprināta stacionāra (maza) kautuve
	Apstiprināta pilnīgi pārvietojama kautuve
	Daļēji pārvietojama kautuve, kas apstiprināta kopā ar fiksētām daļām, kas paredzētas, piemēram, pirmskaušanas novietnei vai dzesēšanai

	Privātam patēriņam, nelaižot tirgū
Mājputni un zaķveidīgie, ziemeļbrieži (<i>Rangifer tarandus tarandus</i> , dažos Somijas un Zviedrijas apgabalos)	Mazi gaļas daudzumi, ko tieši piegādā galapatērētājam vai vietējam mazumtirdzniecības uzņēmumam, kas veic piegādi tieši galapatērētājam

2. tabula. Apdullināšanas un atasiņošanas iespējas (+ iespējama kuņģa un zarnu izņemšana) izcelsmes saimniecībā, ievērojot konkrētus nosacījumus

Sugas	Apdullināšana un atasiņošana (+ iespējama kuņģa un zarnu izņemšana)
Mājas nagaiņi	Piespiedu kaušana
Mājas liellopi, kazas, aitas un cūkas, nepārnadži	Tikai nelielā skaitā
Saimniecībā audzēti skrējējputni, saimniecībā audzēti medījамie nagaiņi un bizoni	Lai izvairītos no riska dzīvnieku kopējam vai lai novērstu dzīvnieku savainojumus, tos pārvedot
Atlikti izķidāta mājputnu gaļa, zosis un pīles, kas audzētas <i>foie gras</i> ražošanai, saimniecībā audzēti (mazi) medījамie dzīvnieki	Atļauta

Pilna apmēra kaušanas un dīrāšanas darbības saimniecībā jāveic saskaņā ar attiecīgajām vispārīgajām higiēnas prasībām, kas noteiktas Regulā (EK) Nr. 852/2004, un īpašajiem pārtikas higiēnas noteikumiem gaļas ražošanai, kas noteikti Regulā (EK) Nr. 853/2004. Tas nozīmē arī to, ka kautuvēm jābūt saņēmušām kompetentās iestādes apstiprinājumu. No apstiprināšanas prasības var atbrīvot, ja kaušanas darbības veic privātam patēriņam, nelaižot gaļu tirgū, un ja mājputnu un zaķveidīgo gaļu mazos daudzumos tieši piegādā galapatērētājam vai vietējam mazumtirdzniecības uzņēmumam, kurš veic piegādi tieši galapatērētājam saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 3. punktu.

Iespēja **apdullināt un atasiņot nagaiņus izcelsmes saimniecībā** varētu būt grūti īstenojama higiēnas apsvērumu dēļ, piemēram, tāpēc, ka, pārvedot uz kautuvi, pastāv liemeņu savstarpējas inficēšanās risks, un tādēļ ir piemērota saprātīga pieeja,

ierobežojot sugu un dzīvnieku skaitu, kā arī paredzot obligātu valsts pilnvarota veterinārārsta klātbūtni.

Ja Regulā (EK) Nr. 852/2004 un Regulā (EK) Nr. 853/2004 noteiktās infrastruktūras prasības ir nesamērīgas attiecībā uz kaušanu saimniecībā, dalībvalstis var pielāgot šīs prasības, pieņemot valsts pasākumus saskaņā ar procedūru, kas šim nolūkam noteikta Regulas (EK) Nr. 852/2004 13. pantā un/vai Regulas (EK) Nr. 853/2004 10. pantā.

Uz **pārrobežu kautuvju darbībām** attiecas daži ierobežojumi:

- pilnīgi mobilas kautuves apstiprina katrā dalībvalstī, kurā kautuve darbojas (paredzot atšķirīgu veselības/identifikācijas marķējumu), jo uzņēmuma apstiprināšana teritorijā ir attiecīgās valsts iestādes kompetencē;
- saskaņā ar Regula (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VIa nodaļu nav papildu ierobežojumu attiecībā uz pārvietojamu vienību (kaušanas iekārtu) pārrobežu izmantošanu: pirmskaušanas veterināro apskati var veikt A valstī A valsts pirmais valsts pilnvarotais veterinārārsts, savukārt pēckaušanas veterināro apskati var veikt B valsts kautuvē B valsts pilnvarota veterinārārsta uzraudzībā vai atbildībā. Apstiprinājuma numurs / veselības marķējums ir no tās kautuves, kuras daļa ir pārvietojamās vienības.

5.8. Svaigas gaļas sasaldēšana “bez liekas kavēšanās”

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas (mājas nagaiņu gaļa) VII nodaļas 4. punktā ir noteikts, ka *“sasaldēšanai paredzēta gaļa ir jāsasaldē bez liekas kavēšanās, vajadzības gadījumā ņemot vērā stabilizācijas laika posmu pirms sasaldēšanas”*. Stabilizācijas laikposms parasti ir pāris dienas. Šajā laikposmā gaļu drīkst sagriezt un/vai pārvest uz saldētavu. Sasaldēšana bez liekas kavēšanās attiecas arī uz mājputnu un zaķveidīgo gaļu (regulas III pielikuma II sadaļas V nodaļas 5. punkts).

Tādējādi gaļa ir jāsasaldē neilgi pēc kaušanas, un nedrīkst sasaldēt gaļu:

- kam tuvojas derīguma beigu termiņš, lai to ilgāk uzglabātu tālākai pārstrādei;
- kas ir iepakota vakuumpakojumā uzglabāšanai kā atdzesēta gaļa pēc stabilizācijas perioda.

Izņēmums ir pārtikas ziedošana mazumtirdzniecības posmā, ievērojot konkrētus nosacījumus, kas noteikti iepriekš minētajās prasībās, lai veicinātu drošu pārtikas pārdali minētajā sistēmā. Turklāt liellopu gaļas sausā nogatavināšana izraisa jūtamas gaļas izmaiņas, un pēc tam ir atļauta sasaldēšana bez liekas kavēšanās.

5.9. Slīdošais laikposms, kas attiecas uz aerobo koloniju skaitu uz liemeņiem

Atļautais maksimālais diennakts vidējais aerobo koloniju skaits uz liemeņiem ir attiecināms uz gadījumiem, kad mājas nagaiņu liemeņus pārvadā temperatūrā, kura

pārsniedz 7° C. Lai aprēķinātu šo vidējo rādītāju, jāizmanto 10 nedēļu slīdošais laikposms. Parasti šis slīdošais 10 nedēļu laikposms atbilst 10 secīgām paraugu ņemšanas sesijām, ņemot vērā to, ka Regulā (EK) Nr. 2073/2005 paredzēts, ka pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki vismaz reizi nedēļā ņem paraugus mikrobioloģiskai analīzei, lai noteiktu aerobo koloniju skaitu. Saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 2073/2005 liemeņu paraugu ņemšanu, lai veiktu aerobo koloniju skaita analīzi, var samazināt līdz vienai reizei divās nedēļās, ja sešas nedēļas pēc kārtas ir iegūti apmierinoši rezultāti. Šādā gadījumā un, ņemot vērā saskaņotu pieeju visā ES, desmit nedēļas būtu jāsaprot kā desmit paraugu ņemšanas nedēļas vai desmit paraugu ņemšanas sesijas.

5.10. Gaļas izstrādājumi un gaļas produkti

5.10.1. Gaļas izstrādājumu izejvielas

Izejvielas, ko var izmantot gaļas izstrādājumos, ir noteiktas Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma V sadaļas II nodaļas 2. punktā. Svaigu gaļu ar kauliem vai ādu var izmantot par gaļas izstrādājumu izejvielu, jo tā atbilst svaigas gaļas definīcijai. Tomēr to nevar izmantot, lai ražotu gaļas izstrādājumus no maltas gaļas (vai lai ražotu maltu gaļu).

5.10.2. Gaļas izstrādājums vai gaļas produkts?

Regulas (EK) Nr. 853/2004 I pielikumā ir noteikts:

- “gaļas izstrādājumi” ir “svaiga gaļa, tostarp gabalos sadalīta gaļa, kurai pievienoti pārtikas produkti, garšvielas vai piedevas vai kurai veikta apstrāde, kas nav pietiekama, lai izmainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru un līdz ar to iznīcinātu svaigas gaļas īpašības” (1.15. punkts).
- “gaļas produkti” ir “pārstrādes produkti, ko iegūst, apstrādājot gaļu vai tālāk apstrādājot šādus pārstrādes produktus tā, ka pēc cirtuma cietas ir redzams, ka šim produktam vairs nav svaigas gaļas īpašību” (7.1. punkts).

“Pārstrādes”, “neapstrādātu produktu” un “pārstrādes produktu” definīcijas noteiktas Regulas (EK) Nr. 852/2004 2. panta 1. punkta m), n) un o) apakšpunktā, un tās piemēro visiem pārtikas produktiem, arī gaļai.

“Pārstrādes produktu” definīcijas tvērumā ir visi gaļas produkti. Gaļas izstrādājumi ir “neapstrādātu produktu” definīcijas tvērumā. Pat tad, ja ar svaigu gaļu tiek veikta “pārstrādes” definīcijā minētā darbība, kas nav pietiekama, lai izmainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru, tādējādi neiznīcinot svaigas gaļas īpašības, galaprodukts ir gaļas izstrādājums, tātad neapstrādāts produkts. Tomēr, ja šī darbība ir bijusi pietiekama, lai izmainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru, un tādējādi produkts ir būtiski izmainīts, galaprodukts ir gaļas produkts (jeb pārstrāde produkts).

