



EURÓPAI
BIZOTTSÁG

Brüsszel, **XXX**
SANCO/10098/2009 Rev. 3
(POOL/G4/2009/10098/10098R3-
EN.doc)
[...](2018) **XXX**

BIZOTTSÁGI SZOLGÁLATI MUNKADOKUMENTUM

**Útmutató az állati eredetű élelmiszerek higiénijáról szóló 853/2004/EK rendelet
bizonyos rendelkezéseinek végrehajtásáról**

Ez a dokumentum csak tájékoztató jellegű. A dokumentumot az Európai Bizottság semmilyen módon nem fogadta el és nem hagyta jóvá.

Az Európai Bizottság nem garantálja a szolgáltatott információ pontosságát, illetve nem vállal felelősséget annak semmiféle felhasználásáért. A felhasználóknak ezért minden szükséges óvintézkedést meg kell tenniük az információk felhasználása előtt, amely információkat teljes egészében a saját felelősségükre használnak fel.

E DOKUMENTUM CÉLJA

E dokumentum címzettjei alapvetően az élelmiszeripari vállalkozások és az illetékes hatóságok, és célja, hogy útmutatást adjon az új élelmiszer-higiéniai követelmények végrehajtásáról és az ezzel kapcsolatos témákról.

A dokumentum harmadik országból származó olvasói az EU élelmiszer-higiéniai szabályai alkalmazási körének és céljának jobb megértése tekintetében hasznos elemeket találhatnak a dokumentumban.

MEGJEGYZÉS

Ez a dokumentum folyamatos fejlesztés alatt áll, és azt – a tapasztalatok, valamint a tagállamoktól, az illetékes hatóságoktól, az élelmiszeripari vállalkozásoktól és a Bizottság Élelmiszerügyi és Állat-egészségügyi Hivatalától érkező információk figyelembe vételének érdekében – naprakésszé fogják tenni.

1. BEVEZETÉS

Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK rendeletet¹ (a továbbiakban „a rendelet”) 2004. április 29-én fogadták el. Megállapítja az állati eredetű élelmiszereket kezelő élelmiszeripari vállalkozások által az élelmiszerlánc minden szakaszában betartandó általános higiéniai követelményeket. A rendelet elfogadása óta a Bizottságot felkérték, hogy tegye egyértelművé annak számos aspektusát. Ez a dokumentum e kérések nyomán követésére irányul.

A Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága ülésorozatot tartott a tagállamok szakértőivel a rendelet végrehajtására és értelmezésére vonatkozó számos kérdés vizsgálata, valamint az e kérdésekkel kapcsolatos konszenzus elérése érdekében.

Az átláthatóság érdekében a Bizottság elősegítette az érdekelt felekkel folytatott tárgyalásokat is, hogy lehetővé váljék a különféle társadalmi-gazdasági érdekcsoportok kifejezhessék véleményüket. E célból a Bizottság találkozózt szervezett a termelők, az iparág, a kereskedelem és a fogyasztók képviselőivel, hogy megvitassák a rendelet végrehajtásával kapcsolatos kérdéseket.

Úgy vélték, hogy ezeket az üléseket és tárgyalásokat a rendelet 2006. január 1. óta történő teljes körű alkalmazása során szerzett tapasztalatok tükrében tovább kell folytatni.

Meg kell jegyezni, hogy a nemzeti jogszabályok e rendeletnek való meg nem felelésével kapcsolatos ügyek továbbra sem tartoznak e gyakorlat hatálya alá, és azokat a jövőben is a létrehozott bizottsági eljárásokkal összhangban fogják kezelni.

Ez a dokumentum arra irányul, hogy segítséget nyújtson az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének abban, hogy a rendeletet jobban megértse, továbbá megfelelően és egységesen alkalmazza azt. Ez a dokumentum azonban nem rendelkezik hivatalos jogi státusszal, és – vita esetén – a jogszabály értelmezésével kapcsolatos végső felelősség a Bíróságé.

A 853/2004/EK különböző aspektusainak teljes megértése érdekében alapvető fontosságú a közösségi jogszabályok más részeinek – és különösen a következő jogszabályok elveinek és fogalom meghatározásainak – ismerete:

- az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet² (más néven általános élelmiszerjogi jogszabály),

¹ HL L 226., 2004.6.25., 3. o.

² HL L 31, 2002.2.1., 1. o.

- az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet³, és
- a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁴,
- az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló, 2005. november 15-i 2073/2005/EK bizottsági rendelet⁵,
- 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettől való eltérésekről, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról szóló, 2005. december 5-i 2074/2005/EK bizottsági rendelet⁶,
- a húsban előforduló *Trichinella* hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló, 2005. december 5-i 2075/2005/EK bizottsági rendelet⁷,
- a 853/2004/EK, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó átmeneti szabályok megállapításáról, valamint a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet módosításáról szóló, 2005. december 5-i 2076/2005/EK bizottsági rendelet⁸.

A 178/2002/EK és a 852/2004/EK rendelettről külön útmutatók készültek.

(Lásd: http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

³ HL L 226., 2004.6.25., 3. o.

⁴ HL L 165., 2004.4.30., 1. o.

⁵ HL L 338, 2005.12.22., 1. o.

⁶ HL L 338, 2005.12.22., 27. o.

⁷ HL L 338, 2005.12.22., 60. o.

⁸ HL L 338, 2005.12.22., 83. o.

2. AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI

A rendeletet az élelmiszeripari vállalkozásoknak kell végrehajtaniuk. Biztosítaniuk kell, hogy – az élelmiszerbiztonság biztosítása érdekében – valamennyi követelményt megfelelően hajtsanak végre.

Az állati eredetű élelmiszereket kezelő élelmiszeripari vállalkozásoknak a 852/2004/EK rendeletben megállapított követelményeken túlmenően a 853/2004/EK rendelet megfelelő követelményeit is végre kell hajtaniuk.

3. HATÁLY (A RENDELET 1. CIKKE)

3.2. Kisvállalkozások

2006. január 1-jéig egyes kisvállalkozások csak a nemzeti vagy helyi piacon hozhatták forgalomba termékeiket, bár az élelmiszer-higiéniiai kritériumokat be kellett tartaniuk, például az alábbiak esetében:

- a 64/433/EGK irányelv (a friss húsról szóló irányelv) 4. cikke értelmében a hetente legfeljebb 20 számosállat-egységet kezelő, alacsony kapacitású vágóhidakról, és a hetente legfeljebb öt tonna kicsontozott húst előállító darabolóüzemekből származó hús;
- a 71/118/EGK irányelv (a baromfihúsról szóló irányelv) 7. cikke értelmében az évente legfeljebb 150 000 madarat kezelő vágóhidak;
- a 77/99/EGK irányelv (a húskészítményekről szóló irányelv) 3. cikkének A. 7. pontja értelmében amennyiben a létesítmények olyan húst használnak fel, amelyeket nemzeti állat-egészségügyi jelöléssel láttak el.

Ezen irányelvek 2006. január 1-jével hatályukat veszítették. Ettől az időponttól kezdve e létesítmények termékeiket a közösségi piacon is forgalomba hozhatják, ha azokat az illetékes hatóság engedélyezte.

2006. január 1-jétől ennél fogva nincs korlátozás a húskészítmények előállítására szánt hús beszállítása, valamint annak forgalomba hozatala tekintetében, ha a vágóhidat az illetékes hatóság engedélyezte.

Mivel igen valószínű volt, hogy a kisvállalkozások engedélyezésére vonatkozó valamennyi közigazgatási lépést 2006. január 1-jéig megteszik, olyan átmeneti intézkedést fogadtak el, amely lehetővé tette az abban az időpontban még nem engedélyezett kisvállalkozások számára az akkori gyakorlatok folytatását, valamint időközben a nemzeti állat-egészségügyi jelölés használatát.

3.2. Az olyan állati eredetű élelmiszereket kezelő létesítmények, amelyek vonatkozásában nem állapítottak meg részletes követelményeket

Bizonyos állati eredetű termékek (pl. méz) vonatkozásában a rendelet nem állapít meg részletes szabályokat. Ebben az esetben az állati eredetű élelmiszereket a 852/2004/EK rendeletben megállapított vonatkozó követelményekkel és az állati

eredetű termékek vonatkozásában a 853/2004/EK rendeletben megállapított általános szabályokkal (különösen a Közösségen kívülről érkező termékekre vonatkozó, a 6. cikkben említett szabályokkal) összhangban kell kezelni.

Mivel e termékekre vonatkozóan a 853/2004/EK rendelet III. mellékletében nem szerepelnek követelmények, az e termékeket kezelő létesítményeket nem kell engedélyezni, és azoknak azonosító jelöléssel sem kell az élelmiszert ellátniuk.

