



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

## **KOMISIJAS DIENESTU DARBA DOKUMENTS**

**Metodiski norādījumi par to, kā īstenot atsevišķus 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 uzņēmumiem 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 uzņēmumu un Komisijas Pārtikas un veterinārijas biroja 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. aprīlī<sup>1</sup>. Tajā ir noteiktas vispārējās higiēnas prasības, kas jāievēro pārtikas apritē iesaistītajiem uzņēmumiem, kas strādā ar dzīvnieku izcelsmes pārtiku, visos pārtikas ķēdes posmos. Pēc regulas pieņemšanas Komisijai ir saņēmusi pieprasījumus precizēt vairākus tās aspektus. Šī dokumenta mērķis ir sniegt atbildi uz šiem pieprasījumiem.

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

Lai nodrošinātu pārredzamību, Komisija ir arī veicinājusi diskusiju ar ieinteresētajām personām, lai ļautu dažādām sociālekonomisko interešu grupām izteikt viedokli. Tāpēc, lai apspriestu jautājumus saistībā ar regulas īstenošanu, Komisija ir rīkojusi sanāksmi, kurā piedalījās ražotāju, nozares, tirgotāju un patērētāju pārstāvji.

Tika uzskatīts, ka šīs sanāksmes un apspriedes jāturpina, ņemot vērā pieredzi, kas gūta pilnībā piemērojot regulu kopš 2006. gada 1. janvāra.

Jāpiebilst, ka šī uzdevuma darbības joma neattiecas uz jautājumiem par valsts tiesību aktu neatbilstību regulai, un tie arī turpmāk tiks risināti saskaņā ar noteikto Komisijas procedūru.

Šā 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 Eiropas Kopienu Tiesai.

Lai pilnīgi izprastu Regulas (EK) Nr. 853/2004 dažādos aspektus, jāpārzina arī citi Kopienu tiesību akti, it 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 nekaitīgumu<sup>2</sup> (pazīstami arī kā Vispārīgie pārtikas aprites tiesību akti);
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulā (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu<sup>3</sup> un

<sup>1</sup> OV L 226, 25.6.2004., 22. lpp.

<sup>2</sup> OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp.

<sup>3</sup> OV L 226, 25.6.2004., 3. lpp.

- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulā (EK) Nr. 882/2004 par oficiālo kontroli, ko veic, lai nodrošinātu atbilstības pārbaudi saistībā ar dzīvnieku barības un pārtikas aprites tiesību aktiem un dzīvnieku veselības un dzīvnieku labturības noteikumiem<sup>4</sup>;
- Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulā (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem<sup>5</sup>;
- 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. 854/2004<sup>6</sup>;
- Komisijas 2005. gada 5. decembra Regulā (EK) Nr. 2075/2005, ar ko nosaka īpašus noteikumus oficiālām *Trichinella* pārbaudēm gaļā<sup>7</sup>;
- Komisijas 2005. gada 5. decembra Regulā (EK) Nr. 2076/2005, ar ko nosaka pārejas noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 853/2004, Nr. 854/2004 un Nr. 882/2004 īstenošanai un ar ko groza Regulas (EK) Nr. 853/2004 un Nr. 854/2004<sup>8</sup>.

Atsevišķi norādījumi ir izstrādāti par Regulu (EK) Nr. 178/2002 un (EK) Nr. 852/2004.

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

---

<sup>4</sup> OV L 165, 30.4.2004., 1. lpp.

<sup>5</sup> OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.

<sup>6</sup> OV L 338, 22.12.2005., 27. lpp.

<sup>7</sup> OV L 338, 22.12.2005., 60. lpp.

<sup>8</sup> OV L 338, 22.12.2005., 83. lpp.

## **2. PĀRTIKAS APRITĒ IESAISTĪTO TIRGUS DALĪBNIEKU PIENĀKUMI**

Regula jāīsteno pārtikas uzņēmumiem. Tiem jānodrošina visu prasību pareiza īstenošana, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu.

Pārtikas uzņēmumiem, kuru darbs ir saistīts ar dzīvnieku izcelsmes pārtiku, papildus Regulai Nr. 853/2004 jāīsteno arī Regulas (EK) Nr. 852/2004 attiecīgās prasības.

## **3. DARBĪBAS JOMA (REGULAS 1. PANTS)**

### **3.1. Mazie uzņēmumi**

Līdz 2006. gada 1. janvārim daži mazie uzņēmumi, ievērojot pārtikas higiēnas kritērijus, varēja laist savus produktus tikai valsts vai vietējā tirgū, piemēram:

- saskaņā ar Direktīvas 64/433/EEK (direktīva par svaigu gaļu) 4. pantu – gaļu no mazjaudas lopkautuvēm, kur nedēļā apstrādā ne vairāk kā 20 mājlopu vienības, un no gaļas sadalīšanas uzņēmumiem, kur nedēļā ražo ne vairāk kā piecas tonnas atkaulotas gaļas;
- saskaņā ar Direktīvas 71/118/EEK (direktīva par mājputnu gaļu) 7. pantu - kautuves, kurās gadā apstrādā mazāk par 150 000 putniem;
- saskaņā ar Direktīvas 77/99/EEK (direktīva par gaļas produktiem) 3. panta A.7. punktu, ja uzņēmumi izmanto gaļu ar valsts sanitāro marķējumu.

Minētās direktīvas tika atceltas 2006. gada 1. janvārī. Pēc šī datuma šie uzņēmumi var laist savus produktus Kopienas tirgū, ja tos apstiprinājušas kompetentās iestādes.

No 2006. gada 1. janvāra ierobežojumi attiecībā uz gaļas piegādi gaļas izstrādājumu ražošanai un to laišanu tirgū, ja kautuvi ir apstiprinājusi kompetentā iestāde, vairs neattiecas.

Tā kā bija maz ticams, ka līdz 2006. gada 1. janvārim tiks veikti visi administratīvie soļi mazo uzņēmumu apstiprināšanai, tika pieņemti pārejas pasākumi, kas ļāva tiem mazajiem uzņēmumiem, kas līdz šim datumam nebija apstiprināti, turpināt līdzšinējo praksi un šajā laikā izmantot valsts sanitāro marķējumu.