Tā kā gaļas tehnoloģija ir inovatīva, “gaļas izstrādājumu” un “gaļas produktu” definīcijas (un citas definīcijas Regulā (EK) Nr. 853/2004) ir apzināti veidotas

plašas. Tomēr ir nepieciešams, lai produktus varētu klasificēt atbilstoši konkrētai definīcijai, un to ražošanai piemērot attiecīgas higiēnas prasības. Turklāt noteikumi par tirdzniecības standartiem, piedevām un marķēšanu atsaucas uz definīcijām, un tāpēc svarīgi iespēju robežās saskaņot piemērošanu.

Produktus var laist tirgū, pirms apstrādes procesā tiek pilnībā izmainīta gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūra. Šādos gadījumos produktam piemērojamā definīcija tiks noteikta brīdī, kad produktu laiž tirgū, ņemot vērā pakāpi, līdz kurai ir iznīcinātas svaigas gaļas īpašības. Ja svaigas gaļas īpašības nav iznīcinātas pilnībā, produktam būtu jāpiemēro “gaļas izstrādājumu” definīcija. Ja svaigas gaļas īpašības ir iznīcinātas pilnībā, produktam būtu jāpiemēro “gaļas produktu” definīcija.

Dažas apstrādes darbības vizuāli iznīcina svaigas gaļas īpašības (piemēram, karsēšana, kūpināšana, žāvēšana), un tas ļauj pārlicinoši atšķirt gaļas izstrādājumus (piemēram, tikai no ārpusē apcepta gaļa) no gaļas produktiem (pilnībā vārīta vai cepta gaļa).

Citos gadījumos svaigas gaļas īpašību izžušana ir grūtāk pamanāma un notiek pakāpeniski, izmantojot tādas apstrādes paņēmienus kā sāļošana, konservēšana un marinēšana. Šādos gadījumos svaigas gaļas īpašību iznīcināšana būtu jānovērtē brīdī, kad gaļa tiek laista tirgū, lai izlemtu, vai tirgū tiek laists gaļas izstrādājums vai gaļas produkts. Garšvielu, sastāvdaļu vai piedevu pievienošana (dažkārt nepareizi saukta par marinēšanu) pati par sevi nav apstrāde. Par gaļas produktu tas uzskatāms tikai tad, ja organisko skābju un/vai sāls pievienošana ir saistīta ar ietekmi, kuras rezultātā svaigas gaļas īpašības pirms laišanas tirgū tiek iznīcinātas līdz pat produkta centram.

Piemēri var būt šādi:

- a) malta gaļa, kurai ir pievienoti citi pārtikas produkti, garšvielas vai piedevas, neietekmējot svaigas (maltas) gaļas īpašības, uzskatāma par gaļas izstrādājumu¹⁴;
- b) marināde ir eksogēns šķidrums preparāts, kas satur vismaz organiskās skābes vai to sāļus, un to izmanto gaļas mīkstināšanai, konservēšanai: tā var būt sāļa un/vai salda, ar garšvielām, iespējams, eļļaina un/vai spirtu saturoša. Sālījums ir vismaz ūdens un sāls šķīdums, ko izmanto konservēšanai: tajā drīkst būt tikai tās sastāvdaļas un piedevas, kas ir atļautas produktā, kuram to pievieno. Marinēšana un konservēšana tiek uzskatītas par pārstrādi, jo tās būtiski maina sākotnējā produkta pH un sāls saturu (sk. Regulas (EK) Nr. 852/2004 2. panta 1. punkta m) apakšpunktu). Tomēr gaļas izstrādājums kļūst par gaļas produktu tikai tad, ja tas ir viscaur pārstrādāts, kā rezultātā ir pilnībā izmainīta gaļas iekšējā muskuļu šķiedru struktūra (skatīt gaļas produkta definīciju). Tādējādi:

¹⁴ Ja ir pievienots tikai sāls un tā saturs ir mazāks par 1 %, tā aizvien ir svaiga gaļa, nevis gaļas izstrādājums.

- i. svaiga gaļa, kas ir viscaur marinēta līdz centram, parasti ir “gaļas produktu” definīcijas tvērumā, jo šā procesa rezultātā notiek muskuļu šķiedru proteīnu denaturēšana jeb iekšējo muskuļu šķiedru struktūras izmaiņas. Ir jānodrošina, ka marinēšanas procesā marināde tiek viendabīgi izkliedēta gaļā līdz pat centram (piemēram, injicējot ar marinādes inžektoru, kam ir vairākas adatas, mehāniski apstrādājot gaļas maisīšanas iekārtā, ilgstoši iegremdējot, lai nodrošinātu vienmērīgāku marinādes izkliedi gaļā);
 - ii. svaiga gaļa, kas nav viscaur marinēta līdz centram, ir “gaļas izstrādājumu” definīcijas tvērumā, jo iekšējā muskuļu šķiedru struktūra nav izmainīta pilnībā, un pēc griezuma vietas ir redzams, ka šim produktam ir svaigas gaļas īpašības;
 - iii. svaiga gaļa, kas ir viscaur konservēta sālījumā līdz centram, sākuma posmā joprojām var būt “gaļas izstrādājums”, bet “gaļas produktu” definīcijas tvērumā tā ir tikai tad, kad pievienotais sāls ir izraisījis sausinošu ietekmi, kā rezultātā pirms laišanas tirgū svaigas gaļas īpašības pakāpeniski ir izzudušas. Ir jānodrošina, ka konservēšanas procesā sālījums tiek viendabīgi izkliedēts gaļā līdz pat centram (piemēram, injicējot ar sālījuma inžektoru, kam ir vairākas adatas, mehāniski apstrādājot gaļas maisīšanas iekārtā, ilgstoši iegremdējot, lai nodrošinātu maksimāli vienmērīgu sālījuma izkliedi);
 - iv. svaiga gaļa, kas nav viscaur sālīta līdz centram, ir “gaļas izstrādājumu” definīcijas tvērumā, jo iekšējā muskuļu šķiedru struktūra nav izmainīta pilnībā, un pēc griezuma vietas joprojām ir redzams, ka šim produktam ir svaigas gaļas īpašības;
- c) “gaļas izstrādājumu” definīcija attiecas uz ātri apceptu gaļu, kuras centrs ir palicis jēls, jo karsēšanas process nav bijis pietiekami ilgs, lai izmainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru un pilnībā iznīcinātu svaigas gaļas īpašības. Griezuma vietā joprojām ir redzams, ka šim produktam ir svaigas gaļas īpašības;
 - d) gaļa, kas ir pilnībā izcepta, bet kurai pirms lietošanas uzturā tomēr vajadzīga termiska apstrāde, ir “gaļas produktu” definīcijas tvērumā, jo gaļas iekšējā muskuļu šķiedru struktūra cepšanas procesā ir izmainīta tā, ka ir iznīcinātas svaigas gaļas īpašības, un griezuma vietā ir redzams, ka šim produktam vairs nav svaigas gaļas īpašību.

PIENS UN PIENA PRODUKTI

5.11. Automatizētās slaukšanas iekārtas

Regulas (EK) 853/2004 III pielikuma IX sadaļas I nodaļas II daļas B apakšdaļas 1. punkta b) apakšpunktā ir noteikts, ka visu dzīvnieku pienu “attiecībā uz

organoleptiskām vai fizikālķīmiskām novirzēm pārbauda slaucējs vai pārbaudi veic, izmantojot metodi, kam ir līdzvērtīgi rezultāti”.

Parasti par slaucējs pārbauda katra dzīvnieka pienu, to vizuāli aplūkojot. Var izmantot arī citas metodes, ja tām ir līdzvērtīgi rezultāti.

Ja lopus slauc, izmantojot pilnīgi automatizētas slaukšanas iekārtas, ir vajadzīgas citas metodes. Konkrētāk, par labu praksi uzskata, ja automatizētās slaukšanas iekārtas spēj automātiski noteikt pienu, kam ir novirzes, un izslēgt to no pārtikā lietojama krājuma. Ir izstrādāts starptautiski atzīts *ISO* standarts par automatizētajām slaukšanas iekārtām izvirzāmajām prasībām, un tajā ir ietvertas metodes, ko izmanto piena pārbaudei, lai atklātu tā organoleptiskās vai fizikālķīmiskās novirzes (*ISO 20966:2007*).

5.12. Marķējums

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma IX sadaļas IV nodaļā Regulas (ES) Nr. 1169/2011 (pārtikas produktu informācija patērētājiem) kontekstā ir norādīts, ka pārtikā lietojams svaigpiens un produkti, kuri satur svaigpienu, ir attiecīgi jāmarķē. Produktiem, kas gatavoti no svaigpiena, informatīvas marķēšanas prasība ir spēkā līdz pat tirdzniecības vietai.

Šādi patērētājam nodrošina informāciju, lai ļautu izvēlēties. Informāciju var sniegt uz iepakojuma, dokumentos, norādes veidā, uz etiķetes, stīpas vai apmales, kas ir šā produkta daļa vai kas uz tiem attiecas.