3.3. A 853/2004/EK rendelet hatálya alá tartozó termékek

A 853/2004/EK rendeletet csak a **feldolgozatlan és feldolgozott az állati eredetű élelmiszerekre** kell alkalmazni.

- **A feldolgozatlan állati eredetű termékek (nem kimerítő) jegyzékét** [a 852/2004/EK rendelet 2. cikke 1. bekezdésének n. pontjában meghatározottak szerint] az iránymutatás I. melléklete tartalmazza.
- **A feldolgozott állati eredetű termékek (nem kimerítő) jegyzékét** [a 852/2004/EK rendelet 2. cikke 1. bekezdésének o. pontjában meghatározottak szerint] az iránymutatás II. melléklet tartalmazza.

Annak meghatározásakor, hogy egy állati eredetű termék feldolgozott vagy feldolgozatlan, fontos figyelembe venni a higiéniai rendeletekben szereplő, **valamennyi** vonatkozó fogalom meghatározást, különösen a 852/2004/EK rendelet 2. cikkében említett „feldolgozás”, „feldolgozatlan termékek” és „feldolgozott termékek” fogalom meghatározását, valamint a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 7. szakaszában szereplő, egyes feldolgozott termékek fogalom meghatározását. Az e fogalom meghatározások közötti átfedés hatással lesz a meghozott döntésre.

3.4. Mind növényi eredetű termékeket, mind pedig állati eredetű termékeket tartalmazó élelmiszerek

A III. melléklet a 852/2004/EK, valamint a 853/2004/EK rendelet hatályát tekinti át. Az áttekintés nem kimerítő, ennél fogva pusztán jelzésértékű. Az új szabályokkal szerzett tapasztalatok tükrében felülvizsgálható.

Kifejezetten ellenkező rendelkezés hiányában a rendelet nem vonatkozik a mind növényi eredetű termékeket, mind pedig **feldolgozott** állati eredetű termékeket tartalmazó élelmiszerek gyártására. Az ilyen élelmiszereknek a rendelet hatályából történő kizárása azon a megfigyelésen alapul, hogy az állati eredetű összetevő által hordozott kockázat a 852/2004/EK rendelet szabályainak végrehajtásával anélkül ellenőrizhető, hogy részletesebb egyedi követelmények alkalmazására volna szükség. A 853/2004/EK rendelet 1. cikkének 2. bekezdése azonban egyértelműen kimondja, hogy a 853/2004/EK rendelet hatálya alól jellegükénél fogva kizárt, növényi eredetű termékeket és feldolgozott állati eredetű termékeket tartalmazó élelmiszerekben felhasznált **feldolgozott állati eredetű termékeket** a 853/2004/EK rendelet követelményeivel összhangban kell beszerezni és kezelni például:

- a fagylalt előállításához felhasznált tejport a 853/2004/EK rendelettel összhangban kell beszerezni, a fagylaltok gyártása azonban a 852/2004/EK rendelet hatálya alá tartozik;
- a pizza előállításához felhasznált feldolgozott állati eredetű termékeket, mint például a húst, a tejtermékeket és/vagy halászati termékeket, a 853/2004/EK rendelettel összhangban kell beszerezni, de a pizza előállítása a 852/2004/EK rendelet hatálya alá tartozik;
- a feldolgozott termékekből és zöldségből álló, fogyasztásra kész ételek előállításához felhasznált húst és/vagy tejtermékeket a 853/2004/EK rendelettel összhangban kell beszerezni, de az említett, fogyasztásra kész ételek előállítása a 852/2004/EK rendelet hatálya alá tartozik;
- a majonéz előállításához felhasznált tojástermékeket a 853/2004/EK rendelettel összhangban kell beszerezni, a majonéz gyártása azonban a 852/2004/EK rendelet hatálya alá tartozik.

Ha egy feldolgozott állati eredetű termékhez növényi eredetű terméket adnak, abból nem következik automatikusan, hogy az így kapott élelmiszer a 853/2004/EK rendelet 1. cikke 2. bekezdésének hatálya alá tartozik, például:

- azok a sajtok, amelyekhez fűszernövényeket adnak, illetve azok a joghurtok, amelyekhez gyümölcsöt adnak hozzá, tejtermékek maradnak, és gyártásukat a 853/2004/EK rendelet szerint kell végezni;
- azok a kolbászfélék, amelyekhez fokhagymát vagy szóját adnak, hústermékek maradnak, és gyártásukat a 853/2004/EK rendelet szerint kell végezni.

Amennyiben egy feldolgozott állati eredetű termékhez adott növényi eredetű összetevő technológiai funkciót tölt be, és olyan mértékben módosítja az eredeti terméket, hogy az így keletkező élelmiszer már nem tartozik a „feldolgozott állati eredetű termék” 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének o) pontjában megállapított fogalommeghatározásának hatálya alá, az ilyen termékek a 853/2004/EK rendelet 1. cikke 2. bekezdésének hatálya alá tartoznak, például:

- az olyan kenhető zsírok, amelyek tejszírtartalmát teljes mértékben vagy részben növényi eredetű zsírokkal helyettesítették.

Megjegyzés: egy mind állati eredetű termékeket, mind más termékeket gyártó létesítmény az állati eredetű termékek esetében megkövetelt azonosító jelölést a többi terméken is alkalmazhatja (lásd a 853/2004/EK rendelet II. melléklete I. szakaszának B.7. pontját).

3.5. Kiskereskedelem

Kifejezetten ellenkező rendelkezés hiányában, a **853/2004/EK rendeletet nem kell alkalmazni a kiskereskedelemre** [1. cikk (5) bekezdésének a) pontja].

A kiskereskedelem fogalma a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 7. pontjában található. Szövege a következő:

Kiskereskedelem: élelmiszerek kezelése és/vagy feldolgozása és tárolása az élelmiszerek eladásának vagy fogyasztók részére történő átadása helyén, beleértve az elosztóközpontokat, a közétkeztetési tevékenységet, az üzemi étkezdéket, az intézményi étkeztetést, az éttermeket és az egyéb, élelmiszerellátó helyeket, üzleteket, bevásárlóközpontokat ellátó létesítményeket és nagykereskedelmi árusítóhelyeket.

Amint azt a 853/2004/EK rendelet (12) és (13) preambulumbekzdése kifejti, ezt – a nagykereskedelmi műveleteket is magában foglaló – fogalom meghatározást élelmiszerhigiéniai célokból túl tágnak tekintették. Az élelmiszerhigiéniaival összefüggésben a kiskereskedelemnek általánosságban a következő szűkebb jelentéssel kell bírnia: „azok a tevékenységek, amelyek az állati eredetű élelmiszereknek a végző felhasználó részére történő közvetlen értékesítését vagy beszállítását foglalják magukba”. Ez a következőket jelenti:

- azon tevékenységek tekintetében, amelyek az állati eredetű élelmiszereknek a végző felhasználó részére történő közvetlen értékesítését vagy beszállítását foglalják magukba, a 852/2004/EK rendelet elégséges lenne. A kiskereskedelem” fogalom meghatározásával összhangban a „tevékenységek” kifejezés tartalmazza a végző felhasználó számára értékesítő eladási helyen történő feldolgozást (pl. állati eredetű termékeket tartalmazó sütőipari termékek előkészítését, húskészítményeknek a helyi hentesüzletben történő előkészítését);
- a nagykereskedelmi tevékenységek tekintetében (azaz amikor a nagykereskedelmi vagy kiskereskedelmi egység azzal a céllal végez műveleteket, hogy másik egységnek szállítson be állati eredetű élelmiszereket) a 853/2004/EK rendeletet kell alkalmazni az alábbiak kivételével:
 - olyan egységek, amelyek vonatkozásában a nagykereskedelmi tevékenységek kizárólag tárolásból és szállításból állnak. Ebben az esetben a 852/2004/EK rendelet követelményeit és a 853/2004/EK rendeletben a hőmérsékletre vonatkozóan megállapított követelményeket kell alkalmazni,
 - a beszállítás – a nemzeti joggal összhangban – a főként a végző felhasználót ellátó kiskereskedelmi egység **marginális, helyi és korlátozott** tevékenysége. Ebben az esetben csak a 852/2004/EK rendeletet kell alkalmazni.

Az 1. cikk (5) bekezdésének c) pontjával összhangban azonban a tagállamok nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el, amelyekkel a 853/2004/EK rendelet előírásait alkalmazzák a területükön lévő olyan kiskereskedelmi egységekre, amelyekre azok nem vonatkoznának. E lehetőség alkalmazása során a tagállamokat az élelmiszerjog általános elvei – azaz az arányosság és a kockázatalapú szabályok meglétének szükségessége – vezérlik.