### 3.2. Uzņēmumi, kas apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtiku, attiecībā uz kuru nav noteikti sīki izstrādāti noteikumi

Dažiem dzīvnieku izcelsmes produktiem (piemēram, medum) regulā nav noteikti sīki izstrādāti noteikumi. Šai gadījumā dzīvnieku izcelsmes pārtiku apstrādā atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 852/2004 prasībām, kā arī Regulā (EK) Nr. 853/2004 paredzētajiem vispārējiem noteikumiem par dzīvnieku izcelsmes produktiem (īpaši – noteikumiem par 6. pantā minētajiem produktiem, kuru izcelsme ir ārpus Kopienas).

Tā kā attiecībā uz šiem produktiem Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā prasības nav noteiktas, uzņēmumiem, kas apstrādā šos produktus, nav vajadzīgs apstiprinājums, un tiem nav jāiesniedz pieteikums par produkta identifikācijas marķējumu.

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

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

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

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 pieņemtos lēmumus.

### 3.4. Pārtika, kas satur kā augu izcelsmes, tā arī dzīvnieku izcelsmes produktus

III pielikums sniedz pārskatu par Regulas (EK) Nr. 852/2004 un Regulas (EK) Nr. 853/2004 darbības jomu. Pārskats nav izsmēlošs, tādēļ tam ir tikai orientējošs raksturs. To var pārskatīt, ņemot vērā jauno noteikumu piemērošanas gaitā gūto pieredzi.

Ja vien skaidri nav norādīts citādi, šī regula neattiecas uz tādas pārtikas ražošanu, kas satur gan augu izcelsmes produktus, gan pārstrādātus dzīvnieku izcelsmes produktus. Šādu produktu izslēgšanu no darbības jomas pamato novērojums, ka dzīvnieku izcelsmes sastāvdaļu radīto risku var kontrolēt, īstenojot Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumus un nepiemērojot sīki izstrādātas specifiskākas prasības. Tomēr Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta

2. punktā ir skaidri norādīts, ka **pārstrādātus dzīvnieku izcelsmes produktus**, kurus izmanto **pārtikā, kas satur gan augu, gan dzīvnieku izcelsmes produktus**, uz kuriem Regula (EK) Nr. 853/2004 neattiecas, iegūst un apstrādā, ievērojot Regulas (EK) Nr. 853/2004 prasības, piemēram:

- piena pulverim, ko izmanto saldējuma ražošanā, ir jābūt iegūtam saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004, bet saldējums ietilpst Regulas (EK) Nr. 852/2004 darbības jomā;
- pārstrādātiem dzīvnieku izcelsmes produktiem, piemēram, gaļai, piena un/vai zvejniecības produktiem, ko izmanto, gatavojot picu, ir jābūt iegūtiem saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004, bet picas ražošanu veic atbilstoši Regulai (EK) Nr. 852/2004;
- gaļa un/vai piena produkti, kas tiek izmantoti gatavo maltīšu ražošanā, kuru sastāvā ir šādi pārstrādāti produkti un dārzeņi, ir jāiegūst saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004, bet šo gatavo maltīšu ražošanu ietilpst Regulas (EK) Nr. 852/2004 darbības jomā;
- olu produkti, ko izmanto majonēzes ražošanā, ir jāiegūst saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004, bet majonēzes ražošanu ietilpst Regulas (EK) Nr. 852/2004 darbības jomā.

Tomēr augu izcelsmes produktu pievienošana dzīvnieku izcelsmes pārstrādātam produktam automātiski nenozīmē, ka šādi izgatavotais pārtikas produkts atbilst Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 2. punktam, proti:

- sieri, kuriem pievienoti garšaugi, vai jogurti ar augļu piedevu, aizvien ir uzskatāmi par piena produktiem, un tie jāražo saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004;
- desiņas ar ķiploku vai sojas piedevu aizvien ir uzskatāmas par gaļas produktiem, un tās jāražo saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004.

Ja augu izcelsmes sastāvdaļai, ko pievieno pārstrādātam dzīvnieku izcelsmes produktam, ir tehnoloģiska funkcija un ja tā izmaina sākotnējo produktu tādā mērā, ka šādi izgatavotais pārtikas produkts vairs neatbilst „dzīvnieku izcelsmes pārstrādes produkta” definīcijai saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 2. panta o) apakšpunktu, tad uz šādu produktu attiecas Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 2. punktā noteiktā definīcija, piemēram:

- ziešamie tauki, kur visi piena tauki vai daļa no tiem ir aizvietota ar augu izcelsmes taukiem.

**Piezīme:** *uzņēmums, kas ražo kā dzīvnieku izcelsmes produktus, tā citus produktus, var izmantot dzīvnieku izcelsmes produktiem prasīto identifikācijas marķējumu arī citu produktu marķēšanai (sk. Regulas Nr. 853/2004 II pielikuma I sadaļas B.7. punktu).*



### 3.5. Mazumtirdzniecība

Ja vien skaidri nav norādīts pretējais, **Regula (EK) Nr. 853/2004 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.*

Kā tas ir skaidrots Regulas (EK) Nr. 853/2004 12. un 13. apsvērumā, šī definīcija, kas aptver vairumtirdzniecības darbības, tika uzskatīta par pārāk plašu izmantošanai pārtikas higiēnas mērķiem. Pārtikas higiēnas sakarā mazumtirdzniecību parasti izprot šaurāk, kā „darbības, kas paredz dzīvnieku izcelsmes pārtikas tiešo tirdzniecību vai piegādi galapatērētājam”. Tas jāsaprot šādi.

- Darbībām, kas paredz dzīvnieku izcelsmes pārtikas tiešo tirdzniecību vai piegādi galapatērētājam, pietiktu ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumiem. Saskaņā ar „mazumtirdzniecības” definīciju termins „darbības” ietver pārstrādi (piemēram, dzīvnieku izcelsmes produktu saturošu miltu konditorejas izstrādājumu gatavošanu, gaļas izstrādājumu sagatavošanu vietējā gaļas veikalā) tirdzniecības vietā galapatērētājam.
- Vairumtirdzniecības darbībām (t.i., ja vairumtirdzniecības vai mazumtirdzniecības uzņēmums veic darbības, lai piegādātu dzīvnieku izcelsmes pārtiku citam uzņēmumam) pamatā piemēro Regulu (EK) Nr. 853/2004, izņemot šādos gadījumos:
  - ja uzņēmuma vienīgās vairumtirdzniecības darbības ir uzglabāšana un transports. Šai 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 galvenokārt domāta galapatērētājam. Tādā gadījumā piemēro Regulu (EK) Nr. 852/2004.