Termini “fizikālā vai ķīmiskā apstrāde”, kas minēti tās pašas iepriekš minētās nodaļas 1. punkta b) apakšpunktā, ir jāsaprot kā apstrādes veidi (piemēram, mikrofiltrēšana) iespējamo ar svaigpienu vai svaigpiena produktiem saistīto mikrobioloģisko apdraudējumu mazināšanai. Nav tādu ES noteikumu, kas būtu piemērojami šādu piena produktu īpašai marķēšanai saistībā ar piemērotās apstrādes veidu vai nosaukumu.

5.13. Kritēriji govs pienam

Regulas III pielikuma IX sadaļas II nodaļas III daļas 1. punkta b) apakšpunktā ir noteikts, ka apstrādātā govs pienā, ko izmanto piena produktu ražošanai, mikroorganismu koloniju skaits ir mazāks par 100 000 uz 1 ml. Prasības pamatā ir tas, ka pārstrādātam pienam (piemēram, pasterizētam pienam), ko izmanto kā izejvielu, ir jāatbilst šai robežvērtībai, pirms tas tiek apstrādāts tālāk. Šī prasība attiecas uz situācijām, kad noticis neparedzēts procesa pārtraukums. Tādējādi prasības nolūks nav panākt, lai šim kritērijam atbilstu piens, kas jau ir jaunā pārstrādes stadijā (piemēram, kam jogurta vai siera ražošanas procesā pārstrādes nolūkos ir pievienota papildu flora) vai kas ir pakļauts notiekošam apstrādes procesam (piemēram, svaigpiens > pasterizēts piens > piena pulveris).

5.14. Dzīvnieku sugas

Regulas (EK) Nr. 853/2004 I pielikuma 4.1. punktā “svaigpiens” ir definēts kā “piens, kas radies lauksaimniecības dzīvnieku piena dziedzeru sekrēcijas rezultātā (..)”. Definīcija ietver arī dzīvnieku sugas, kas nav parastas piena lopu sugas (govis, aitas un kazas).

Praktiski tirgū ir iespējams laist ķēvjū, ēzeļu, kamieļu vai citu mājlopu pienu, arī saimniecībā audzētu medījamo dzīvnieku pienu (piemēram, ziemeļbriežu) ar nosacījumu, ka tā ražošana un apstrāde atbilst attiecīgajām prasībām, kuras noteiktas Regulā (EK) Nr. 852/2004 un Regulā (EK) Nr. 853/2004.

ZVEJNIECĪBAS PRODUKTI

5.15. Parazīti, kas apdraud sabiedrības veselību

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas III nodaļas D punktā ir noteikumi, kuru mērķis ir zvejniecības produktos nodrošināt tādu parazītu iznīcināšanu dzīvotspējīgās kāpura stadijās, kas varētu radīt veselības apdraudējumu patērētājiem. Ar zvejniecības produktiem pārnēsājamu parazītu slimību cēlonis cilvēkam var būt:

- inficēšanās, ar pārtiku uzņemot dzīvotspējīgus parazītus, kas apdraud cilvēku veselību. Tādu parazītu kāpura stadijas, kas apdraud patērētāju veselību, ir (1) nematodes, galvenokārt *Anisakis* ģints un *Pseudoterranova decipiens* sugas kāpuri, (2) *Diphyllobothrium cestodes* sugas kāpuri (plerocercoidi) un (3) trematožu kāpuri (metacerkāriji), vai
- alerģiska reakcija, ko izraisījušas *Anisakidae* dzimtas nematodes. EFSA¹⁵ uzskata, ka alerģisku reakciju izraisa tikai *Anisakis simplex* sugas nematodes. EFSA skaidro, ka galvenais iemesls alerģijai pret *Anisakis* ģints nematodēm cilvēkiem ir inficēšanās ar dzīvīem *Anisakis simplex* sugas kāpuriem.

5.16. Metodes parazītu iznīcināšanai kāpura stadijā

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka zvejniecības produkti pirms to laišanas tirgū ir vizuāli pārbaudīti, lai pārliecinātos, vai tajos nav redzamu parazītu. Saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 2074/2005 veiktas izķidātu un neizķidātu zvejniecības produktu vizuālās pārbaudes mērķis ir nepieļaut acīmredzami piesārņotu zvejniecības produktu laišanu tirgū lietošanai pārtikā. Zvejniecības produktus bieži laiž tirgū svaigus, un patērētājs pirms ēšanas tos termiski apstrādā vai sasaldē tā, lai nodrošinātu dzīvotspējīgu parazītu iznīcināšanu. Zvejniecības produkti ir vizuāli jāpārbauda tajā stāvoklī, kādā pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks tos apstrādā (veseli, izķidāti, filetēti, sagriezti šķēlēs). Regulā (EK) Nr. 2074/2005 ir ietvertas definīcijas, kas saistītas ar vizuālu pārbaudi, kā arī sīkāki noteikumi izķidātu, filetētu un šķēlēs sagrieztu zivju vizuālai pārbaudei.

Tiesību aktā ir noteikta apstrādes temperatūra un laiks, kas pārtikas aprītē iesaistītiem tirgus dalībniekiem jāpanāk un jāiztur, lai iznīcinātu dzīvotspējīgus parazītus. Noteiktas iekšējās temperatūras sasniegšana ir atkarīga no produkta biezuma un sastāva. Piemēram, tiek lēsts, ka 3 cm bieža fileja ir jākārsē 10 minūtes, lai nodrošinātu *Anisakis* spp. kāpuru iznīcināšanu. Tomēr trematožu kāpuri (arī *Opisthorchis* sugas un *Clonorchis* sugas), kas noteiktos ģeogrāfiskos apgabalos sastopami saldūdens zivīs, ir izturīgāki pret termisku apstrādi.

¹⁵ Zinātnes ekspertu grupas bioloģiskās bīstamības jautājumos (*BIOHAZ*) atzinums par parazītiem zvejniecības produktos, pieņemts 2010. gada 11. martā, <http://www.efsa.europa.eu/it/scdocs/doc/1543.pdf>.

Tāpēc pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū saldūdens zivis, kuras paredzēts ēst, neveicot apstrādi, kas nogalina parazītus, ir jāņem vērā arī risks, ka šādos produktos var būt metacerkāriji, kas var apdraudēt veselību. Dažādos ziņojumos ir norādīti atšķirīgi parametri attiecībā uz apstrādi sasaldējot, lai nogalinātu dažādus trematožu metacerkārijus, un tie ir atspoguļoti dažādos tiesību aktos visā pasaulē. EFSA savā atzinumā par parazītiem zvejniecības produktos atsaucas uz PVO paziņojumiem, ka *Opisthorchis* spp. un *Clonorchis* spp. metacerkāriji tiek nogalināti, sasaldējot produktus -10°C temperatūrā 5 dienas.

Citus temperatūras un laika parametrus dažādiem metacerkārijiem var atrast arī FAO 444. tehniskajā dokumentā par zivsaimniecību¹⁶. Šajos datos ir ietvertas norādes, ka *Clonorchis sinensis* kāpuru iznīcināšanai ir nepieciešamas 3–4 dienas, ja produkti ir sasaldēti -20°C temperatūrā, un *Opisthorchis felinus* kāpuru iznīcināšanai — 32 stundas, ja produktu sasaldē līdz -28°C temperatūrai.

Runājot par termisko apstrādi, kas nogalina metacerkārijus, EFSA savā atzinumā par parazītiem zvejniecības produktos min, ka *Clonorchis* un *Opisthorchis* metacerkāriju iznīcināšanai ir vajadzīga 70°C temperatūra uz 30 minūtēm.

Ja pārtikas aprītē iesaistīts tirgus dalībnieks laiž tirgū zvejniecības produktus, kas paredzēti lietošanai pārtikā svaigi vai marinēti, sālīti vai apstrādāti nepietiekamā mērā, lai iznīcinātu dzīvotspējīgus parazītus, tiesību aktos ir noteikts, ka pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem nav jāveic tādu zvejniecības produktu apstrāde sasaldējot, kuri ir glabāti kā saldēti zvejniecības produkti pietiekami ilgu laiku, lai iznīcinātu dzīvotspējīgus parazītus. Saskaņā ar tiesību aktiem saldēti zvejniecības produkti jāuzglabā temperatūrā, kas visās produkta daļās nepārsniedz -18°C . Citu parazītu (kas nav trematodes) iznīcināšanai sasaldēšanas apstrādes temperatūra visās produkta daļās ir jāpazemina vismaz līdz:

a) -20°C vismaz 24 stundas;

vai

b) -35°C vismaz 15 stundas.

Lai gan trematožu kāpuri ir nedaudz izturīgāki, var secināt, ka laiks, kurā saldēti zvejniecības produkti parasti tiek turēti -18°C temperatūrā saldētavā, pārvadājot un izplatīšanas ķēdē, ir pietiekams, lai iznīcinātu visus parazītus, kas varētu apdraudēt patērētāju veselību. Ja svaigus zvejniecības produktus uz īsu laiku sasaldē tehnoloģisku iemeslu dēļ, piemēram, apstrādā sasaldējot, lai likvidētu dzīvotspējīgus parazītus, kas apdraud sabiedrības veselību, tos joprojām var uzskatīt par svaigiem zvejniecības produktiem.

¹⁶ FAO 444. tehniskais dokuments par zivsaimniecību, Jūras velšu drošuma un kvalitātes novērtēšana un pārvaldība: 5.1.4. nodaļa "Parazīti". <http://www.fao.org/docrep/006/y4743e/y4743e0c.htm>.