3.6. A 853/2004/EK rendelet 1. cikke (5) bekezdése b) pontjának ii. alpontjában említett „marginális, helyi és korlátozott tevékenység” fogalma.

Ez a fogalom lehetővé teszi a végső felhasználót ellátó kiskereskedelmi üzletek számára (pl. hentes), hogy az állati eredetű élelmiszereket egy másik helyi kiskereskedelmi vállalkozásnak csak a 852/2004/EK rendelet követelményei szerint szállítsák be. A 853/2004/EK rendelet követelményeit (pl. a létesítmény engedélyezése, azonosító jelölés alkalmazása) nem kell alkalmazni.

Általánosságban a „marginális, helyi és korlátozott tevékenység” fogalmának lehetővé kell tennie a tagállamokban jelenleg is létező gyakorlatok fennmaradását.

A „marginális, helyi és korlátozott értékesítés” fogalma abból a megfigyelésből ered, amely szerint a végső felhasználót ellátó kiskereskedelmi egységek – főbb kereskedelmük gyanánt – termékeikkel valójában helyileg kereskednek (még akkor is, ha a rendezetési hely egy másik tagállamban van), így nem végeznek nagyobb figyelmet és a különösen a szállítással és a hűtési láncsal kapcsolatos feltételek vonatkozásában felügyeletet igénylő, távolsági kereskedelmet. Egy nagyobb tagállam esetében tehát nem volna a rendelettel összeegyeztethető a „marginális, helyi és korlátozott értékesítés” fogalmának az adott tagállam teljes területére történő földrajzi kiterjesztése.

A fogalmat a (13) preambulumbekkezdés továbbpontosítja, amennyiben kimondja, hogy az ilyen fajta értékesítés a kiskereskedelmi egység tevékenységének csak kis részét képezheti; az ellátott létesítményeknek a közvetlen közelében kell elhelyezkedniük, és az értékesítés csak bizonyos típusú termékekre vagy létesítményekre vonatkozhat.

Egyes esetekben a kiskereskedők (pl. hentesek) az élelmiszer (abszolút értelemben vett) kis mennyiségeit is előállíthatják, amelynek legnagyobb részét közétkeztetőknek és/vagy más kiskereskedőknek szállítják be. Ilyen esetekben a rendelet szándékának az felelne meg, ha lehetséges lenne a forgalmazás hagyományos módszereinek folyamatos használata, figyelembe véve, hogy a „marginális” szónak tartalmaznia kell a kis mennyiségek fogalmát. A „marginális” szót ennél fogva úgy kell értelmezni, mint ami az állati eredetű élelmiszerek abszolút értelemben vett kis mennyiségeit **vagy** az egység kereskedelmi tevékenységének csak kis részét képező tevékenységet jelenti. Mindenesetre a rendeletben előírt három kritérium kombinációjának lehetővé kell tennie a legtöbb helyzet megfelelő minősítését.

A 853/2004/EK rendelet 1. cikke (5) bekezdése b) pontjának ii. alpontja értelmében elfogadásra kerülő nemzeti szabályoknak figyelemmel kell lenniük a Szerződés általános szabályaira és különösen annak 28., 29. és 30. cikkére is.

3.7. A 853/2004/EK rendelet hatálya alá tartozó elsődleges termelés

Bizonyos állati eredetű termékek esetében az „elsődleges termelésnek” a 852/2004/EK rendeletben említett fogalmát a 853/2004/EK rendelet továbbfejleszti:

Élő kagylók [III. melléklet, VII. szakasz, 4. a) pont]

Az élő kagylók vonatkozásában az elsődleges termelés kiterjed az élő kagylóknak a feladó, tisztító központba vagy feldolgozó létesítménybe történő érkezése előtt zajló műveletekre.

Halászati termékek [III. melléklet, VIII. szakasz, 4. pont és III. melléklet, VIII. szakasz, 3. a) és b) pont].

A halászati termékek vonatkozásában az elsődleges termelés:

- az elsődleges termelés az élő halászati termékek forgalomba hozatalát célzó (*akár tenger- akár édesvízben történő*) tenyésztését/halászatát/begyűjtését foglalja magában, és
- A következő kapcsolódó műveleteket foglalják magukban:
 - vágás, véreztetés, a fej eltávolítása, zsigerelés, az uszonyok eltávolítása, hűtés és egyedi csomagolás a haláshajókon végzett szállítás céljából,
 - olyan halászati termékek szállítása és tárolása, amelyek jellegét nem változtatták meg lényegesen, beleértve az élő halászati termékeket a szárazföldi halgazdaságokban, és
 - olyan (*akár tengeri akár édesvízi*) halászati termékek szállítása az előállítás helyétől az első rendeltetési létesítményig, amelyek jellegét nem változtatták meg lényegesen, beleértve az élő halászati termékeket.

Nyerstej [III. melléklet, IX. szakasz, 1.fejezet]

A rendelet kiterjed a gazdaságokban különösen az állatok egészsége, a tejtermelő gazdaságok higiénijára tekintetében betartandó követelményekre, valamint a nyerstej vonatkozásában betartandó kritériumokra.

Tojás [III. melléklet, X. szakasz, 1. fejezet]

A rendelet kiterjed a tojás termelő helységeiben történő kezelésére, és megállapítja, hogy a tojást tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve kell tartani.

4. A LÉTESÍTMÉNYEK ENGEDÉLYEZÉSE (A RENDELET 4. CIKKE)

4.1. Az engedélyezendő létesítmények

Az olyan termékeket kezelő létesítményeket [a kizárólag elsődleges termelést, szállítási tevékenységeket, szabályozott hőmérsékletű tárolási feltételeket nem igénylő termékek tárolását, vagy egyéb olyan kiskereskedelmi tevékenységeket végző létesítmények kivételével, amelyekre az 1. cikk (5) bekezdésének b) pontja szerint ezt a rendeletet kell alkalmazni], amelyekre a 853/2004/EK rendelet III. melléklete előírásokat állapít meg, engedélyeztetni kell. Ez a létesítmények széles skálájára vonatkozik, beleértve a feldolgozatlan termékeket és feldolgozott állati eredetű termékeket kezelő létesítményeket is.

A 853/2004/EK rendelettel összhangban engedélyezendő létesítménykategóriák nem kimerítő jegyzékét e dokumentum IV. melléklete tartalmazza.

Mivel a kiskereskedelem (a közvetlen értékesítést vagy az állati eredetű élelmiszereknek a végző felhasználó részére történő beszállítását magukban foglaló tevékenységek) nem tartozik a 853/2004/EK rendelet hatálya alá, a kiskereskedelmi egységek engedélyezése a rendelet értelmében nem kötelező.

4.2. A kislétesítmények engedélyezése

Az állati eredetű élelmiszereket kezelő kislétesítményeket is engedélyeztetni kell az illetékes hatósággal.

Az ilyen létesítmények engedélyezésére vonatkozó követelmények nagyjából a korábbi szabályok értelmében ezekre már alkalmazott követelmények. Az engedélyezésre vonatkozó új követelmény ennél fogva nem jelenthetett lényeges, új terhet, feltéve, hogy e létesítmények már megfeleltek a korábbi vonatkozó közösségi szabályok (pl. a 64/433/EGK és a 77/99/EGK irányelv) értelmében rájuk vonatkozó élelmiszer-higiéniai szabályoknak.

Megjegyzés:

A 853/2004/EK rendelet hatálya nem terjed ki a kiskereskedelemre (azaz az élelmiszerek az értékesítés helyén történő kezelésére és/vagy feldolgozására és annak ott történő tárolására). Ez azt jelenti, hogy amennyiben a sajtot egy kiskereskedelmi helyiségben (pl. gazdaságban) gyártják és értékesítik, e tevékenységek végezhetőek kizárólag a 852/2004/EK rendeletben megállapított követelmények betartása mellett, amely követelmények megkövetelik a nyilvántartásba vételt, de az engedélyezést nem.

4.3. A gazdaságban levágott állatok húsa

A gazdaságban végzett vágási tevékenységeket a 852/2004/EK rendelet megfelelő követelményeivel és a 853/2004/EK rendeletben a hústermelés vonatkozásában megállapított, egyedi élelmiszer-higiéniai szabályokkal összhangban kell végezni. Ez magában foglalja azt, hogy a vágólétesítményeket az illetékes hatósággal engedélyeztetni kell.

Amennyiben a tagállamok úgy vélik, hogy a 852/2004/EK és 853/2004/EK rendelet infrastrukturális követelményei a gazdaságban történő vágás vonatkozásában aránytalanok, nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el, hogy a 852/2004/EK rendelet 13. cikkében és/vagy a 853/2004/EK rendelet 10. cikkében előírt eljárással összhangban kiigazítsák e követelményeket .