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

### 3.6. **Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 5. punkta b) apakšpunkta ii) punktā minētais jēdziens par „papildu, vietēja mēroga un ierobežotu darbību”**

Pamatojoties uz šo jēdzienu, īsti mazumtirdzniecības veikali, kas apgādā galapatērētājus, var piegādāt dzīvnieku izcelsmes pārtiku citam vietējam mazumtirdzniecības uzņēmumam tikai, ja ir ievērotas Regulas (EK) Nr. 852/2004 prasības. Regulas (EK) Nr. 853/2004 noteikumi (piemēram, par uzņēmuma apstiprināšanu, pieteikumu par identifikācijas marķējumu) uz šo gadījumu neattiecas.

***Kopumā jēdziens „papildu, vietēja mēroga un ierobežotu darbība” paredz dalībvalstīs turpināt pašreizējo praksi.***

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), un tāpēc tie nenodarbojas ar tirdzniecību, kas paredz produktu pārvadāšanu lielos attālumos, kas prasa lielāku uzmanību un uzraudzību īpaši attiecībā uz transportu 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 apsvērumā (13), ja ir skaidri noteikts, ka šāda piegāde drīkst būt tikai maza piegādes uzņēmuma darbības daļa; Ka apgādājamam tiešā attiecīgā mazumtirdzniecības uzņēmuma tuvumā un piegāde drīkst attiekties tikai uz noteiktiem produktu vai uzņēmumu veidiem.

Dažos gadījumos mazumtirgotāji (piemēram, miesnieki) var ražot pārtiku nelielā daudzumā (absolūtos skaitļos), kuras lielāko daļu 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 absolūtos skaitļos **vai** kā maza daļa no uzņēmuma saimnieciskās darbības. Jebkurā gadījumā regulā norādītajai trīs kritēriju kombinācijai vajadzētu dot iespēju lielāko daļu situāciju kvalificēt atbilstīgi.

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

### 3.7. **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 paplašināts 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 dzīvas 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:
  - nogalināšanu, 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, zivjaudzētavās uz sauszemes, un
  - tādu zvejniecības produktu (*jūras vai saldūdens*) pārvadāšanu, kuri nav būtiski izmainīti, ieskaitot dzīvus zvejniecības produktus, no ražošanas vietas uz pirmo galamērķa uzņēmumu.

#### **Svaigpiens** [III pielikuma IX sadaļas 1. nodaļa]

Regulā ir noteiktas prasības, kas jāievēro saimniecībā īpaši attiecībā uz dzīvnieku veselību, higiēnu piena ražošanas saimniecībās un 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 svešas smaržas, efektīvi aizsargātas pret triecieniem un pasargātas no tiešas saules gaismas.

#### 4. UZŅĒMUMU APSTIPRINĀŠANA (REGULAS 4. PANTS)

##### 4.1. Uzņēmumi, ko apstiprina

Ir jāapstiprina uzņēmumi [izņemot tos, 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], kuru darbs saistīts ar produktiem, attiecībā uz kuriem Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā noteiktās prasības. Tas nozīmē plašu uzņēmumu loku, tostarp uzņēmumus, kas darbojas dzīvnieku izcelsmes neapstrādātu un pārstrādātu produktu jomā.

Šī dokumenta IV pielikumā ir neizsmeļošs to uzņēmumu kategoriju saraksts, kuriem atbilstīgi Regulai (EK) Nr. 853/2004 ir jāsaņem apstiprinājums.

*Tā kā Regula (EK) Nr. 853/2004 neattiecas uz mazumtirdzniecību (darbībām, kas paredz dzīvnieku izcelsmes pārtikas tiešo tirdzniecību vai piegādi galapatērētājam), šīs regulas ietvaros mazumtirdzniecības uzņēmumu apstiprināšanu nepieprasa.*

##### 4.2. Mazo uzņēmumu apstiprināšana

Turklāt kompetentajai iestādei ir jāapstiprina mazie uzņēmumi, kas darbojas dzīvnieku izcelsmes pārtikas jomā.

Šādu uzņēmumu apstiprināšanas noteikumi lielā mērā atbilst prasībām, kas jau attiecas uz šiem uzņēmumiem saskaņā ar iepriekšējiem noteikumiem. Tāpēc jaunā prasība par apstiprināšanu nevarētu būt radījusi būtisku slogu uzņēmumiem, ja tie jau ir nodrošinājuši atbilstību pārtikas higiēnas noteikumiem saskaņā ar atbilstošajiem iepriekšējiem Kopienas noteikumiem (piemēram, Direktīva 64/433/EEK un Direktīva 77/99/EEK).

##### Piezīme:

*Regulas (EK) Nr. 853/2004 darbības jomā neietilpst mazumtirdzniecība (t.i. pārtikas produktu apstrāde un/vai pārstrāde un glabāšana pārdošanas punktā). Tas nozīmē, ja mazumtirdzniecības telpās (piemēram, saimniecībā) ražo un pārdod sieru, šīs darbības var veikt, ievērojot tikai Regulā (EK) Nr. 852/2004 noteiktos noteikumus, kur minēta prasība reģistrēt, nevis apstiprināt uzņēmumu.*

##### 4.3. Saimniecībā nokauto dzīvnieku gaļa

Kaušanas darbības saimniecībā jāveic, ievērojot atbilstošos Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumus un Regulā (EK) Nr. 853/2004 minētos specifiskos pārtikas higiēnas noteikumus par gaļas ražošanu. Tas nozīmē, ka kaušanas iekārtas ir jāapstiprina kompetentajai iestādei.

Ja šķiet, ka Regulas (EK) Nr. 852/2004 un (EK) Nr. 853/2004 prasības par infrastruktūru ir nesamērīgas attiecībā uz kaušanu, ko veic saimniecībā, dalībvalstis var pielāgot minētās prasības, pieņemot valsts pasākumus, atbilstīgi šim nolūkam noteikto procedūru Regulas (EK) Nr. 852/2004 13. pantā un/vai Regulas (EK) Nr. 853/2004 10. pantā.