Zvejniecības produktos esošos parazītus var iznīcināt arī ar citām metodēm, ne tikai sasaldējot vai termiski apstrādājot, bet, piemēram, ar sauso sālīšanu noteiktu laiku. Ja pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmanto šādas citas metodes, lai iznīcinātu patērētāju veselību apdraudošus parazītus, apstrāde jāveic atbilstoši riska novērtējumam, kurā dokumentēta šādu metožu efektivitāte. Dažādos dokumentos ir pieejami papildu dati par metodēm tādu parazītu iznīcināšanai kāpura stadijā, kas apdraud sabiedrības veselību. Šādi dokumenti ir *EFSA* atzinums par parazītiem zvejniecības produktos, *EFSA* atzinums par zivju parazītiem Baltijas jūrā¹⁷, *FAO* 444. tehniskais dokuments par zivsaimniecību un Francijas riska novērtēšanas iestādes *AFSSA* atzinums 2007-SA-0379¹⁸.

5.17. Savvaļā nozvejoti zvejniecības produkti

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas III nodaļas D daļas 3. punkta c) apakšpunktā noteikts, ka dalībvalsts kompetentā iestāde atļauj neveikt apstrādi sasaldējot, ja ir pieejami epidemioloģiskie dati, kas liecina, ka izcelsmes zvejas vietas nerada draudus veselībai parazītu klātbūtnes dēļ.

EFSA ir secinājusi, ka visas savvaļā nozvejojās jūras un saldūdens zivis ir uzskatāmas par tādām, kas satur dzīvotspējīgus cilvēka veselību apdraudošus parazītus, ja šos produktus paredzēts ēst svaigus vai gandrīz svaigus. Tādējādi jaunas dokumentācijas izvērtējums par to, ka gan sālsūdenī, gan saldūdenī savvaļā nozvejojās zivīs nav parazītu, būtu jābalsta uz attiecīgu riska novērtējumu. Novērtējot, vai zvejas produkti no zvejas vietas var apdraudēt veselību, jāņem vērā parazītu un to saimnieksugu izplatība, daudzums, kā arī sugas un ģeogrāfiskais izvietojums, kā arī uzraudzības sistēmu rezultāti un parazītu klātbūtnes tendences un daudzums. Jāņem arī vērā, ka dalībvalstij saskaņā ar Direktīvu (ES) 2015/1535¹⁹ ir jāpilda pienākums paziņot par jebkuru šādu valsts pasākumu.

5.18. Saimniecībā audzēti zvejniecības produkti

Direktīvas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma III nodaļas D daļas 3. punkta d) apakšpunktā noteikts, ka dažiem saimniecībā audzētiem zvejniecības produktiem var piemērot atbrīvojumu no prasības apstrādāt sasaldējot pat tad, ja tos paredzēts patērēt svaigus vai marinētus, sālītus vai apstrādātus nepietiekamā mērā, lai iznīcinātu dzīvotspējīgos parazītus. Procedūras un pasākumi, kas nodrošina parazītu neesību, ir jāizstrādā atbilstoši inficēšanās riskam. Labas prakses

¹⁷ Zinātnes ekspertu grupas bioloģiskās bīstamības jautājumos (*BIOHAZ*) atzinums. Epidemioloģisko datu novērtējums attiecībā uz veselības apdraudējumiem, ko rada parazītu klātbūtne savvaļā nozvejojās zivīs zvejas vietās Baltijas jūrā, pieņemts 2011. gada 7. jūlijā. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2320.htm>.

¹⁸ Francijas Pārtikas nekaitīguma aģentūras (*AFSSA*) atzinums par riska novērtējuma pieprasījumu saistībā ar šādiem jautājumiem: *anisakidae* klātbūtni zvejniecības produktos; atbrīvojumu no pienākuma sasaldēt zvejniecības produktus, kuru barošana notikusi kontrolēti; attiecībā uz dažām savvaļas zivju sugām. (*Afssa* – Pieprasījums Nr. 2007-SA-0379). <http://www.anses.fr/Documents/MIC2007sa0379EN.pdf>.

¹⁹ Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva (2015. gada 9. septembris), ar ko nosaka informācijas sniegšanas kārtību tehnisko noteikumu un Informācijas sabiedrības pakalpojumu noteikumu jomā (kodificēta redakcija), OV L 241, 17.9.2015., 1.–15. lpp.

rokasgrāmatas var būt piemēroti instrumenti, lai palīdzētu pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem noteikt līdzekļus, ar ko nodrošināt, ka zvejniecības produkti nav inficēti ar parazītiem, kas var apdraudēt veselību.

5.18.1. Lauksaimniecības sistēmas, kas pēc būtības izslēdz inficēšanās iespēju

Tās ir sistēmas, kurās infrastruktūras dizains un lauksaimniecības sistēma pēc būtības aizsargā pret jebkāda infekcijas avota piekļuvi. Šādas sistēmas ir, piemēram, sauszemes tvertnes, ko apgādā ar ūdeni, par kuru var pierādīt parazītu neesību. Atvērtas sistēmas, piemēram, peldošie sprostī utt. šajā kategorijā neietilpst. Ja audzēšana notiek saldūdenī, ūdenim ir nepārtraukti jāplūst, un tas nedrīkst būt iegūts no ezeriem vai ūdenskrātuvēm. Ja šīs prasības nav izpildītas vai zivis tiek audzētas sālsūdenī, ūdens jāfiltrē tā, lai nepieļautu infekcijas avota piekļuvi. Lauksaimniecības sistēmām, kas pēc būtības izslēdz jebkādu iespēju inficēt zvejsaimniecības produktu, pietiek ar dokumentāciju par šādu lauksaimniecības sistēmu atbilstību labajai praksei, kas nodrošina veselībai bīstamu parazītu neesību.

5.18.2. Zivju audzēšana ar niecīgu inficēšanās risku

Šādām ražošanas sistēmām jāatbilst arī pamatkritērijiem, kuri nosaka, ka zivis tiek audzētas no embrijiem un visu mūžu barotas tikai ar barību, kurā dzīvotspējīgu parazītu klātbūtne nav iespējama. Tomēr sistēmas nav pilnībā izolētas no vides, kurā ir iespējama parazītu klātbūtne. Piemēram, zivs vismaz daļu savas dzīves var dzīvot vidē, kurā nevar izslēgt parazītu klātbūtni. Saskaņā ar *EFSA* zinātnisko atzinumu Atlantijas laši, kas audzēti noteiktā veidā, rada niecīgu risku attiecībā uz parazītiem, kuri apdraud sabiedrības veselību. Praktiskā pieredze ar citām sugām, izņemot saimniecībā audzētus Atlantijas lašus, arī liecina, ka citos zvejniecības produktos, kuri audzēti noteiktos veidos un/vai noteiktos apgabalos gan saldūdenī, gan sālsūdenī, var nebūt parazītu, kas apdraud patērētājus. Pirms pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmanto atkāpi no prasības veikt šādu produktu apstrādi sasaldējot, ir jāpierāda, ka izmantotās procedūras nodrošina, ka ražošana nerada draudus veselībai dzīvu parazītu klātbūtnes dēļ. Kompetentajai iestādei ir jāapstiprina šīs procedūras. Dažos gadījumos pietiek atsaukties uz *EFSA* riska novērtējumu šāda veida ražošanai, izmantotajām procedūrām un vispārēju uzraudzības programmu valsts līmenī, lai nodrošinātu, ka nav mainījusies labvēlīga riska novērtējuma pamatā esošā informācija.

Ja ar ražošanas veidu nevar izslēgt parazītu risku, parasti var būt nepieciešama intensīvāka zvejniecības produktu uzraudzība saimniecības vai pat partijas līmenī. Parazītu neesības pārbaudei izmantotās metodes ir jāpielāgo parazītu veidam, zivju sugas tipam utt., sākot no vienkāršas vizuālas pārbaudes ar izgaismošanu (vizuāla pārbaude uz izgaismota galda) līdz mākslīgai šķelšanai pepsīnā/HCl. Ja, izmantojot uzraudzības programmas vai jebkādā citā veidā, tiek atklāti parazīti, kas var apdraudēt veselību, šiem produktiem nedrīkst piemērot atkāpi no prasības veikt apstrādi sasaldējot, līdz tiek pārbaudīta ražošanas sistēma un saimniecība ir atgriezies sākotnējā situācijā, kas ļāva pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekiem izmantot izņēmumu.

5.19. Dokumenti, kas jāpievieno zvejniecības produktiem, kuri nav apstrādāti sasaldējot

Katrai zvejniecības produktu partijai, uz ko attiecas Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma III nodaļas VIII sadaļas D daļas 3. punkta c) un d) apakšpunktā minētā atkāpe (nav nepieciešams sasaldēt), pievieno dokumentus, kas pierāda, ka kompetentās iestādes ir atļāvušas izmantot procedūras, ar kurām nodrošina, ka ražošana nerada draudus veselībai parazitū klātbūtnes dēļ. Kā pierādījumu var iekļaut teikumu tirdzniecības dokumentā, kas apliecina, ka procedūras ir apstiprinājušas tās valsts kompetentās iestādes, kura ir zvejniecības produktu izcelsmes valsts, vai kompetento iestāžu piešķirtā procedūru apstiprinājuma kopijas, vai jebkuru citu dokumentu, kas apliecina, ka kompetentās iestādes ir atļāvušas neveikt sasaldēšanu.