Megjegyzések:

- *Nem tartozik a 853/2004/EK rendelet hatálya alá a termelők azon tevékenysége, amellyel a gazdaságban levágott baromfi és nyúlfélék húsanak kis mennyiségével közvetlenül látják el a végző felhasználót, vagy a végző felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket. A tagállamok állapítják meg az ilyen hús biztonságát garantáló nemzeti szabályokat [lásd a rendelet 1. cikke (3) bekezdésének d) pontját].*

- A „magáncélú, házi fogyasztásra történő vágás” esetében ezt a tevékenységet élelmiszeripari vállalkozónak nem tekinthető magánszemély végzi. Ezen túlmenően az ilyen vágásból származó húst nem hozzák forgalomba. A magáncélú, házi fogyasztásra történő vágás nem tartozik a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet hatálya alá. A tagállamok rendelkezhetnek az ilyen típusú vágásra vonatkozó nemzeti szabályokkal.

4.4. Hűtőházak engedélyezése

A 853/2004/EK rendelet 1. cikke (5) bekezdésének a) pontja kimondja, hogy „**Kifejezetten ellenkező rendelkezés hiányában ezt a rendeletet a kiskereskedelemre nem kell alkalmazni**”.

Mivel a hűtőházak a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének (7) bekezdésében szereplő fogalom meghatározás tágabb értelmében vett kiskereskedelmi egységeknek tekinthetők, az ember arra a következtetésre juthat, hogy a hűtőházak általánosságban nem tartoznak a 853/2004/EK rendelet hatálya alá, ennél fogva nem vonatkozik azokra az illetékes hatóságok által történő engedélyezés (lásd a 853/2004/EK rendelet 1. cikke (5) bekezdésének a) pontját).

A hűtőtárolás esetében azonban a 853/2004/EK rendelet olyan követelményeket állapít meg, amelyeket úgy kell tekinteni, hogy azok **kifejezetten arra utalnak**, hogy a hűtőtárolási műveletek a rendelet hatálya alá tartoznak, például:

- a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakaszának VII. fejezete követelményeket tartalmaz a hús hűtve tárolása tekintetében, és a hús-hűtőházak ennél fogva olyan termékeket kezelő létesítmények, amelyek vonatkozásában a rendelet III. melléklete követelményeket állapít meg. Az ilyen létesítmények csak akkor működhetnek, ha azokat az illetékes hatóság engedélyezte;
- a 853/2004/EK rendelet 4. cikke kifejezetten kizárja a szabályozott hőmérsékletű tárolási feltételeket nem igénylő termékek tárolását az engedélyezési kötelezettségek alól, értve ez alatt azt, hogy a hűtőtárolásra gyártó létesítményeket engedélyeztetni kell.

A hűtőházakat tehát engedélyeztetni kell, ha azokat olyan tevékenységekkel kapcsolatban használják, amelyek tekintetében a 853/2004/EK rendelet III. melléklete követelményeket állapít meg.

Az 1. cikk (5) bekezdésének b) pontja értelmében azonban a rendelet hatálya alá nem tartozó, tényleges kiskereskedelmi árusítóhelyek által működtetett hűtőházak nem tartoznak a rendelet hatálya alá, és a nagykereskedelmi műveleteket végző, fizikailag a szállításra és a tárolásra korlátozódó hűtőházakat nem kell engedélyeztetni, hanem azokra továbbra is a hőmérsékleti követelmények vonatkoznak. Ha a nagykereskedelmi tevékenységek a tárolásnál és a szállításnál többet (például újracsomagolást) is magukba foglalnak, a hűtőházak a 4. cikkel összhangban engedélyeztetendő létesítmények maradnak.

4.5. Újracsomagoló létesítmények

Az újracsomagoló létesítmények a korábban egy másik létesítményben csomagolt állati eredetű termékek kicsomagolását végzik. Az ilyen kicsomagolási és újracsomagolási műveletek olyan műveletekkel párosulhatnak, mint az élelmiszer szeletelése és aprítása.

Az újracsomagoló létesítmények kitett állati eredetű termékeket kezelnek. Úgy kell tekinteni, hogy amennyiben a rendelet III. mellékletének hatálya alá tartozó állati eredetű termékeket kezelnek, akkor a rendelet 4. cikke (2) bekezdésének hatálya alá tartoznak. Ennélfogva azokat engedélyeztetni kell. Ez logikus megközelítés, mivel az ilyen létesítmények szintjén új veszélyek jelenhetnek meg.

A nyomon követhetőség biztosítása érdekében az élelmiszeripari vállalkozók csak akkor hozhatnak forgalomba újracsomagoló létesítményekben kezelt állati eredetű termékeket, ha az újracsomagoló létesítmény azonosító jelölését elhelyezték.

4.6. Nagykereskedelmi piacok

A 854/2004/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdéséből kitűnik, hogy az állati eredetű termékeket gyártó nagykereskedelmi piacokat engedélyeztetni kell, mielőtt termékeiket forgalomba hozhatnák. Mivel a nagykereskedelmi piacon számos infrastruktúrán és berendezésen (pl. vízellátás, hűtőházak) több egység is osztozik, célszerűnek tűnik, hogy egyetlen személy/testület legyen felelős az ilyen közös infrastruktúrákra és berendezésekre vonatkozó higiéniai követelmények betartásának biztosításáért.

5. TECHNIKAI KÉRDÉSEK

HÚS

5.1 Állatfajok

Egyes állatfajok fogalom meghatározása a 853/2004/EK rendelet I. mellékletében található.

- Az 1.2. pont szerint a „házasított patás állatok” fogalom meghatározása: „*a házasított szarvasmarhafélék (beleértve a Bubalus és Bison fajokat) (...)*”. A jak-, illetve zebuegyedek szintén házasított szarvasmarhafélék.
- Az 1.6. pont szerint a „tenyésztett vad” fogalom meghatározása: „*tenyésztett futómadarak és az 1.2. pontban nem említett tenyésztett szárazföldi emlősök*”. A hagyományosan tenyésztett rénszarvas szintén tenyésztett vadnak minősül.

5.2. Tiszta állatok

Az állatok tisztaságára vonatkozó követelményt az új higiéniai szabályok jó néhány pontján megemlítik:

- a gazdálkodóknak amennyire lehetséges, a vágásra szánt állatok tisztaságát biztosító, megfelelő intézkedéseket kell hozniuk (a 852/2004/EK rendelet I. melléklete A. részének II. 4. c) pontja);
- a vágóhíd-üzemeltetőknek biztosítaniuk kell, hogy az állatok tiszták legyenek (a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakasza IV. fejezetének 4. pontja);
- A hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell, hogy betartják-e az annak biztosítására vonatkozó kötelezettséget, hogy az olyan állatokat, amelyek bőrének, irhájának vagy gyapjának állapota miatt levágás közben fennáll a hús elfogadhatatlan szennyeződésének kockázata, kizárólag akkor vágják le emberi fogyasztás céljára, ha azokat előzőleg megtisztították (a 854/2004/EK rendelet I. melléklete II. szakasza III. fejezetének 3. pontja)

E követelmény háttere az a lényeges bizonyíték, hogy a hasított test szennyezettségét és az azt követő élelmiszer-mérgezést a nem tiszta állatok okozzák. A vágásra küldött állatoknak ezért elég tisztának kell lenniük ahhoz, hogy ne jelentsenek elfogadhatatlan kockázatot a vágás és a kizsigerelés szempontjából.

A követelmény célkitűzése a Közösség által megkövetelt mikrobiológiai minőség elérésének biztosítása érdekében a hús vágás közbeni szennyeződésének elkerülése.

A célkitűzés eléréséhez szükséges eszközök kidolgozása az érintett élelmiszeripari vállalkozók feladata. A célkitűzés elérése különféle eszközökkel valósítható meg, beleértve a következőket:

- az állatok tényleges tisztítása, vagy
- az állatoknak a tisztasággal összhangban történő szortírozása és megfelelő vágási rendszer kialakítása, vagy
- az állatok higiéniai előkészítésére irányuló olyan folyamatok kialakítása, amelyeknek meg kell védeniük a hasított testeket a szükségtelen szennyeződéstől, vagy
- egyéb megfelelő eljárás.

A helyes gyakorlatról szóló iránymutatások megfelelő eszközei lehetnek annak, hogy segítsék a vágóhíd-üzemeltetőket ezen eszközök meghatározásában.

Az illetékes hatóság feladata annak ellenőrzése, hogy a vállalkozók által kidolgozott eljárásokat megfelelően végzik-e.

5.3. Élőállatszállítás és karám

A rendelet III. melléklete I. szakasza II. fejezetének 1.a) pontja kimondja, hogy „a vágóhidaknak megfelelő és higiénikus, könnyen tisztítható és fertőtleníthető élőállatszállással, vagy – ha az éghajlati körülmények lehetővé teszik – karámmal kell rendelkezniük. Ezeket a létesítményeket fel kell szerelni az állatok itatására és szükség szerint etetésére szolgáló berendezésekkel.”