**Piezīmes:**

- *Tieša piegāde nav Regulas (EK) Nr. 853/2004 darbības jomā, ja ražotājs mazos daudzumos veic tādu mājputnu un zakveidīgo gaļas tiešu piegādi, kas nokauti saimniecībā, galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kuri šādu gaļu kā svaigu gaļu tieši piegādā galapatērētājam. Dalībvalsts pieņem valsts noteikumus, lai nodrošinātu šādas gaļas nekaitīgumu [sk. Regulas 1. panta d) punktu].*
- *Attiecībā uz „kaušanu privātam patēriņam”, šo darbību veic privātpersona, kuru nevar uzskatīt par pārtikas apritē iesaistītu tirgus dalībnieku. Bez tam 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.*

#### **4.4. Saldētavu apstiprināšana**

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

Tā kā saldētavas varētu uzskatīt par mazumtirdzniecības uzņēmumiem Regulas (EK) Nr. 178/2002 3. panta 7. punktā dotās definīcijas plašākajā nozīmē, var secināt, ka vispār saldētavas ir neietilpst Regulas (EK) Nr. 853/2004 darbības joma un tāpēc uz tām neattiecas prasība par kompetento iestāžu apstiprinājumu (skat. Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 5. punkta a) apakšpunktu).

Tomēr attiecībā uz uzglabāšanu saldētavās Regulā (EK) Nr. 853/2004 ir noteiktas prasības, kas jāuzskata par nepārprotamu norādījumu, ka ar uzglabāšanu saldētavā saistītās darbības ietilpst Regulas darbības jomā, piemēram,

- Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VII nodaļā ir prasības par gaļas uzglabāšanu saldētavās, un tāpēc gaļas saldētavas ir uzņēmumi, kas darbojas ar produktiem, kuriem Regulas III pielikumā ir noteiktas prasības. Šādi uzņēmumi bez kompetentās iestādes apstiprinājuma nedrīkst darboties.
- Regulas (EK) Nr. 853/2004 4. pants nepārprotami izslēdz produktu glabāšanu, kam nav vajadzīgi kontrolētas temperatūras apstākļi, no pienākumiem gūt apstiprinājumu, jo pieņem, ka uzņēmumiem, kur izmanto uzglabāšanu saldētavās, jābūt apstiprinātiem.

Tāpēc saldētavām ir jābūt apstiprinātām tiktāl, cik tās izmanto saistībā ar darbībām, kurām Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā ir noteiktas prasības.

Tomēr, ņemot vērā 1. panta 5. punkta b) apakšpunktu, saldētavas, ko ekspluatē īsti mazumtirdzniecības veikali, uz kuriem šī regula neattiecas, nav pakļautas šai regulai un saldētavām, kas ir iesaistītas tādās vairumtirdzniecības darbībās, kas fiziski aprobežojas ar uzglabāšanu vai pārvadāšanu, nav jāsaņem apstiprinājums, bet jānodrošina atbilstība prasībām. Ja vairumtirdzniecības darbības iekļauj vairāk kā uzglabāšanu un pārvadāšanu (piemēram, pārsaiņošanu), saldētavas turpina būt uzņēmumi, kam jāsaņem apstiprinājums saskaņā ar 4. pantu.

#### **4.5. Pārsaiņošanas uzņēmumi**

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

Pārsaiņošanas uzņēmumi darbojas ar vaļējiem dzīvnieku izcelsmes produktiem. Jāuzskata, ka, ja tie darbojas ar dzīvnieku izcelsmes produktiem, uz kuriem attiecas regulas III pielikums, tie nonāk regulas 4. panta 2. punkta darbības jomā. Tādēļ tiem ir vajadzīgs apstiprinājums. Šī pieeja ir loģiska, jo šādu uzņēmumu līmenī var rasties jauni apdraudējumi.

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

#### **4.6. Vairumtirdzniecības tirgi**

No Regulas (EK) 854/2004 3. panta 3. punkta izriet, ka vairumtirdzniecības tirgiem, kur ražo dzīvnieku izcelsmes produktus, ir jāsaņem apstiprinājums, pirms tie var laist savus produktus tirgū. Tā kā vairumtirdzniecības tirgū vairākas vienības kopīgi izmanto vairākas infrastruktūras un iekārtas (piemēram, ūdensapgādi, saldētavas), būtu atbilstoši, ja kādai personai/organizācijai tiktu uzlikts pienākums, nodrošināt, lai attiecībā uz šīm kopīgajām infrastruktūrām un iekārtām tiktu izpildītas higiēnas prasības.

### **5. TEHNISKIE JAUTĀJUMI**

#### **GALA**

#### **5.1. Dzīvnieku sugas**

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

- Attiecībā uz 1.2. punktu „mājas nagaiņi” ir definēti kā „*mājas liellopi (tostarp bubala un bizona sugas) (..)*”. Jaki vai zebu arī ir mājas liellopi.
- Attiecībā uz 1.6. punktu „saimniecībā audzēti medījамie dzīvnieki” ir definēti kā „*saimniecībā audzēti skrējējputni un saimniecībā audzēti sauszemes zīdītāji, kas nav minēti 1.2. punktā*”. Tradicionāli audzēti ziemeļbrieži arī ir saimniecībā audzēti medījамie dzīvnieki.

## 5.2. Tīri dzīvnieki

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

- saimniecībās jāveic atbilstoši pasākumi, kas cik vien iespējams, nodrošina kaujamo dzīvnieku tīrību (Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikuma A daļas II punkta 4. punkta c) apakšpunkts);
- kautuvju īpašniekiem jānodrošina, lai dzīvnieki būtu tīri (Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas IV nodaļas 4. punkts);
- pilnvarotajam veterinārārstam jāpārbauda prasības izpildīšana nodrošināt, ka dzīvniekus, kam ir tāds ādas vai vilnas stāvoklis, kas rada nepieņemamu risku inficēt gaļu kaušanas laikā, nekauj lietošanai pārtikā, ja vien tos pirms tam nenotīra (Regulas (EK) Nr. 854/2004 I pielikuma II sadaļas III nodaļas 3. 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 Kopienas tiesību aktos prasītā mikrobioloģiskā kvalitāte, ka tiek panākta Kopienas tiesību aktos prasītā mikrobioloģiskā kvalitāte.

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

- efektīvi notīrot dzīvniekus vai
- šķirojot dzīvniekus pēc to tīrības un izveidojot atbilstošu kaušanas shēmu, vai
- izveidojot procedūras dzīvnieku higiēniskai dīrāšanai, kam vajadzētu aizsargāt kautķermeņus pret nevajadzīgu piesārņojumu, vai
- ar citām piemērotām procedūrām.

Labas prakses norādījumi var būt labs instruments, kas palīdzēt kautuvju īpašniekiem noteikt šos līdzekļus.