5.20. Termiņš “acīmredzami piesārņots”

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas V nodaļas D punktā “PARAZĪTI” ir iekļauts vispārīgs noteikums pārtikas apritē iesaistītiem tirgus dalībniekiem attiecībā uz redzamu parazitū vizuālo pārbaudi un noteikumi par šādu zvejniecības produktu laišanu tirgū.

“Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka zvejniecības produkti pirms to laišanas tirgū ir vizuāli pārbaudīti, lai pārlicinātos, vai tajos nav redzamu parazitū. Zvejniecības produktus, kas ir acīmredzami piesārņoti ar parazitū, nedrīkst laist tirgū lietošanai pārtikā.”

Regulas (EK) Nr. 2074/2005 II pielikuma I sadaļas II nodaļā ir paredzēti konkrētāki noteikumi attiecībā uz izķidātu zivju un zivju fileju un gabalu vizuālajām pārbaudēm uzņēmumos krastā un uz zivju pārstrādes kuģiem. Minētās sadaļas I nodaļā ir arī definēti termini “redzams parazīts”, “vizuāla pārbaude” un “izgaismošana”.

Lai noteiktu, vai zvejniecības produkti ir “acīmredzami piesārņoti” ar parazitū, vizuālajās pārbaudēs un apskatēs nevar izmantot tādas destruktīvas metodes kā hidrolīzes metodi. Vēdera dobuma pārbaude pēc iegriešanas, lai vizuāli pārbaudītu iekšējos orgānus un vēderplēvi, nav uzskatām par destruktīvu metodi. Pārtikas apritē iesaistītam tirgus dalībniekam ir jāveic zvejniecības produkta vizuāla pārbaude tādā stāvoklī, kādā tirgus dalībnieks to apstrādā (vesels, izķidāts, filetēts, sagriezts šķēlēs). Ja pārtikas apritē iesaistīts tirgus dalībnieks apstrādā tikai neķidātas zivis, tās pārbauda vizuāli no ārpuses, t.i., ādu, acis, muti un žaunas. Ja pārtikas apritē iesaistīts tirgus dalībnieks zvejas produktu izķidā, pārbauda arī vēdera dobumu, iekšējos orgānus un vēderplēvi. Ja zvejniecības produkts ir filetēts un/vai sagriezts šķēlēs, ir jāpārbauda filejas un šķēles.

Izvērtējot, vai zvejniecības produkts ir “acīmredzami piesārņots” ar parazitū, lai noteiktu, vai to var laist tirgū, ir jānošķir zvejniecības produkta ēdamās un neēdamās daļas.

- Ja redzami parazīti ir konstatēti tikai tajās zvejniecības produkta daļās, kuras nav paredzēts lietot uzturā (**izejvielu neēdamās daļas**), parastās procedūras (tostarp ķidāšana, utt.) nodrošina to, ka izejvielas, kas faktiski izmantotas lietošanai pārtikā paredzētajos produktos, nav acīmredzami piesārņotas ar redzamiem parazītiem. Ja neēdamās daļas atdala, izejvielas neuzskata par “acīmredzami piesārņotām”.
- Ja ēdamās daļas (**izejvielas vai produkti, kas tiks piedāvāti patērētājam**) ir acīmredzami piesārņotas ar redzamiem parazītiem, pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam ir divas iespējas:
 - i) nelaist zvejniecības produktu tirgū vai
 - ii) veikt higiēniski piemērotas normālas šķirošanas un/vai sagatavošanas vai pārstrādes procedūras saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikuma IX nodaļas 1. punktu, lai nodrošinātu, ka patērētājam piedāvājamais produkts vairs nav “acīmredzami piesārņots” ar parazītiem, jo ir veikta vizuālā pārbaude, un tāpēc tas ir derīgs lietošanai pārtikā. Procedūrās var būt ietverta to izejvielu daļu nogriešana, kas ir īpaši uzņēmīgas pret parazītiem.

Pārtikas kodeksa komisija ir paredzējusi starptautiski atzītus standartus, kuros sniegta sīkāka informācija attiecībā uz konkrētiem zvejniecības produktiem, kas piesārņoti ar parazītiem. Lai gan šos konkrētiem produktiem paredzētos tekstus nevar piemērot zvejniecības produktiem kopumā, tie ir nozīmīgi atskaites punkti attiecībā uz konkrētiem produktiem.

Pārtikas kodeksa tekstos norādīti ierobežojumi dzīvotnespējīgiem redzamiem parazītiem un bojājumu līmeņi attiecībā uz izmaiņām struktūrā, ko izraisījusi parazītu klātbūtne konkrētos zvejniecības produktos, kuri ir gatavi piegādei patērētājiem. Kodeksā daudz detalizētāk nekā ES tiesību aktos ir aprakstīta arī izgaismošana.

Daži parazīti zvejniecības produktos var nebūt redzami, bet tie izraisa zivs miesas sadalīšanos un var padarīt to nederīgu lietošanai pārtikā. Šādos gadījumos ir piemērojams Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikuma IX nodaļas 1. punkta noteikums, nevis noteikumi par redzamiem parazītiem zvejniecības produktos, kas minēti Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas V nodaļas D punktā.

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem var labi noderēt labas prakses norādījumi, kas veltīti zvejniecības produktiem, kuri ir “acīmredzami piesārņoti” ar parazītiem.

5.21. Pārstrādāti/neapstrādāti zvejniecības produkti

Pārstrāde un pārstrādes produkti ir definēti Regulas (EK) Nr. 852/2004 2. panta m) un o) apakšpunktā. Minētās regulas 2. panta m) punktā ir teikts, ka “pārstrāde” ir jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana,

žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu”.

Daži tirgus dalībnieki svaigos vai atkausētos zvejniecības produktos injicē ūdens un piedevu šķīdumu, apgalvojot, ka tā ir “marinēšana”. To mērķis ir izmantot neatļautas piedevas vai citas sastāvdaļas, kas ir aizliegtas svaigos vai neapstrādātos jēlproduktos, lai galu galā mainītu zivju krāsu vai tekstūru, apgalvojot, ka šāda darbība ir pārstrāde. Pēc šādas apstrādes zvejniecības produkti izskatās kā svaigi/neapstrādāti, un tas maldina patērētājus, jo viņi nedomā, ka svaigs izskats varētu būt saistīts ar neatļautu piedevu pievienošanu svaigam produktam. Nevar teikt, ka neatļautu piedevu vai citu sastāvdaļu izmantošana neapstrādātos zvejniecības produktos, kas tos būtiski nemaina, rada “pārstrādātus zvejniecības produktus”, un laižot tirgū šos produktus kā “pārstrādātus zvejniecības produktus”, lai attaisnotu minēto piedevu izmantošanu, ir ES tiesību aktu pārkāpums. Tādēļ šos produktus nevar uzskatīt par pārstrādātiem, ņemot vērā, ka ūdens un piedevu injicēšana ir darbība, kas būtiski nemaina sākotnējo produktu, un tos nevar marķēt kā pārstrādātus.

IDENTIFIKĀCIJAS MARĶĒJUMS

5.22. Kurš uzliek identifikācijas marķējumu?

Regulas (EK) Nr. 853/2004 5. panta 1. punktā ir noteikts:

“Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nelaiž tirgū dzīvnieku izcelsmes produktu, kas apstrādāts uzņēmumā, kuram jāsaņem apstiprinājums saskaņā ar 4. panta 2. punktu, ja vien:

a) šim produktam nav veselības marķējuma saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004 vai

b) ja minētā regula neparedz veselības marķējumu, produktam nav identifikācijas marķējuma saskaņā ar šīs regulas II pielikuma I sadaļu.”

Regulas II pielikuma I sadaļas A daļas 2. punktā ir teikts:

“Tomēr produktam ir jāpiestiprina jauns marķējums, ja tā iepakojumu un/vai iesaiņojumu noņem vai to tālāk apstrādā citā uzņēmumā. Šādā gadījumā jaunajā marķējumā ir jānorāda tā uzņēmuma apstiprinājuma numurs, kurā veic minētās darbības.”

Svarīgākais jautājums ir par “jāsaņem apstiprinājums” saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004. Prasība neattiecas uz uzņēmumiem, kuri veic tikai primāro ražošanu, pārvadāšanu, tādu produktu uzglabāšanu, kuriem nav nepieciešami kontrolēti uzglabāšanas temperatūras apstākļi, un mazumtirdzniecības darbības, ja uz tiem neattiecas Regula (EK) Nr. 853/2004, un uz uzņēmumiem, kas apstrādā pārtikas produktus, kuriem Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā nav noteiktas īpašas prasības. II pielikuma I sadaļas A daļas 2. punkts liecina, ka jēdziens “apstrādāts” 5. panta 1. punktā ir jāsaprot plaši, arī kā iesaiņojuma vai iepakojuma noņemšana.

Tāpēc identifikācijas marķējums ir saistīts ar uzņēmuma apstiprināšanu. Jāņem vērā, ka identifikācijas marķējums uz produkta ne vienmēr nozīmē, ka produkts ir gatavs pārdošanai galapatērētājam, kad to izsūta no uzņēmuma.