Más követelményekhez hasonlóan a szállás vagy a karám jellegének meghatározásakor be kell tartani az arányosság elvét. A kevés állatot levágó, kisebb vágóhidak esetében nincs szükség kifinomult vagy kiterjedt infrastruktúrára, és az állatok itatására – és szükség esetén – etetésére szolgáló berendezések lehetnek egyszerűek is (pl. mozgatható berendezések).

5.4. A kések fertőtlenítésére szolgáló berendezések

A rendelet III. melléklete I. szakasza II. fejezetének 3. pontja kimondja, hogy „*az eszközök fertőtlenítésére a vágóhidaknak egy 82°C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel kell rendelkezniük.*”

A kisebb vágóhidak kezelői aggodalmukat fejezték ki amiatt, hogy ez a követelmény – a kések fertőtlenítése tekintetében – megteremtheti annak szükségességét, hogy a vágóhelyiségben többfunkciós berendezések álljanak rendelkezésre.

A követelmény célkitűzése annak biztosítása, hogy a hús az eszközökön – pl. a késeken – keresztül ne szennyeződjön. A célkitűzés elérése különféle eszközökkel valósítható meg, mint például a következők:

- Késfertőtlenítő berendezés megléte a vágóhidakon a személyzet által közvetlenül hozzáférhető, kulcsfontosságú helyeken. Ez a fajta berendezés a nagyobb vágóhidak esetében lehet megfelelő választás.
- A késeknek a vágási műveletek során elegendő számú tiszta kés rendelkezésre állását biztosító, egyetlen művelet során való fertőtlenítése., Ez a megoldás az alacsony kapacitású vágóhidak esetében lehet megfelelő.

5.5. A hús olyan hőmérsékleten történő szállítása, aminek lehetővé kell tennie egyedi termékek előállítását

A 64/433/EGK irányelv I. melléklete XIV. fejezetének 66. pontja a következőképpen rendelkezik:

„A friss húst a post mortem vizsgálatot követően azonnal le kell hűteni, és állandó belső hőmérsékletét hasított/vágott testek esetén nem több, mint + 7 °C, belsőség esetén nem több, mint + 3 °C hőmérsékleten kell tartani.

Az illetékes hatóság a hús érésével kapcsolatos technikai okokból egyedi elbírálással eltérést engedélyezhet a hús vágóhíd közvetlen közelében található darabolóüzemekbe vagy hentesárúüzletekbe történő szállításával kapcsolatos követelményektől azzal a feltétellel, hogy az ilyen szállítás nem tart két óránál tovább.”

Azok az élelmiszeripari vállalkozók, akik attól tartanak, hogy ez a lehetőség nem került be a 853/2004/EK rendeletbe, számos alkalommal kérdőre vonták a Bizottságot. A húszállításra vonatkozó hőmérséklettel kapcsolatos eltérések lehetőségét azonban megtartották, sőt a lehetőséget a rendelet következőket előíró III. melléklete I. szakasza VII. fejezetének 3. pontjában még ki is szélesítették:

„A húsnak a szállítás előtt el kell érnie az 1. pontban meghatározott hőmérsékletet, és azon a hőmérsékleten kell maradnia a szállítás során. Szállításra azonban akkor is sor kerülhet, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság erre engedélyt ad **egyedi termékek előállításához**, feltéve, hogy:

a) a szállításra a hatáskörrel rendelkező hatóság által az egyik létesítményből a másikba történő szállításra vonatkozóan meghatározott követelményekkel összhangban kerül sor,

és

b) a hús azonnal elhagyja a vágóhidat vagy az azzal egy telephelyen lévő darabolóüzemet, és **a szállítás két óránál többet nem vesz igénybe.**”

Az „egyedi termék” bármely olyan termék, amely vonatkozásában az illetékes hatóság engedélyt ad és meghatározza a betartandó követelményeket.

5.6. Vágási melléktermék és húsnyesedék

A III. melléklet V. szakasza II. fejezetének 1. c) i. pontja kimondja, hogy „A darált hús készítésére használt alapanyag nem származhat vágási melléktermékből és húsnyesedékből (kivéve a teljes izomdarabokat)”.

Mivel a nyesedék („scrap”) szó egyaránt jelenthet „kisebb darabokat” vagy „hulladékot”, jó néhány kérés érkezett a tekintetben, hogy tegyék egyértelművé mit kell „vágási melléktermék és húsnyesedék” alatt érteni.

Általánosságban nem tűnne logikusnak az emberi fogyasztásra alkalmas termékek emberi fogyasztásra irányuló felhasználását megtiltani. Így tehát nem okozhat problémát a hús emberi fogyasztásra alkalmas kisebb darabjainak (húsnyesedéknek és melléktermékeknek) darált hús előállítására történő felhasználása, amennyiben szem előtt tartják, hogy mindenkor garantálni kell a darált hús mikrobiológiai minőségét, valamint azt, hogy ezeket teljes izomból nyerték.

5.7. Az élelmiszerláncra vonatkozó információnak a vágóhíd-üzemeltető által történő értékelése

Az élelmiszerláncra vonatkozó információ tekintetében a 853/2004/EK rendelet II. melléklete III. szakaszának 5. pontja kimondja, hogy a vágóhíd-üzemeltetőknek annak ellenőrzése érdekében, hogy helyiségeikbe fogadnak-e állatokat, értékelniük kell a vonatkozó információkat, mielőtt azt a hatósági állatorvos rendelkezésére bocsátanák.

A vágóhíd-üzemeltető gyakorlatilag **ellenőrzi**, hogy az élelmiszerláncra vonatkozó, benyújtott információ teljes-e, nincsenek-e nyilvánvaló tévedések vagy kihagyások, és az hatékonynak tekinthető-e döntése alátámasztásaként. Ez nem kötelezi a vágóhíd-üzemeltetőt arra, hogy elvégezze az információ szakmai értékelését, mivel az ilyen jellegű értékelést szakszerűen csak a hatósági állatorvos végezheti.

5.8. Mobil vágóhidak

A 825/2004/EK rendelet és a 853/2004/EK rendelet szóhasználata nem zárja ki annak lehetőségét, hogy az állatokat mobil létesítményekben vágják le, amennyiben e létesítmények megfelelnek e két rendelet idevágó követelményeinek.

A tagállamok a 852/2004/EK rendelet 13. cikke, illetve a 853/2004/EK rendelet 10. cikke szerinti eljárásoknak megfelelően nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el, hogy kiigazítsák a mobil vágóhidak kivitelezésére, tervezésére és felszerelésére vonatkozó követelményeket.

5.9. Előkészített hús és húskészítmények

A 853/2004/EK rendelet I. mellékletében a következő fogalommeghatározások szerepelnek:

- „Előkészített hús”: friss hús, beleértve az apróra darabolt húst, amelyhez élelmiszereket, fűszereket vagy adalékanyagokat adtak hozzá, vagy amelyen olyan eljárásokat végeztek, amelyek nem voltak elegendőek a hús belső izomrostszerkezetének módosításához, és így a friss hús jellemzőinek megszüntetéséhez (1.15. pont).
- „Húskészítmények”: feldolgozott termékek, amelyek a hús feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak, és amelyek vágási felülete azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús jellemzőivel (7.1. pont).

A „feldolgozás”, „feldolgozatlan termék” és „feldolgozott termék” fogalmai, melyeket a 852/2004/EK rendelet 2. cikkének m), n), illetve o) pontja határoz meg, minden élelmiszere alkalmazandók, így a húsról is.

Valamennyi húskészítmény „feldolgozott terméknek” minősül. Ugyanakkor az előkészített húsok lehetnek „feldolgozatlan termékek” vagy „feldolgozott termékek”. „Feldolgozott terméknek” minősül például az előkészített hús, ha a „feldolgozás” fogalommeghatározásban említett, elvégzett tevékenységek nem voltak elegendőek a hús belső izomrostszerkezetének teljes módosításához, és a vágási felület azt mutatja, hogy a termék rendelkezik a friss hús jellemzőivel.

Az „előkészített hús” és a „húskészítmények” fogalommeghatározások (mint ahogy a 853/2004/EK rendelet más fogalommeghatározásai is) szándékosan ilyen tágak, tekintettel a húsfeldolgozási technológia innovatív voltára. Ugyanakkor szükség van a termékek konkrét fogalmi besorolására, valamint arra is, hogy őket a vonatkozó higiéniai követelményeknek megfelelően állítsák elő. Ezenkívül a forgalmazási előírásokkal, az adalékanyagokkal és a címkézéssel kapcsolatos szabályok hivatkoznak a fogalommeghatározásokra, melyek egységes alkalmazása felettébb fontos.