Kompetentās iestādes uzdevums ir pārbaudīt, lai īpašnieku izveidotās procedūras tiktu 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 samērīguma princips. Mazās kautuvēs, kur tiek nokauts neliels dzīvnieku skaits, nav vajadzības pēc sarežģītām un plašām infrastruktūrām un dzīvnieku dzirdināšanas, un, ja nepieciešams, barošanas iekārtas var būt vienkāršas (piemēram, pārvietojamas 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 lopu kaušanas telpām.

Šīs prasības mērķis ir nodrošināt, lai gaļa netiktu piesārņota, izmantojot ierīces, piemēram, nažus. Šo mērķi var panākt dažādiem līdzekļiem, piemēram,

- novietojot nažu sterilizācijas ierīces galvenajās kautuves vietās, kur darbinieki tām var viegli piekļūt. Šādas ierīces varētu būt atbilstoši izvēlēties lielākajās kautuvēs;
- vienlaicīgi sterilizējot pietiekamu nažu skaitu, lai nodrošinātu, ka visu kaušanas darbību laikā ir pieejami tīri naži. Šāds risinājums varētu būt atbilstošs mazjaudas kautuvēs.

### **5.5. Gaļas pārvadāšana temperatūrās, kurām jānodrošina iespēja ražot specifiskus produktus**

Direktīvas 64/433/EEK I pielikuma XIV nodaļas 66. punkts noteica:

*„Svaigu gaļu atdzesē tieši pēc pēckaušanas apskates un glabā, nodrošinot nemainīgu iekšējo temperatūru, kas nepārsniedz +7° C liemeņiem un izcirtņiem un +3 °C – subproduktiem.*



*Lai gaļu nogādātu uz gaļas izciršanas uzņēmumiem vai gaļas veikaliem, kas atrodas tieši blakus kautuvei, kompetentā iestāde, izvērtējot katru gadījumu atsevišķi, tehnisku iemeslu dēļ saistībā ar gaļas nogatavināšanu var piešķirt atkāpes no šīm prasībām, ja pārvadāšana neaizņem vairāk kā divas stundas.”*

Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, baidoties, ka šī iespēja nav pārņemta Regulā (EK) Nr. 853/2004, ir vairākkārt jautājuši par to Komisijai. Tomēr iespēja piemērot atkāpes attiecībā uz temperatūru, kādā atļauts pārvadāt gaļu, ir paturēta un regulas III pielikuma I sadaļas VII nodaļas 3. punktā pat paplašināta, nosakot, ka:

*„Gaļai ir jāsasniedz 1. punktā paredzētā temperatūra pirms pārvadāšanas un šāda temperatūra jā saglabā pārvadāšanas laikā. Tomēr pārvadāšanu var arī veikt, ja kompetentā iestāde to atļauj **specifisku produktu ražošanai**, ar nosacījumu, ka:*

a) *šādu pārvadāšanu veic saskaņā ar prasībām, ko kompetentā iestāde nosaka attiecībā uz pārvadāšanu no viena konkrēta uzņēmuma uz citu;*

*kā arī*

b) *gaļu no kautuves vai gaļas sadalīšanas telpas, kas atrodas tajā pašā teritorijā, kur kaušanas telpas, ved nekavējoties un **pārvadājums neilgst vairāk kā divas stundas.**”*

Ar „specifiskiem produktiem” ir jāsaprot jebkurš produkts, par kuru kompetentā iestāde izsniedz atļauju un norāda prasības, kas jāievēro.

## **5.6. Izcirtņu atgriezumī un apgraižījumi**

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

Tā kā vārds „atgriezumī” nozīmē vai nu „mazus gabalus” vai „atkritumus”, ir izteikti vairāki lūgumi paskaidrot, kā jāsaprot termini „izcirtņu atgriezumī un apgraižījumi”.

Kopumā nebūtu loģiski produktus, kas piemēroti lietošanai cilvēku uzturā, aizliegt lietošanai pārtikā. Tāpēc lietošanai pārtikā derīgu mazu gabalu (atgriezumū un apgraižījumu) izmantošana maltas gaļas gatavošanā nedrīkstētu radīt problēmas, ja vien visu laiku tiek garantēta maltās gaļas mikrobioloģiskā kvalitāte un ja mazie gabali ir iegūti no vesela muskuļa.

## **5.7. Kautuves īpašnieka veiktais pārtikas aprītes informācijas novērtējums**

Attiecībā uz pārtikas aprītes informāciju Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikuma III sadaļas 5. punktā ir noteikts, ka kautuvju īpašniekiem, lai

novērtētu, vai pieņemt savās telpās dzīvniekus, jānovērtē attiecīgā pārtikas aprites informācija, pirms to dara pieejamu pilnvarotajam veterinārārstam.

Praksē kautuves īpašniekam **jāpārbauda**, lai sniegtā pārtikas aprites informācija būtu pilnīga, bez skaidri redzamām kļūdām vai izlaidumiem un lai to varētu uzskatīt par efektīvu viņa lēmuma pamatošanai. Tas neuzliek kautuves īpašniekam pienākumu veikt profesionālu informācijas novērtējumu, jo šādu novērtējumu profesionāli var veikt tikai pilnvarots veterinārārsts.

## 5.8. Pārvietojamās kautuves

Regulas (EK) Nr. 852/2004 un Regulas (EK) Nr. 853/2004 formulējums neaizliedz izmantot pārvietojamās iekārtas dzīvnieku kaušanai, ja minētās iekārtas atbilst minētajās regulās noteiktajām attiecīgajām prasībām.

Dalībvalstis var pielāgot prasības attiecībā uz minēto iekārtu būvniecību, iekārtojumu un aprīkojumu dalībvalstis, pieņemot valsts pasākumus saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 13. pantā un Regulas (EK) Nr. 853/2004 10. pantā noteikto procedūru.

## 5.9. Gaļas izstrādājumi un gaļas produkti

Regulā (EK) Nr. 853/2004 sniegtas šādas definīcijas:

- „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 vietas 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, tostarp gaļai.

„Pārstrādes produktu” definīcija attiecas uz visiem gaļas produktiem. Turpretim uz gaļas izstrādājumiem var attiekties „neapstrādātu produktu” vai „pārstrādes produktu” definīcija. Piemēram, „pārstrādes produktu” definīcija attieksies uz konkrētu gaļas izstrādājumu, ja apstrādes darbības, kas minētas pārstrādes definīcijā, nav pietiekamas, lai pilnīgi izmainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru un pēc cirtuma vietas ir redzams, ka šim produktam ir svaigas gaļas īpašības.