No otras puses, ja iesaiņojums vai iepakojums nav noņemts un uzņēmumā netiek veikta pārstrāde, ir jā saglabā identifikācijas marķējums, ko uzlicis pēdējais uzņēmums iepriekšējos ražošanas ķēdes posmos, uz kuru attiecas prasība par identifikācijas marķējumu, un jauns (papildu) identifikācijas marķējums nav jāpievieno.

Piemēri

- A piegādā B (kas nav mazumtirdzniecības uzņēmums) iesaiņotus, apstrādātus pārtikas produktus, kuru temperatūra ir stabila un kuriem Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā ir noteiktas īpašas prasības, bez etiķetes un bez identifikācijas marķējuma uz iesaiņotajiem produktiem, bet ar identifikācijas marķējumu uz iepakojuma. B izņem iesaiņotus produktus no iepakojuma, un tāpēc tam ir jāuzliek savs identifikācijas marķējums uz iesaiņojuma vai uz jaunā iepakojuma. B jābūt apstiprinātam, jo tā darbība neaprobežojas tikai ar uzglabāšanu.
- B (kas nav mazumtirdzniecības uzņēmums) saņem no A lielu iepakojumu ar identifikācijas marķējumu uz iepakojuma ārējās virsmas un uz iesaiņotajiem produktiem, kas atrodas iepakojumā. Iepakojumu noņem. Iesaiņotie produkti tiek pārfasēti. Tā kā iepakojums tika noņemts, uz iepakojuma (vai iesaiņojuma) jābūt B identifikācijas marķējumam. Identifikācijas marķējums uz iesaiņojuma un iepakojuma atšķirsies, vai arī uz iesaiņojuma var būt divi identifikācijas marķējumi.
- B saņem atdzesētu gaļu vai zivis, kurām ir noteiktas īpašas prasības Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā, ar A identifikācijas marķējumu, kurš, piemēram, veica izciršanu un iesaiņošanu. B veic vienīgi produkta apstrādi sasaldējot (nevis pārsaiņošanu vai pārfasēšanu). B nevar uzlikt savu identifikācijas marķējumus, jo netiek veikta pārsaiņošana/pārfasēšana un sasaldēšana nav pārstrāde.
- B saņem iesaiņotus (fasētus) šķēlēs sagrieztus gaļas produktus ar A identifikācijas marķējumu uz iesaiņojuma. B ir atsevišķa iekārta, kura veic tikai produkta apstrādi ar augstu spiedienu, kas ir pietiekams, lai samazinātu baktēriju slodzi. B uzliek savu identifikācijas marķējumu uz (jaunā) iepakojuma vai uz iesaiņotā produkta, jo *HPP* ir pārstrāde. Tātad uz iesaiņojuma var būt divi identifikācijas marķējumi. Ir jābūt skaidram, kādu darbību veica A un kādu B.

5.23. Vairāki identifikācijas marķējumi

Vairākos gadījumos uz iesaiņojuma var būt vairāk nekā viens identifikācijas marķējums (skatīt piemēru iepriekš par iesaiņotiem šķēlēs sagrieztiem gaļas produktiem, kas apstrādāti ar *HPP*).

Izņēmuma kārtā uz viena iepakojuma var būt uzlikti vairāki identifikācijas marķējumi, ja ir skaidri norādīts, kurš marķējums ir derīgs. Tas ir gadījumā, ja vienu un to pašu produktu ražo dažādos uzņēmumos.

Regulas (EK) Nr. 853/2004 formulējums neaizliedz šādu praksi, ja ir skaidrs, kurš uzņēmums ražoja vai pārstrādāja produktu. Turklāt vairāki identifikācijas marķējumi būtu jāizmanto izņēmuma gadījumā un no tiem būtu pēc iespējas jāizvairās, lai nerastos pārpratumi par to, kurš uzņēmums ir ražojis produktu.

I PIELIKUMS

Neizsmelošs neapstrādātu dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu saraksts

- Svaiga gaļa / malta gaļa / mehāniski atdalīta gaļa
- Neapstrādātas zarnas, kuņģi un urīnpūšļi
- Gaļas izstrādājumi
- Svaigas asinis
- Svaigi zvejniecības produkti vai saldēti zvejniecības produkti, kas ražoti no svaigiem zvejniecības produktiem
- Dzīvas gliemenes, dzīvi adatādaiņi, dzīvi tunikāti un dzīvi jūras vēderkāji
- Svaigpiens
- Veselas olas un termiski neapstrādātas šķidrās olas
- Varžu kājiņas
- Dzīvi gliemeži
- Medus, propoliss, ziedputekšņi un peru pieniņš (tikai neapstrādāts)

Neapstrādāts produkts kopā ar augu izcelsmes produktu aizvien ir jēlprodukts (ja pievienotais augu izcelsmes produkts būtiski nemaina sākotnējo produktu), piemēram,

- iesms, uz kura ir uzdurta svaiga gaļa un dārzeņi,
- svaigi zvejniecības produkti vai saldēti zvejniecības produkti, kas izgatavoti no svaigiem zvejniecības produktiem, veseli vai sagatavoti (piemēram, zivju filejas vai muguras gabali), kam pievienotas piedevas, kuras atļautas izmantot kopā ar neapstrādātiem zvejniecības produktiem

Piezīmes:

- neapstrādātus produktus var klasificēt kā “jēlproduktus”, t. i., tādus, kas nav bijuši pārstrādes procesā (proti, nav veiktas darbības, kas būtiski izmainītu sākotnējo produktu, tādas kā karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrahēšana, ekstrūzija vai šo procesu kombinācija). Saldēti produkti, kas iegūti no neapstrādātām dzīvnieku izcelsmes izejvielām, joprojām ir neapstrādāti produkti;
- “svaiga” (attiecībā uz gaļu) ir gaļa, kam nav veikts cits konservēšanas process, kā vien atdzesēšana, sasaldēšana vai ātrā saldēšana, ieskaitot gaļu, kas ir iesaiņota vakuumā kontrolētas atmosfēras apstākļos;
- “svaigi” (attiecībā uz zvejniecības produktiem) ir neapstrādāti veseli vai sagatavoti zvejniecības produkti, arī produkti vakuuma vai aizsargatmosfēras iepakojumā, kuriem saglabāšanas nolūkā nav veikta nekāda cita apstrāde, kā vien atdzesēšana;
- saldēti zvejniecības produkti, kas iegūti no svaigiem zvejniecības produktiem, ir neapstrādāti produkti, kas var būt veseli vai sagatavoti. Tie parasti klasificējami kā jēlprodukti, kā norādīts pirmajā aizzīmē.

II PIELIKUMS

Neizsmelošs pārstrādātu dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu saraksts

Pārstrādes produktus iegūst, pakļaujot jēlproduktus tādiem procesiem kā karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana utt. Procesa rezultātā sākotnējam produktam būtiski jāmainās.

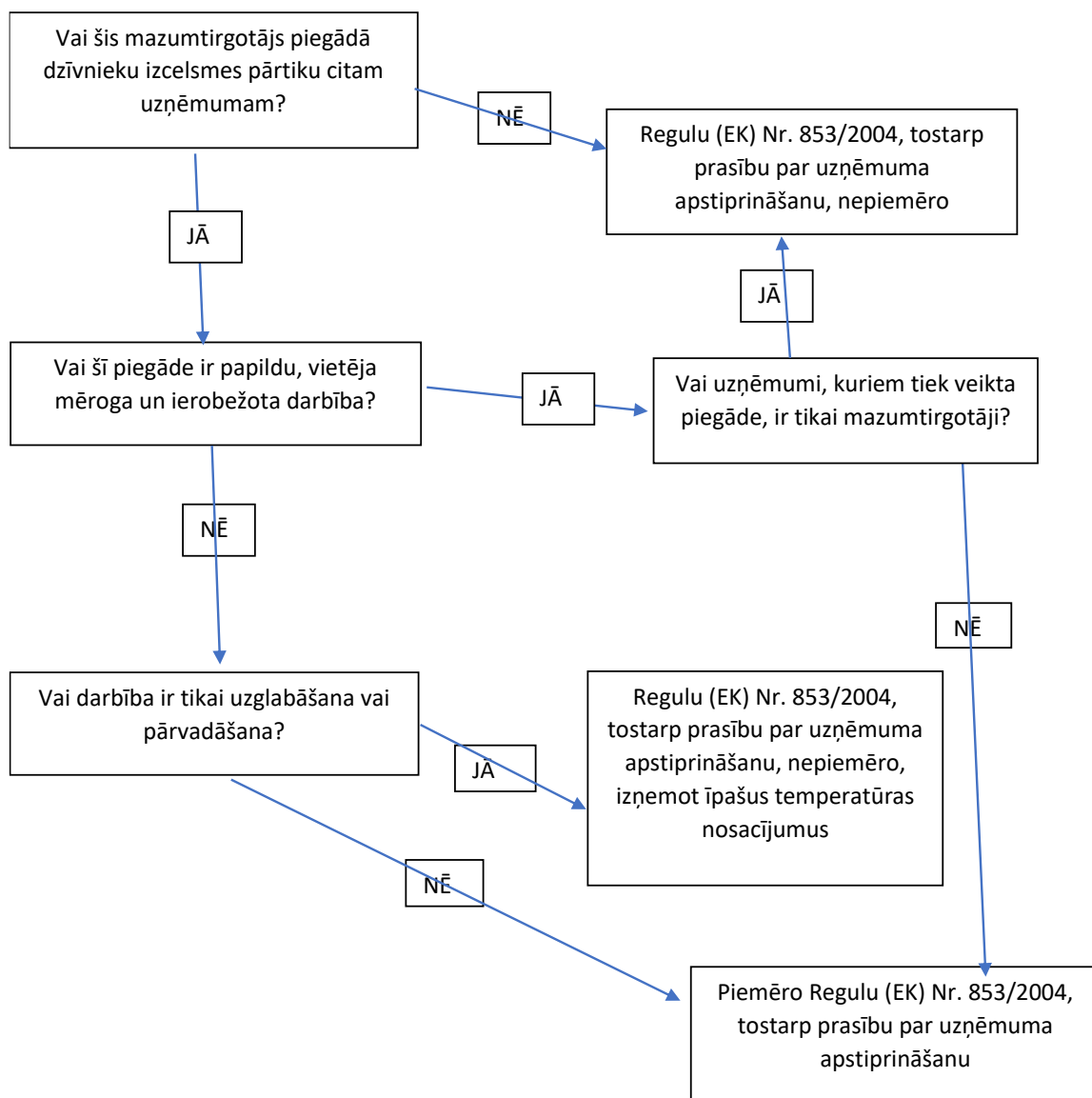
- Gaļas produkti (šķiņķis, salami utt.)
- Pārstrādāti zvejniecības produkti (kūpināta zivs, marinēta zivs, kas ir marinēta, līdz sākotnējais neapstrādātais produkts, arī tā izskats, būtiski mainās, utt.)
- Piena produkti (pasterizēts piens un citādi termiski apstrādāts piens, siers, jogurts utt.)
- Olu produkti (olu pulveris utt.)
- Kausēti dzīvnieku tauki
- Dradži
- Želatīns
- Kolagēns
- Apstrādātas zarnas, kuņģi un urīnpūšļi utt.
- D3 vitamīns un tā prekursori, kas atvasināti no lanolīna