A termékeket forgalomba bocsáthatók azt megelőzően, hogy a feldolgozás teljesen módosítaná a húst / a belső izomrostszerkezetet. Hogy az adott hús mely meghatározott fogalom körébe sorolható be, azt ilyen esetben az határozza meg, hogy a termék a forgalomba bocsátás pillanatában milyen mértékben rendelkezik a friss hús jellemzőivel. Ha a friss hús jellemzői nem tűntek el teljesen, a termék

„előkészített húsnak” minősül. Ha a friss hús jellemzői teljesen eltűntek, a termék „húskészítménynek” minősül.

Ennek megfelelően az alábbi pontosításokat tehetjük:

- Az apróra darabolt friss hús magában foglalja a darált húst is. Ezért az olyan darált hús, amelyhez élelmiszereket, fűszereket vagy adalékanyagokat adtak hozzá, „előkészített húsnak” minősül.
- A teljesen átpácolt friss hús „húskészítménynek” minősül, mivel a „feldolgozás” fogalma magában foglalja a pácolást is, és ez az eljárás denaturálja az izomrostok fehérjéit, ami a belső izomrostszerkezet módosulását jelenti, és a vágási felület azt mutatja, hogy megszűntek a friss hús jellemzői.
- A nem teljesen átpácolt friss hús „előkészített húsnak” minősül, mivel a belső izomrostszerkezet módosulása nem teljes, és a vágási felület azt mutatja, hogy a termék még rendelkezik a friss hús jellemzőivel.
- A sózott vagy akár sós lében teljesen átérlelt hús, amelyet az érlelési folyamat kezdeti szakaszában hoznak forgalomba és amelyet nem vetnek alá semmilyen más eljárásnak – például főzésnek vagy szárításnak –, „előkészített húsnak” minősül, mivel ilyenkor a friss hús jellemzői megmaradnak. Ha a terméket további eljárásnak – például szárításnak – vetik alá, és ennek következtében a friss hús jellemzői eltűnnek, a termék „húskészítménynek” fog minősülni.
- A gyorssütött hús, melynek belseje nyers marad, „előkészített húsnak” minősül, mivel ilyenkor a hőkezelés nem volt elegendő a hús belső izomrostszerkezetének módosításához, és ezzel a friss hús jellemzőinek megszűnéséhez. A vágási felület tehát azt mutatja, hogy a termék még rendelkezik a friss hús jellemzőivel.
- A gyorssütött, teljesen átpácolt vagy a sütés előtt sós lében teljesen átérlelt hús „húskészítménynek” minősül, mivel a pácolás / sós lében való teljes átérlelés megszüntette a friss hús jellemzőit.
- Az átsütött, de a forgalomba helyezés előtt még főzést igénylő hús „húskészítménynek” minősül, mivel a sütés olyan mértékben módosította a hús belső izomrostszerkezetét, hogy a friss hús jellemzői eltűntek, tehát a vágási felület is azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús jellemzőivel.

TEJ ÉS TEJTERMÉKEK

5.10. Azonosító jelölés

Lásd az 5.18. szakaszt.

5.11. Automata fejőberendezések

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakasza I. fejezete II. része B. alrészének 1. b) pontja kimondja, hogy az egyes állatoktól származó tejet „érzékszervi vagy fizikai-kémiai rendellenességek tekintetében ellenőrzi a fejő, vagy hasonló eredményeket elérő módszer”.

Hagyományosan a fejő az egyes állatoktól származó tejet szemrevételezéses ellenőrzéssel ellenőrzi. Használhatók hasonló eredményeket elérő módszerek.

Más módszerekre akkor van szükség, ha a fejést automata fejőberendezések alkalmazásával végzik. A helyes gyakorlat különösen az volna, ha az automata fejőberendezések automatikusan ki tudnák mutatni a rendellenes tejet, és külön tudnák választani az emberi fogyasztásra szánt készlettől. Kidolgoztak egy, az automatizált fejőberendezésekkel kapcsolatos követelményekre vonatkozó, nemzetközileg elismert ISO-szabványt, amely a tej érzékszervi vagy fizikai-kémiai rendellenességeinek ellenőrzésére alkalmazott módszereket is magában foglalja (ISO 20966:2007).

5.12. Címkézés

A 853/2004/EK III. melléklete IX. szakaszának IV. fejezete az emberi fogyasztásra szánt nyerstej és az abból készült termékek címkézését a címkézésről szóló 2000/13/EK irányelvvel összefüggésben írja elő. Ez azt jelenti, hogy a nyerstejből készült termékekre vonatkozó címkézési információkat egészen az értékesítési helyig kell alkalmazni.

Ezeket át kell adni a fogyasztónak, hogy lehetővé váljék számára a választás megtétele. Ez magában foglal bármilyen csomagolást, az érintett terméket kísérő vagy arra vonatkozó okmányt, értesítést, címkét, gyűrűt vagy karikát.

Az ugyanezen fejezet 1. b) pontjában említett „fizikai vagy kémiai kezelést” a nyerstejjel vagy nyerstejből készült termékekkel kapcsolatos lehetséges mikrobiológiai veszélyek csökkentésére irányuló kezelésekként (pl. mikroszűrés) kell érteni.

5.13. A tehéntejre vonatkozó kritériumok

A III. melléklet IX. szakasza II. fejezetének III. 1. b) pontja kimondja, hogy a tejtermékek előállítására használt feldolgozott tehéntej összcsíraszama nem haladja meg a 100 000-et milliliterenként. E követelmény hátterében az áll, hogy a nyersanyagként felhasznált feldolgozott tejnek (pl. pasztörizált tej) meg kell felelnie ennek a követelménynek, mielőtt új feldolgozási szakaszba lépne. Ennélfogva nem az a szándék, hogy a már új feldolgozási szakaszba lépett tej (pl. amihez feldolgozási okokból már kiegészítő flórát adtak – joghurt- vagy sajtkészítés) feleljen meg ennek a kritériumnak.

5.14. Állatfajok

A 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 4.1. pontjában a „nyerstej” következő fogalommeghatározása szerepel: „*tenyésztett állatok tejmirigyéből kiválasztott tej* (...)”. Ebbe a fogalommeghatározásba a tejtermelés céljából tartott szokásos

fajoktól (tehenek, juhok és kecskék) eltérő fajokhoz tartozó egyedek is beletartoznak.

A gyakorlatban kancák, szamarak, tevék, illetve egyéb tenyésztett állatok, többek között tenyésztett vadak (pl. rénszarvas) tejét is forgalomba lehet hozni, feltéve, hogy a termelés és a feldolgozás megfelel a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendeletben megállapított követelményeknek .

HALÁSZATI TERMÉKEK

5.15. Közegészségügyi jelentőségű paraziták

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza III. fejezetének D. pontja előírásokat tartalmaz a halászati termékekben előforduló, a fogyasztók szempontjából egészségügyi kockázatot jelentő élősködők életképes lárváinak elpusztításáról. A halászati termékekből származó élősködők által okozott emberi megbetegedéseket a következők válthatják ki:

- Egészségügyi jelentőségű életképes paraziták lenyelését követő fertőzés. Az ilyen parazitáknak a fogyasztók egészségére veszélyt jelentő lárvái 1) a fonálférgesek, melyek főleg az *Anisakis* és a *Pseudoterranova decipiens* faj lárvái, 2) a *Diphyllobothrium* cestodes lárvái (plerocercoid) és 3) a trematodák lárvái (metacercariae), vagy
- Az *Anisakidae*-hez köthető allergiás reakció. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szerint ilyen reakciót csak az *Anisakis simplex* esetében mutattak ki. Az EFSA megállapította, hogy az *Anisakis* fonálférgesekre adott allergiás reakció elsődleges kiváltója az emberben az *Anisakis simplex* élő lárvája.

5.16. A nyilvánvaló fertőzöttség fogalma

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza V. fejezetének D. pontja („ÉLŐSKÖDŐK”) a halászati termékek forgalomba hozatalával kapcsolatos szabályokról, valamint arról rendelkezik, hogy az élelmiszeripari vállalkozóknak vizuális vizsgálatot kell végezniük a látható élősködők tekintetében.

„Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a halászati termékek a forgalomba hozatal előtt vizuális vizsgálaton esnek át a látható élősködők kimutatása érdekében. Emberi fogyasztásra nem hozhatnak forgalomba élősködők által nyilvánvalóan fertőzött halászati termékeket.”