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 vajadzīgi produkti, kas atbilst konkrētai definīcijai un kas tiek ražoti saskaņā ar attiecīgajām higiēnas prasībām. Turklāt tirdzniecības standartu,

piedevu un marķēšanas noteikumi atsaucas uz šīm definīcijām, un tāpēc svarīga ir piemērošanas harmonizēšana.

Produktus var laist tirgū, pirms apstrādes procesā tiek pilnībā izmainīta gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūra. 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.

Tāpēc tiek sniegti šādi paskaidrojumi.

- Svaiga gaļa, kas ir gabalos sadalīta gaļa, ietver maltu gaļu. Tāpēc uz malto gaļu, kurai pievienoti pārtikas produkti, garšvielas vai piedevas, attiecas „gaļas izstrādājumu” definīcija.
- Uz svaigu gaļu, kas ir marinēta pilnībā līdz centram, attiecas „gaļas produktu” definīcija, jo „apstrādes” definīcijā ietverta marinēšana, un pēc šādas apstrādes tiek denaturēti muskuļu šķiedras proteīni, kas ir nozīmē to, ka tiek izmainīta iekšējo muskuļu šķiedru struktūra un iznīcinātas svaigas gaļas īpašības, kas redzams cirtuma vietā.
- Uz svaigu gaļu, kas nav marinēta pilnībā līdz centram, attiecas „gaļas izstrādājumu” definīcija, jo iekšējā muskuļu šķiedru struktūra nav izmainīta pilnībā, un pēc cirtuma vietas ir redzams, ka šim produktam ir svaigas gaļas īpašības.
- Uz sālītu vai konservētu gaļu, pat ja tā ir neapstrādāta gaļa, kas laista tirgū nogatavināšanas procesa sākuma posmā un kas nav apstrādāta citādā veidā (piemēram, nav vārīta vai žāvēta), attiecas definīcija „gaļas izstrādājumu” definīcija, jo svaigas gaļas īpašības ir joprojām saglabātas. Ja produktam veic papildu apstrādi, piemēram, to žāvē, iznīcinot svaigas gaļas īpašības, uz to attiecas „gaļas produktu” definīcija.
- „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. Tāpēc pēc cirtuma vietas ir redzams, ka šim produktam joprojām ir svaigas gaļas īpašības.
- „Gaļas produktu” definīcija attiecas uz ātri apceptu gaļu, kas pilnībā marinēta līdz centram vai pilnībā konservēta pirms ātrās apcepšanas, jo marinēšana/pilnīga konservēšana ir iznīcinājusi svaigas gaļas īpašības.
- „Gaļas produktu” definīcija attiecas uz gaļu, kas ir pilnībā sacepta, bet kurai pirms lietošanas uzturā tomēr vajadzīga termiska apstrāde, jo gaļas iekšējā muskuļu šķiedru struktūra cepšanas procesā ir izmainīta tā, ka ir iznīcinātas

svaigas gaļas īpašības, un pēc cirtuma vietas ir redzams, ka šim produktam vairs nav svaigas gaļas īpašību.”

## **PIENS UN PIENA PRODUKTI**

### **5.10. Identifikācijas marķējums**

Sk. 5.18. iedaļu.

### **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 par slaukšanu atbildīgais cilvēks vai izmantojot metodi, kam ir līdzvērtīgi rezultāti”.

Parasti par slaukšanu atbildīgais cilvēks pārbauda katra dzīvnieka pienu, to aplūkojot. Var izmantot arī citas metodes, kam ir līdzvērtīgi rezultāti.

Ja slaukšanu veic, izmantojot pilnīgi automatizētas slaukšanas iekārtas, ir vajadzīgas citas metodes. Jo īpaši būtu ievērota laba prakse, ja automatizētās slaukšanas iekārtas spētu automātiski atklāt pienu, kam ir novirzes, un atšķirt to no cilvēku uzturā lietojamā krājuma. Ir izstrādāts starptautiski atzīts ISO standarts par automatizētajām slaukšanas iekārtām izvirzāmajām prasībām, tajā ietvertas metodes, ko izmanto piena pārbaudei, lai atklātu tā organoleptiskās vai fizikālķīmiskās novirzes (ISO 20966:2007).

### **5.12. Etiķetēšana**

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma IX sadaļas IV nodaļā etiķetēšanas Direktīvas 2000/13 kontekstā ir norādīts veids, kā etiķetējams cilvēku uzturā lietojams svaigpiens un produkti, kuros to izmanto. Tas nosaka, ka informācija par produktu etiķetēšanu, kas gatavoti no svaigpiena, jāievēro līdz pat tirdzniecības vietai.

Tie jāsniedz patērētājam tā, lai tas varētu izvēlēties. Tos var sniegt kopā ar šo produktu vai uz tiem attiecinātu iepakojumu, dokumentu, norādi, etiķeti, stīpu vai apmali.

Termini „fizikālā vai ķīmiskā apstrāde”, kas minēti šīs pašas nodaļas 1. punkta b) apakšpunktā, ir jāsaprot kā apstrādes veidi (piemēram, mikrofiltrēšana) iespējamo ar svaigpienu vai svaigpiena produktiem saistīto mikrobioloģisko apdraudējumu mazināšanai.

### **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, dzīvotspējīgu šūnu skaita novērtējums ir mazāks par 100 000 uz 1 ml. Šīs

prasības pamatā ir tas, ka pārstrādātam pienam (piemēram, pasterizētam pienam), ko izmanto kā izejvielu, ir jāatbilst šai robežvērtībai, pirms tas tiek apstrādāts tālāk. Tāpēc nav nolūka prasīt, lai piens, kas jau atrodas jaunā pārstrādes stadijā (piemēram, kam pārstrādes nolūkos ir pievienota papildu flora – jogurta vai siera ražošanai), atbilstu šim kritērijam.

#### 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 (..)”. Tādēļ šī definīcija ietver dzīvnieku sugas, kas nav parastas slaucamo dzīvnieku sugas (govis, aitas un kazas).