Pārstrādes produkti ir arī:

- dzīvnieku izcelsmes pārstrādes produktu kombinācijas, piemēram, siers ar šķiņķi, zivju eļļa liellopu želatīna kapsulās, šķiņķa omlete, kas gatavota no olu produktiem;
- produkti, kam ir veiktas vairākas pārstrādes darbības, piemēram, no pasterizēta piena gatavots siers.

III PIELIKUMS

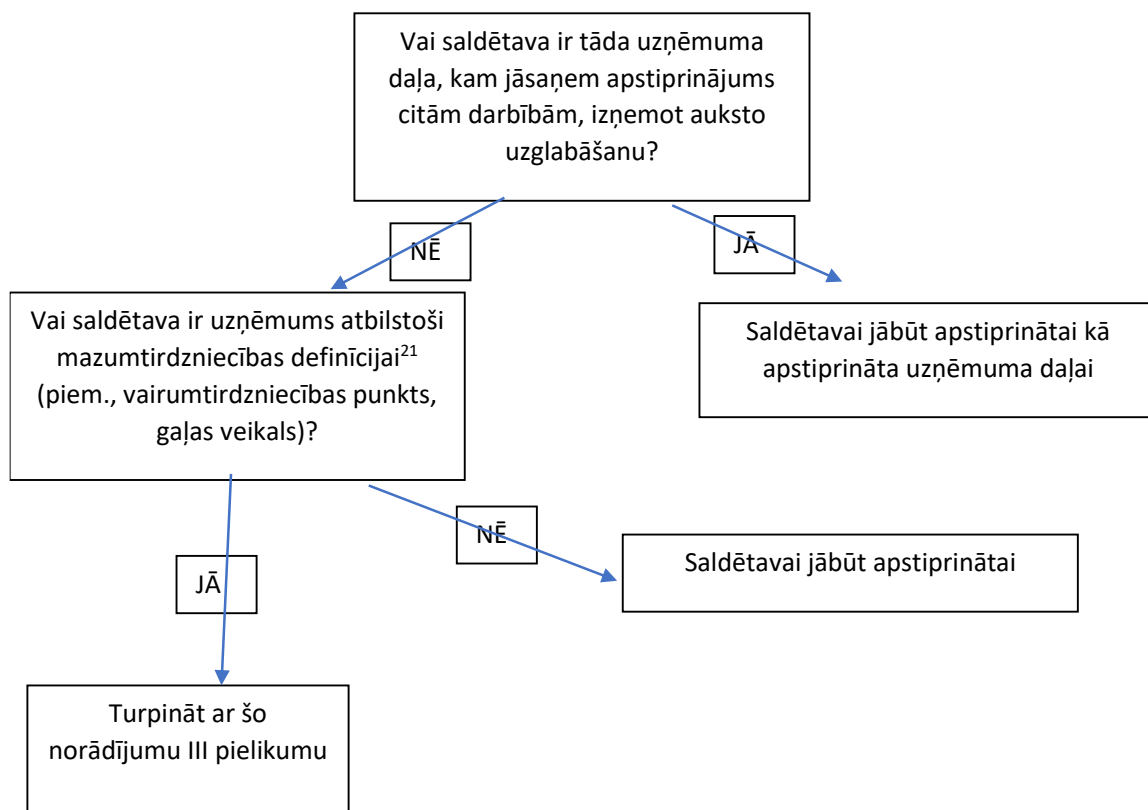
Regulas (EK) Nr. 853/2004, ieskaitot prasību par uzņēmuma apstiprināšanu, piemērošana mazumtirdzniecības²⁰ darbībām



²⁰ Kā noteikts Regulas (ES) Nr. 178/2002 3. panta 7. punktā: “mazumtirdzniecība” ir manipulācijas ar pārtiku un/vai tās apstrāde, un tās uzglabāšana tirdzniecības vai piegādes vietā galapatērētājam, tostarp izplatīšanas vietās, ēdināšanas uzņēmumos, uzņēmumu un iestāžu ēdnīcās, restorānos un citos līdzīgos pārtikas pakalpojumu uzņēmumos, veikalos, lielveikalu izplatīšanas centros un vairumtirdzniecības punktos.

IV PIELIKUMS

Tādu saldētavu apstiprināšana, kurās uzglabā dzīvnieku izcelsmes pārtiku



²¹ Kā noteikts Regulas (ES) Nr. 178/2002 3. panta 7. punktā: "mazumtirdzniecība" ir manipulācijas ar pārtiku un/vai tās apstrāde, un tās uzglabāšana tirdzniecības vai piegādes vietā galapatērētājam, tostarp izplatīšanas vietās, ēdināšanas uzņēmumos, uzņēmumu un iestāžu ēdnīcās, restorānos un citos līdzīgos pārtikas pakalpojumu uzņēmumos, veikalos, lielveikalu izplatīšanas centros un vairumtirdzniecības punktos.

V PIELIKUMS

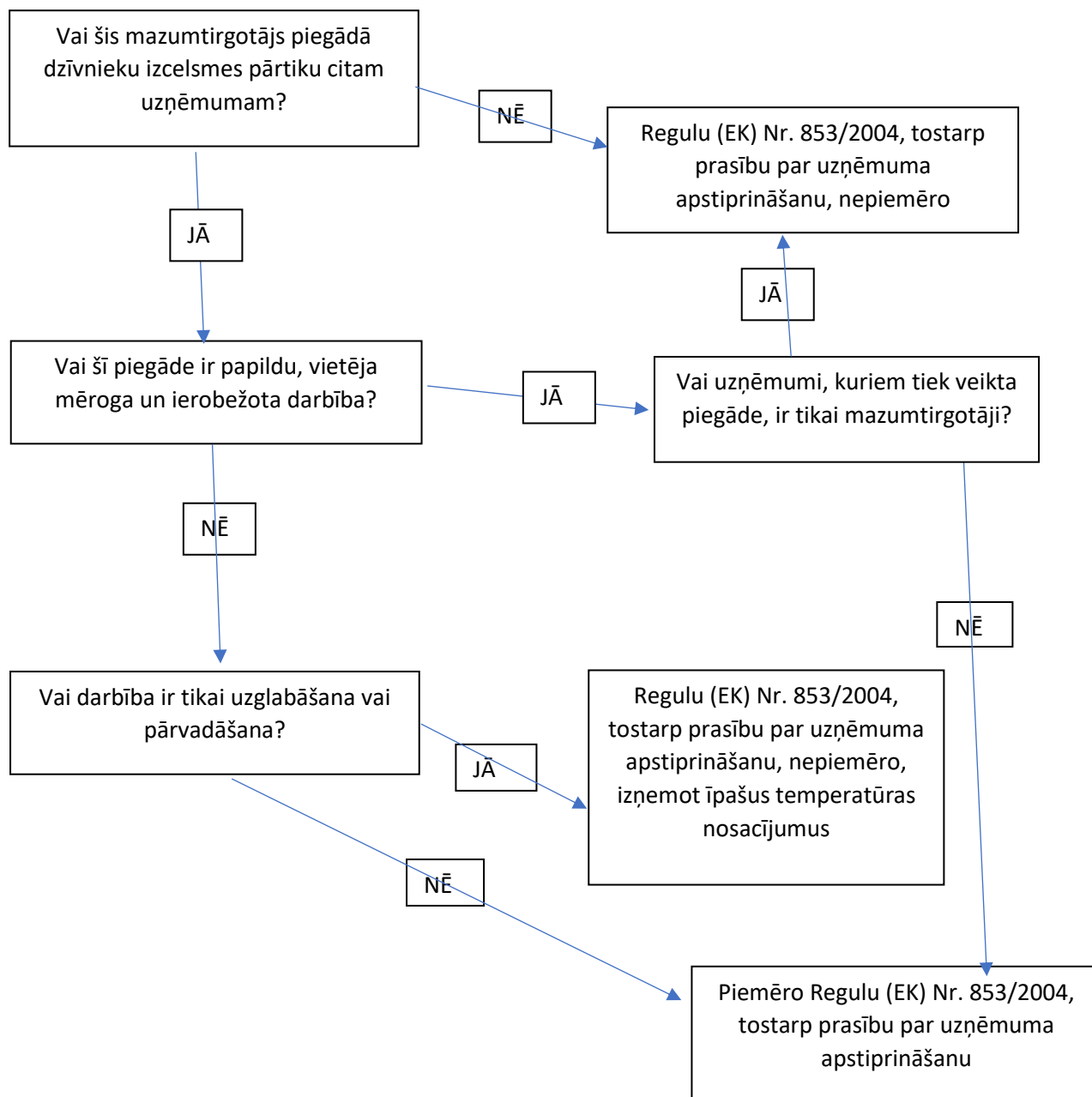
Uzņēmumu, kam vajadzīgs apstiprinājums, neizsmelošs saraksts