A 2074/2005/EK rendelet II. melléklete I. szakaszának II. fejezete részletesebb előírásokat határoz meg kizsigerelt halak, a halfilé, illetve a halszeletek szemrevételezéssel történő vizsgálatára a parti létesítményekben és az üzemhajok fedélzetén. Az I. fejezet meghatározza a „látható parazita”, a „szemrevételezéssel történő vizsgálat” és a „lámpázás” fogalmát is.

A szemrevételezés során nem alkalmazhatók roncsolásos módszerek (például emésztéses módszer) annak megállapítására, hogy az adott halászati termék „nyilvánvalóan fertőzött”-e.

A halászati termék forgalomba hozhatóságának megítélése érdekében történő, arra irányuló vizsgálatkor, hogy a termék élősködőkkel „nyilvánvalóan fertőzött”-e, különbséget kell tenni a halászati termék fogyasztható és nem fogyasztható részei között.

- Ha a halászati terméknek kizárólag olyan részeiben találnak látható parazitákat, amelyek nem fogyaszthatók (**a nyersanyag emberi fogyasztásra alkalmatlan részei**), akkor hagyományos eljárásokkal (például zsigerelés stb.) biztosítható, hogy az emberi fogyasztásra szánt termékekben felhasznált nyersanyag ne legyen látható élősködőkkel „nyilvánvalóan fertőzött”. Miután a nem fogyasztható részt eltávolították, a nyersanyag nem tekintendő „nyilvánvalóan fertőzöttnek”.
- Ha a **fogyasztható részek (nyersanyagok vagy a fogyasztóknak szánt termékek)** látható élősködőkkel nyilvánvalóan fertőzöttek, az élelmiszeripari vállalkozó két lehetőség közül választhat: i. a halászati terméket nem hozza forgalomba, vagy ii. a 852/2004/EK rendelet II. melléklete IX. fejezetének 1. pontjának megfelelő higiénikus válogatást és/vagy előkészítő vagy feldolgozó eljárásokat alkalmaz annak biztosítására, hogy a fogyasztóhoz eljuttatandó termék a vizuális vizsgálat során már ne minősüljön élősködőkkel „nyilvánvalóan fertőzöttnek”, azaz alkalmas legyen emberi fogyasztásra. Az eljárások magukban foglalhatják a parazitáknak különösen kitett nyersanyag tisztogatását.

Bizonyos konkrét halászati termékek tekintetében a Codex Alimentarius Bizottság nemzetközileg elismert szabványokat határozott meg, amelyek részletes rendelkezéseket tartalmaznak az élősködővel való fertőzöttséggel kapcsolatban. Noha ezek az előírások nem alkalmazhatók a halászati termékekre általában, az érintett konkrét termékekre nézve releváns támpontként szolgálnak.

Codex Alimentarius szabványai határértékeket állapítanak meg a nem életképes látható élősködők tekintetében, és meghatározzák, milyen fokúak lehetnek a fogyasztókhöz eljuttatandó bizonyos konkrét halászati termékek élősködők okozta szerkezeti változásai. A Codex az uniós jogszabálynál behatóbban rendelkezik a lámpázási eljárásról is.

A halászati termékekben előforduló bizonyos paraziták ugyan nem láthatóak, de megbontják a hús szerkezetét, élvezhetetlenné téve annak fogyasztását. Ilyen esetekben a 852/2004/EK rendelet II. melléklete IX. fejezetének 1. pontja alkalmazandó és nem a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza V. fejezetének D. pontja szerinti, a halászati termékekben előforduló látható élősködőkre vonatkozó rendelkezések.

A helyes gyakorlatról szóló útmutatók hasznos eszközök lehetnek az élelmiszeripari vállalkozók számára az élősködőkkel „nyilvánvalóan fertőzött” halászati termékek kérdésében.

AZONOSÍTÓ JELÖLÉS

5.17. Kinek kell alkalmaznia azonosító jelölést?

A 853/2004/EK rendelet 5. cikkének (1) bekezdése értelmében:

„Az élelmiszer-ipari vállalkozók csak abban az esetben hozhatnak forgalomba a 4. cikk (2) bekezdése szerint engedélyezendő létesítményben kezelt állati eredetű terméket, ha az vagy rendelkezik:

a 854/2004/EK rendelettel összhangban alkalmazott állat-egészségügyi jelöléssel; vagy

amennyiben az említett rendelet nem írja elő állat-egészségügyi jelölés alkalmazását, az e rendelet II. mellékletének I. szakaszával összhangban alkalmazott azonosító jelöléssel.

A rendelet II. melléklete I. A. szakaszának 2. pontja továbbá megállapítja, hogy:

„Ugyanakkor új jelölést kell felhelyezni a termékre, ha a gyűjtőcsomagolását és/vagy az egyedi csomagolását eltávolítják, vagy a terméket egy másik létesítményben tovább feldolgozzák. Ebben az esetben az új jelölésnek jeleznie kell annak a létesítménynek az engedélyezési számát, ahol a műveletre sor kerül.”

Kulcsfontosságú a létesítmények 853/2004/EK rendelet szerinti „engedélyezendőségének” a kérdése. Nem tartoznak ide azok a létesítmények, amelyek kizárólag elsődleges termelést, szállítási tevékenységeket, szabályozott hőmérsékletű tárolási feltételeket nem igénylő termékek tárolását és kiskereskedelmi tevékenységeket végeznek, a 853/2004/EK rendelet sérelme nélkül. A II. melléklet I. A. szakaszának 2. pontja egyértelművé teszi, hogy az 5. cikk (1) bekezdésében szereplő „kezelt” kifejezést tágan kell értelmezni, beleértve a gyűjtőcsomagolás vagy egyedi csomagolás eltávolítását.

Másrészről, ha a gyűjtőcsomagolás vagy egyedi csomagolás eltávolítása, valamint a létesítményben történő feldolgozás nem történik meg, a gyártási lánc előző lépései közül az utolsót elvégző létesítmény azonosító jelölését kell a terméken megtartani, és nem kell új (kiegészítő) azonosító jelölést alkalmazni.

Példák

- A. szereplő egyedileg csomagolt, hőstabil húskészítményeket szállít B. (nem kiskereskedő) szereplőnek címkézés és azonosító jelölés nélkül, a gyűjtőcsomagolásra felhelyezett azonosító jelöléssel ellátva. B. az egyedileg csomagolt húsipari termékek gyűjtőcsomagolását eltávolítja, és ezért saját azonosító jelölését kell felhelyeznie az egyedi csomagolásra vagy az új gyűjtőcsomagolásra. B. szereplő ezért engedélyköteles, mert tevékenysége nem korlátozódik a tárolásra.
- A. szereplőtől saját jelölésével ellátott nagy gyűjtőcsomag érkezik B. (nem kiskereskedő) szereplő számára. A. azonosító jelölése mind a gyűjtőcsomagolás külső felületére, mind a csomagban lévő termékek egyedi csomagolására fel van helyezve. A gyűjtőcsomagolást eltávolítják. Az egyedileg csomagolt termékek új gyűjtőcsomagolást kapnak. A

gyűjtőcsomagolás eltávolítása miatt a gyűjtő- (vagy egyedi) csomagolásra fel kell helyezni B. azonosító jelölését. Az azonosító jelölés ekkor a gyűjtő- és az egyedi csomagoláson eltérő lesz, vagy az egyedi csomagoláson két azonosító jelölés lesz található.

- B. szereplő hűtött marhahúsfilét kap vákuumcsomagolásban, A. szereplő azonosító jelölésével, amely a darabolást és az egyedi csomagolását végezte. B-nél a termék csak fagyasztásos kezeléssel esik át (nem kap sem új egyedi, sem új gyűjtőcsomagolást). B. nem helyezheti fel a termékre azonosító jelölését, mivel a terméket nem csomagolták újra, a fagyasztás pedig nem minősül feldolgozásnak.
- B. szereplő egyedileg csomagolt (előre csomagolt) szeletelt húskészítményt kap, az egyedi csomagoláson A. szereplő azonosító jelölésével. B. egy önálló üzem, amely – kizárólag a bakteriális terhelés csökkentéséhez elegendő – nagy hidrosztatikus nyomású kezelést (HPP) végez a terméken. B-nek fel kell helyeznie azonosító jelölését az új gyűjtő- vagy az egyedi csomagolásra, mivel a HPP feldolgozásnak minősül. Egyértelműnek kell lennie, hogy mely tevékenységet végezte A., illetve B.

5.18. Több azonosító jelölés

Előfordul, hogy az egyedi csomagoláson egynél több azonosító jelölés is található (lásd az utolsó példát a HPP-vel kezelt szeletelt húskészítményekről).

A tejágazatban meglehetősen gyakori, hogy egyetlen gyűjtőcsomagolon több azonosító jelölést is alkalmaznak, egyértelműen megjelölve, hogy melyik az érvényes. Ez a helyzet akkor, ha ugyanazt a terméket különböző létesítményekben lehet előállítani. Ezt más ágazatokban is megfigyelték.