Praksē ir iespējams laist tirgū ķēvju, ēzeļu, kamieļu vai citu mājlopu pienu, tostarp medījumu dzīvnieku pienu (piemēram, ziemeļbriežu) ar nosacījumu, ka tā ražošana un apstrāde atbilst attiecīgajām prasībām, kas 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, kas paredzēti, lai zvejniecības produktos nodrošinātu tādu parazītu iznīcināšanu dzīvotspējīgās kāpura stadijās, kas var radīt veselības apdraudējumu patērētājiem. Zvejniecības produktos sastopamās parazītu slimības cilvēkiem izraisa:

- inficēšanās, ar barību 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 (plerocerkoīdi) un (3) trematožu kāpuri (metacerkari), vai
- alerģiska reakcija, ko izraisījušas *Anisakidae* dzimtas nematodes. EFSA uzskata, ka tikai *Anisakis simplex* sugas nematodes izraisa alerģisku reakciju. EFSA paskaidro, ka galvenais iemesls alerģijai pret *Anisakis* ģints nematodēm cilvēkiem ir inficēšanās ar dzīvīem *Anisakis simplex* sugas kāpuriem.

#### 5.16. Termiņš “acīmredzami piesārņots”

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas V nodaļas D punktā “PARAZĪTI” iekļauts vispārīgs noteikums pārtikas apritē iesaistītiem tirgus dalībniekiem attiecībā uz redzamu parazītu 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 parazītu. Zvejniecības produktus, kas ir acīmredzami piesārņoti ar parazītiem, 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 parazītiem, vizuālajās pārbaudēs un apskatēs nevar izmantot tādas sagraujošas metodes kā hidrolīzes metodi.

Apsverot, vai zvejniecības produkts ir “acīmredzami piesārņots” ar parazītiem, 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 cilvēku patēriņam 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) vai nu 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, kas ir gatavi piegādei patērētājiem. Kodeksā daudz detalizētāk nekā ES tiesību aktos arī ir aprakstīta izgaismošana.

Daži parazitārie zvejnecības produktos var būt neredzami, bet tie sadala zivs gaļu 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 parazitāriem zvejnecības 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 zvejnecības produktiem, kuri ir „acīmredzami piesārņoti” ar parazitāriem.

## IDENTIFIKĀCIJAS MARĶĒŠANA

### 5.17. Kam jāuzliek savs ID marķējums?

Regulas (EK) Nr. 853/2004 5. panta 1. punkts nosaka:

*“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.”*

Minētās regulas II pielikuma I sadaļas A. punkta 2. apakšpunkts turklāt nosaka:

*“Bet, ja produktam noņem iepakojumu un/vai iesaiņojumu vai to tālāk apstrādā citā uzņēmumā, uz produkta jāliek jauna atzīme. Šādos gadījumos jaunajai atzīmei jānorāda tā uzņēmuma apstiprinājuma numurs, kur notiek apstrāde.”*

Saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004 galvenais ir “jāsaņem apstiprinājums”. Tas nozīmē, ka tiek izslēgti uzņēmumi, kuros notiek tikai primārā ražošana, pārvadāšana, tādu produktu glabāšana, kas nav jāglabā kontrolētas temperatūras apstākļos un mazumtirdzniecības darbības, kuras nav Regulas (EK) Nr. 853/2004 tvērumā. No II pielikuma I sadaļas A. punkta 2. apakšpunkta izriet, ka 5. panta 1. punkta vārdi “veiktas manipulācijas ar”[apstrādāts] jāsaprot plaši, ieskaitot iepakojuma vai iesaiņojuma noņemšanu.

No otras puses, ja iepakojums vai iesaiņojums netiek noņemts un uzņēmumā nenotiek pārstrāde, ir jāsaņem ID marķējums, kas ražošanas ķēdes iepriekšējās posmos uzlikts pēdējā uzņēmumā, uz kuru attiecas prasība likt marķējumu, un jauns (papildu) identifikējošs marķējums nebūtu jāliek.

### Piemēri

- Uzņēmums A iesaiņotus gaļas produktus ar stabilu temperatūru piegādā uzņēmumam B (kurš nav mazumtirgotājs); uz iesaiņotajiem produktiem nav nedz etiķetējuma, nedz arī ID marķējuma, taču ID marķējums ir uz iepakojuma. B iesaiņotus gaļas produktus izņem no iepakojuma; tāpēc tam uz iesaiņojuma vai uz jaunā iepakojuma jāuzliek pašam savs ID marķējums. Uzņēmumam B ir vajadzīgs apstiprinājums, jo tas nenodarbojas tikai ar uzglabāšanu.
- Uzņēmums B (kurš nav mazumtirgotājs) saņem lielu iepakojumu, kura ārējā virsmas un kurā ietilpstošie iesaiņotie produkti ir marķēti ar A ID marķējumu. Iepakojums tiek noņemts. Iesaiņotie produkti tiek no jauna pārpakoti. Tā kā iepakojums tika noņemts, iepakojumam (vai iesaiņojumam) jābūt ar B ID marķējumu. ID marķējums uz iesaiņojuma un iepakojuma atšķirsies vai arī iepakojumam var būt arī divi ID marķējumi.
- B saņem atdzesētu liellopa jostas daļas gabalu vakuumpakojumā ar uzņēmuma A ID marķējumu; griešanu un iesaiņošanu veicis A. Uzņēmumā B produkts tiek tikai sasaldēts (bez pārsaiņošanas vai pārpackošanas). B savu ID marķējumu nevar likt, jo pārsaiņošana vai pārpackošana nenotiek, un sasaldēšana nav pārstrāde.
- B saņem iesaiņotus (fasētus) šķēlēs sagrieztus gaļas produktus ar uzņēmuma A ID marķējumu uz iepakojuma. B ir atsevišķs ceļš [uzņēmums], kurā produktam veic tikai baktēriju daudzuma mazināšanai pietiekamu augstspiediena pārstrādi. B savs ID marķējums jāliek uz pārpakojuma vai uz iesaiņojuma, jo *HPP* uzskatāma par pārstrādi. Vajadzētu būt skaidri nosakāmam, kuru darbību ir veicis A, bet kuru — B.

### 5.18. Vairāki identifikācijas marķējumi

Vairākos gadījumos uz iesaiņojuma var būt vairāk nekā viens ID marķējums (sk. pēdējo piemēru par iesaiņotiem šķēlēs sagrieztiem gaļas produktiem, kam veikta *HPP*).

Piena nozarē ir diezgan parasta prakse uz viena iepakojuma izmantot vairākus identifikācijas marķējumus, skaidri norādot, kurš no tiem ir derīgais. Tā ir tad, ja viens un tas pats produkts var būt ražots dažādās iestādēs. Šāda prakse ir novērota arī citās nozarēs.