- Vispārīgi
 - Uzņēmumi, kuri veic tādu dzīvnieku izcelsmes produktu pārsaiņošanu/pārfašēšanu, kam Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā ir noteiktas prasības, pat ja tās nav saistītas ar citām darbībām, piemēram, sagriešanu šķēlēs, sadalīšanu.
 - Uzņēmumi, kas ražo uztura bagātinātājus, kuri uzskatāmi par dzīvnieku izcelsmes produktiem, ja prasības ir noteiktas Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā, piemēram, kapsulu pildīšana ar zivju eļļu.
 - Saldētavas, ja apstiprinājums vajadzīgs, pamatojoties uz IV pielikumu.
- Gaļa
 - Kautuves
 - Gaļas sadalīšanas uzņēmumi
 - Kaušana izcelsmes saimniecībā (izņemot gadījumus, kad ražotājs saimniecībā nokautu mājputnu, zaķveidīgo un ziemeļbriežu (*Rangifer tarandus*, tikai dažos Somijas un Zviedrijas apgabalos) gaļu mazos daudzumos tieši piegādā galapatērētājam un mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kuri to tieši piegādā galapatērētājam)
 - Medījamo dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumi
 - Uzņēmumi, kas ražo malto gaļu, gaļas izstrādājumus un MAG
 - Uzņēmumi, kas ražo gaļas produktus
 - Medījamo dzīvnieku (mazo un lielo) savākšanas centri, kuri saņem dzīvnieku ķermeņus no citiem savākšanas centriem
- Dzīvas gliemenes
 - Starpnieki, ja tiem ir saldētava vai tie grupē vai sadala dzīvu gliemeņu partijas vai veic kondicionēšanu vai atkārtotu iegremdēšanu
 - Izplatīšanas centri
 - Attīrīšanas centri
- Zvejniecības produkti
 - Saldētājkuģi, refrīžiratorkuģi vai zivju pārstrādes kuģi
 - Sauszemes uzņēmumi
- Piens un piena produkti
 - Uzņēmumi, kas pārstrādā svaigpienu termiski apstrādātā pienā un no svaigpiena ražotos piena produktos

- Uzņēmumi, kas ražo piena produktus no jau pārstrādātiem piena produktiem (piemēram, sviestu no pasterizēta krējuma, sieru no pasterizēta piena, kas gatavots no piena vai piena pulvera)
- Piena savākšanas centri
- Olas un olu produkti
 - Olu iesaiņošanas centri
 - Uzņēmumi, kas pārstrādā olas vai olu produktus

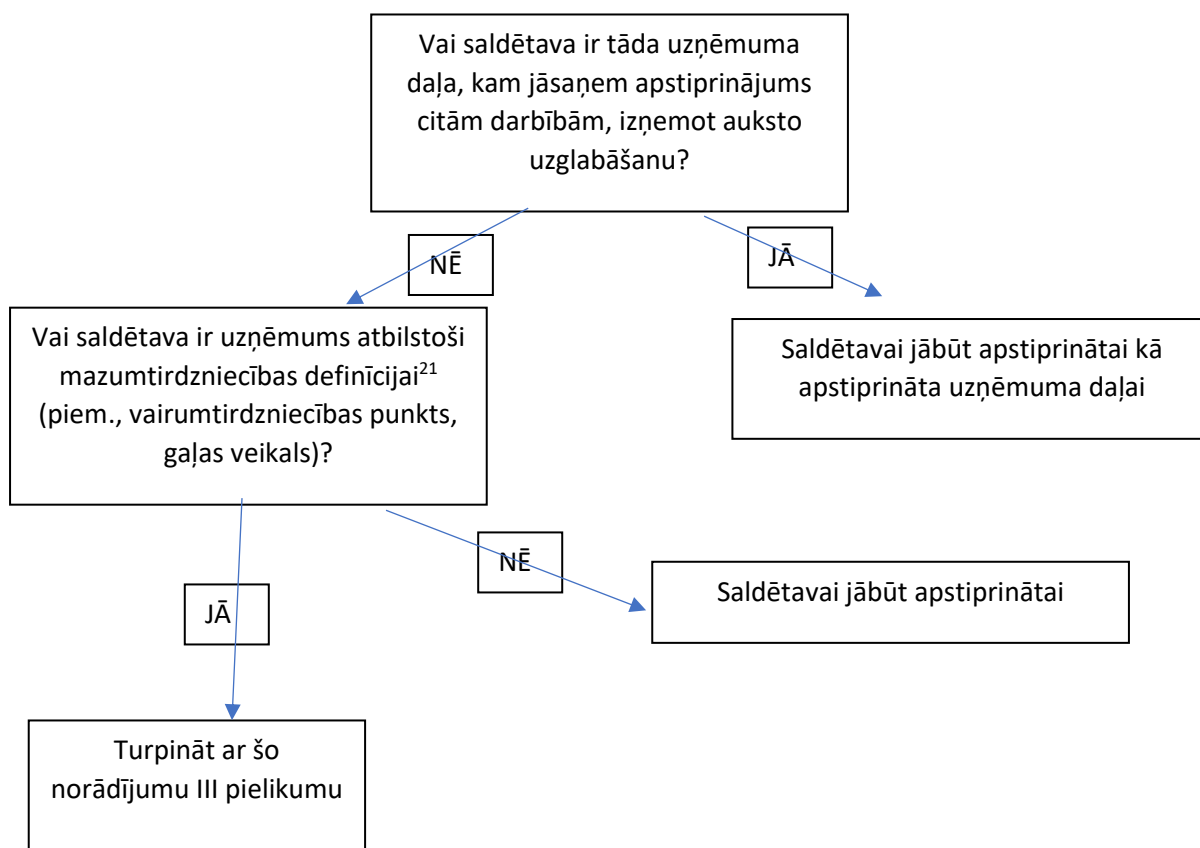
- Varžu kājiņas un gliemeži
 - Uzņēmumi, kas gatavo un/vai pārstrādā varžu kājiņas un gliemežus
- Kausēti dzīvnieku tauki un dradži
 - Uzņēmumi, kas vāc, uzglabā vai pārstrādā izejvielas
- Kuņģi un pūšļi
 - Uzņēmumi, kas apstrādā urīnpūšļus, kuņģus un zarnas
- Želatīns
 - Uzņēmumi, kas pārstrādā izejvielas
 - Uzņēmumi, kas ražo želatīna kapsulas ar pildījumu vai bez tā
- Kolagēns
 - Uzņēmumi, kas pārstrādā izejvielas

III pielikums. Regulas (EK) Nr. 853/2004, ieskaitot prasību par uzņēmuma apstiprināšanu, piemērošana mazumtirdzniecības¹ darbībām



¹ Kā noteikts Regulas (ES) Nr. 178/2002 3. panta 7. punktā: "mazumtirdzniecība" ir manipulācijas ar pārtiku un/vai tās apstrāde, un tās uzglabāšana tirdzniecības vai piegādes vietā galapatērētājam, tostarp izplatīšanas vietās, ēdināšanas uzņēmumos, uzņēmumu un iestāžu ēdnīcās, restorānos un citos līdzīgos pārtikas pakalpojumu uzņēmumos, veikalos, lielveikalu izplatīšanas centros un vairumtirdzniecības punktos.

IV pielikums. Tādu saldētavu apstiprināšana, kurās uzglabā dzīvnieku izcelsmes pārtiku



²¹ Kā noteikts Regulas (ES) Nr. 178/2002 3. panta 7. punktā: "mazumtirdzniecība" ir manipulācijas ar pārtiku un/vai tās apstrāde, un tās uzglabāšana tirdzniecības vai piegādes vietā galapatērētājam, tostarp izplatīšanas vietās, ēdināšanas uzņēmumos, uzņēmumu un iestāžu ēdnīcās, restorānos un citos līdzīgos pārtikas pakalpojumu uzņēmumos, veikalos, lielveikalu izplatīšanas centros un vairumtirdzniecības punktos.