A 853/2004/EK rendelet szövege nem zárja ki az ilyen gyakorlatot mindaddig, amíg egyértelmű, hogy mely létesítmény állította elő vagy dolgozta fel a terméket. A fentiekben túlmenően azonban a többszörös azonosító jelölést a terméket előállító létesítmény egyértelmű azonosítása érdekében a lehetőségek szerint a legnagyobb mértékben kerülni kell.

I. MELLÉKLET

A feldolgozatlan állati eredetű termékek nem kimerítő jegyzéke

- Friss hús/darált hús/csontokról mechanikusan lefejtett hús
- Kezeletlen belek, gyomor és hólyag
- Fel nem dolgozott előkészített hús
- Vér
- Friss halászati termékek
- Élő kagylók, élő tüskésbőrűek, élő zsákállatok és élő tengeri csigák
- Nyerstej
- Egész tojás és tojáslé
- Békacomb
- Csigák
- Méz

A növényi eredetű terméket tartalmazó feldolgozatlan termék továbbra is nyerstermék, pl.

- Friss húst és zöldségeket tartalmazó nyárs
- növényei eredetű élelmiszereket tartalmazó előkészített friss halászati termékek (pl. halfilé)

Megjegyzések:

- A feldolgozatlan termékek besorolhatók „nyers terméként”, azaz olyan terméként, amely nem esett át feldolgozáson (azaz olyan műveleten, amely lényegesen megváltoztatja a kezdeti terméket, mint például a hőkezelés, füstölés, sózás, érlelés, szárítás, pácolás, kivonás, extrudálás, vagy ezen eljárások kombinációja). A fagyasztott állati eredetű termékek továbbra is feldolgozatlan termékek.
- „Friss” (a hús tekintetében): olyan hús, amelyen nem végeztek más tartósítási folyamatot, mint hűtés, fagyasztás vagy gyorsfagyasztás, beleértve a szabályozott légtérben vákuumcsomagolt húst.
- „Friss” (a halászati termékek tekintetében): egész vagy előkészített, feldolgozatlan halászati termékek, beleértve a vákuumcsomagolt vagy védőgázos csomagolású termékeket, amelyeken a hűtésen kívül semmilyen további, tartósítást célzó műveletet nem végeztek.

II. MELLÉKLET

A feldolgozott állati eredetű termékek nem kimerítő jegyzéke

A feldolgozott termékeket úgy nyerik, hogy olyan folyamatnak vetik alá, mint például a hőkezelés, füstölés, sózás, érlelés, szárítás, pácolás stb. A folyamatnak a kezdeti termék lényeges módosítását kell eredményeznie.

- Húskészítmények (sonka, szalámi stb.)
- Feldolgozott halászati termékek (füstölt hal, sózott hal stb.)
- Tejtermékek (hőkezelt tej, sajt, joghurt stb.)
- Tojástermékek (tojáspor stb.)
- Kiolvasztott állati zsír
- Töpörtyű
- Zselatin
- Kollagén
- Kezelt belek, gyomor és hólyag stb.

A feldolgozott termékek a következőket is magukban foglalják:

- a feldolgozott termékek kombinációja, pl. sajt sonkával,
- a több feldolgozási műveletnek alávetett termékek, pl. pasztörizált tejből készült sajt.

Különleges tulajdonságokat biztosító anyagok is hozzáadhatók például:

- fokhagymás kolbász,
- gyümölcsjoghurt,
- fűszeres sajt.

Megjegyzés:

- A feldolgozott termékek tartalmazhatnak bizonyos húskészítményeket, mint például a sózott és pácolt hús.

III. MELLÉKLET

A tevékenységekkel összhangban történő osztályozás

Tevékenység	Rendelet	Kockázat	A példák nem kimerítő jegyzéke
Növényi eredetű élelmiszereknek feldolgozott állati eredetű élelmiszerekkel történő összeállítása és további feldolgozása.	852/2004	A kapcsolódó kockázat a 852/2004/EK rendelet szabályainak végrehajtásával ellenőrizhető.	<ul style="list-style-type: none"> • Zöldségből és feldolgozott húsból készült élelmiszerkonzerv gyártása • Állati eredetű, feldolgozott összetevőket (például sajtot, feldolgozott halat vagy feldolgozott húst) tartalmazó pizza összeállítása • Húskivonattal készült leves előállítás
Növényi eredetű élelmiszereknek feldolgozott állati eredetű élelmiszerekkel történő összeállítása, és ilyenként történő forgalmazása.	852/2004	A kapcsolódó kockázat a 852/2004/EK rendelet szabályainak végrehajtásával ellenőrizhető.	<ul style="list-style-type: none"> • Szendvicskészítés sonkával vagy sajttal • Feldolgozott tejből (hőkezelt tejből, tejporból) készült jégkrémek gyártása • Sütőipari termékek készítése tejtermékek felhasználásával • Feldolgozott állati eredetű termékekből (pl. feldolgozott húsból) és zöldségekből álló, felhasználásra kész ételek összeállítása vagy gyártása • Cukorkaáru (pl. feldolgozott tejet tartalmazó csokoládé) gyártása • Tojástermékből készült majonéz előállítás

<p>Növényi eredetű élelmiszereknek feldolgozatlan állati eredetű élelmiszerekkel történő összeállítása és további feldolgozása.</p>	<p>853/2004</p>	<p>A kockázat megegyezik a feldolgozott állati eredetű élelmiszerek, pl. húskészítmények gyártása során felmerülő kockázattal. Ez indokoltá teszi a 853/2004/EK rendelet szerinti szabályokat alkalmazását. A helyiségek engedélyezését az uniós szabályok előírják, és az ilyen élelmiszereket azonosító jelöléssel kell ellátni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zöldségből és friss húsból készült konzervtermékek gyártása • Nyerstejből készült fagylalt <p>Lásd a 3.4. pont alatt szereplő megjegyzéseket</p>
<p>Növényi eredetű élelmiszereknek feldolgozatlan állati eredetű élelmiszerekkel történő összeállítása és ilyenként történő forgalmazása.</p>	<p>853/2004</p>	<p>A kockázat megegyezik a nyers állati eredetű élelmiszerek, pl. friss hús stb., kezelése során felmerülő kockázattal. A helyiségek engedélyezését az uniós szabályok előírják, és az ilyen élelmiszereket azonosító jelöléssel kell ellátni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nyers hús-/halnyárs zöldségekkel történő összeállítása

IV. MELLÉKLET

AZ ENGEDÉLYKÖTELES LÉTESÍTMÉNYEK NEM KIMERÍTŐ JEGYZÉKE

- Hús
 - Vágóhidak
 - Darabolóüzemek
 - A gazdaságban történő vágás (azon eset kivételével, amikor a termelők a gazdaságban levágott baromfi és nyúlfélék húsának kis mennyiségével közvetlenül látják el a végső felhasználót vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket)
 - Vadfeldolgozó-létesítmény
 - Darált húst, előkészített húsokat és MSM-et előállító létesítmények
 - Húskészítményeket gyártó létesítmény
- Élő kagylók
 - Feladó központok
 - Tisztító központok
- Halászati termékek
 - fagyasztó hajók és feldolgozó hajók
 - Szárazföldi létesítmények
- Tej és tejtermékek
 - A nyerstej hőkezelt tejjé és nyerstejből készült tejtermékekké történő feldolgozását végző létesítmények
 - A már feldolgozott tejtermékekből tejtermékeket előállító létesítmények (pl. vaj pasztörizált tejszínből, sajt pasztörizált tejből vagy tejporból)
 - Tejgyűjtő központok
- Tojás és tojástermékek
 - Tojáscsomagoló központok
 - Tojást feldolgozó létesítmények

- Békacomb és csigák
 - Békacombot és csigákat előkészítő és/vagy feldolgozó létesítmények
- Kiolvasztott állati zsírok és töpörtyű
 - Nyersanyagot gyűjtő, tároló vagy feldolgozó létesítmények
- Gyomor és hólyag
 - A hólyagot, gyomrot és beleket kezelő létesítmények
- Zselatin
 - Nyersanyagot feldolgozó létesítmények
- Kollagén
 - Nyersanyagot feldolgozó létesítmények
- A fenti termékek újracsomagolás végző létesítmények, függetlenül attól, hogy azok más műveletekhez – mint például a szeletelést, aprítást – kapcsolódnak-e.
- Hűtőházak, amennyiben azokat olyan tevékenységekkel kapcsolatban használják, amelyek tekintetében a 853/2004/EK III. melléklete követelményeket állapít meg.
- Nagykereskedelmi piacok, amennyiben állati eredetű termékeket gyártanak.