Regulas (EK) Nr. 853/2004 teksts šādu praksi neliedz, ja vien ir skaidrs, kurā uzņēmumā produkts ražots vai pārstrādāts. Turklāt vairākiem ID marķējumiem joprojām vajadzētu būt izņēmuma gadījumam; ja vien var, to nedrīkst pieļaut, lai netiktu pārprasts, kurš uzņēmums minēto produktu ražojis.



## I PIELIKUMS

### Neizsmelošs nepārstrādātu dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu saraksts

- Svaiga gaļa/malta gaļa/mehāniski atdalīta gaļa
- Neapstrādātas zarnas, kuņģi un urīnpūšļi
- Nepārstrādāti gaļas izstrādājumi
- Asinis
- Svaigi zvejniecības produkti
- Dzīvas gliemenes, dzīvi adatādaiņi, dzīvi tunikāti un dzīvi jūras vēderkāji
- Svaigpiens
- Veselas olas un olas šķidrums
- Varžu kājiņas
- Gliemeži
- Medus

Nepārstrādāts produkts kopā ar augu izcelsmes produktu turpina būt jēlprodukts, piemēram,

- iesms, uz kura ir uzdurta svaiga gaļa un dārzeņi,
- svaigu zvejniecības produktu izstrādājumi (piemēram, zivju filejas) kopā ar augu izcelsmes pārtiku.

#### Piezīmes:

- Nepārstrādātus produktus var klasificēt kā „jēlprodukts”, t.i. tādus, kas nav bijuši pārstrādes procesā (t.i. nav veiktas darbības, kas būtiski izmainītu sākotnējo produktu, tādas kā karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrahēšana, ekstrūzija vai šo procesu kombinācija). Saldēti dzīvnieku izcelsmes produkti ir nepārstrādāti 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 kontrolētos temperatūras apstākļos.
- „Svaigi” (attiecībā uz zvejniecības produktiem) ir neapstrādāti veseli vai sagatavoti zvejniecības produkti, tostarp vakuuma iepakojumā vai izmainītā temperatūrā iepakoti produkti, kuru saglabāšanai nav veikta nekāda cita apstrāde, kā vien atdzesēšana.

## 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 utt.)
- Piena pārstrādes produkti (termiski apstrādāts piens, siers, jogurts utt.)
- Olu produkti (olu pulveris utt.)
- Kausēti dzīvnieku tauki
- Dradži
- Želatīns
- Kolagēns
- Pārstrādātas zarnas, kuņģi un urīnpūšļi utt.

**Pārstrādes produkti ir arī:**

- **pārstrādes produktu kombinācijas, piemēram, siers ar šķiņķi**
- **produkti, kam ir veiktas vairākas pārstrādes darbības, piemēram, no pasterizēta piena gatavots siers**

**Var pievienot vielas, kas dod īpašus raksturojumus, piemēram,**

- **desa ar ķiplokiem**
- **jogurts ar augļiem**
- **siers ar zaļumiem**

**Piezīme:**

- Pārstrādes produkti var būt daži gaļas izstrādājumi, tādi kā marinēta un konservēta gaļa.

### III PIELIKUMS

#### Klasifikācija atbilstoši darbībām

<b>Darbība</b>	<b>Regula (EK) Nr.</b>	<b>Risks</b>	<b>Paplašināms piemēru saraksts</b>
Augu izcelsmes pārtikas komplektēšana ar pārstrādātu dzīvnieku izcelsmes pārtiku, ko pēcāk pārstrādā kopā.	852/2004	Iespējamo risku var kontrolēt, īstenojot Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No pārstrādātas gaļas un dārzeņiem gatavotas pārtikas konservēšana</li> <li>• Pārstrādātu dzīvnieku izcelsmes sastāvdaļu (tādu kā siers, pārstrādāta zivs vai pārstrādāta gaļa) saturošu picu komplektēšana</li> <li>• Zupas gatavošana ar gaļas ekstraktu</li> </ul>
Augu izcelsmes pārtikas komplektēšana ar pārstrādātu dzīvnieku izcelsmes pārtiku, ko pēcāk laiž tirgū.	852/2004	Iespējamo risku var kontrolēt, īstenojot Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviestmaižu gatavošana ar šķiņķi vai sieru</li> <li>• Ēdamu saldējumu ražošana un pārstrādāta piena (termiski apstrādāta piena, piena pulvera)</li> <li>• Miltu konditorejas izstrādājumu gatavošana ar piena produktiem</li> <li>• No pārstrādātu dzīvnieku izcelsmes produktiem (piemēram, pārstrādātas gaļas) un dārzeņiem gatavotu gatavu ēdienu komplektācija</li> <li>• Konditorejas izstrādājumu (piemēram, pienu saturošas</li> </ul>

			šokolādes) ražošana • Majonēzes ražošana, izmantojot olu produktus
--	--	--	---

<p>Augu izcelsmes pārtikas komplektēšana ar nepārstrādātu dzīvnieku izcelsmes pārtiku, ko pēcāk pārstrādā kopā.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Risks ir tāds pats, kā ražojot pārstrādātu dzīvnieku izcelsmes pārtiku, piemēram, gaļas produktus. Tas pamato Regulas (EK) Nr. 853/2004 noteikumu piemērošanu. Saskaņā ar ES noteikumiem telpām ir jābūt apstiprinātām un šādai pārtikai ir jāizmanto identifikācijas marķējums.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No dārzeņiem un svaigas gaļas gatavotu produktu konservēšana</li> <li>• Saldējums no svaigpiena</li> </ul> <p><b>Sk. piezīmes 3. punkta 4. apakšpunktā</b></p>
<p>Augu izcelsmes pārtikas komplektēšana ar nepārstrādātu dzīvnieku izcelsmes pārtiku, ko pēcāk laiž tirgū.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Risks ir tāds pats, kā darbojoties ar dzīvnieku izcelsmes jēlproduktiem, piemēram, svaigu gaļu utt. Saskaņā ar ES noteikumiem telpām ir jābūt apstiprinātām un šādai pārtikai ir jāizmanto identifikācijas marķējums.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iesma komplektēšana ar jēlu gaļu/zivi un dārzeņiem</li> </ul>

## IV PIELIKUMS

### UZNĒMUMU, KAM VAJADZĪGS APSTIPRINĀJUMS, PAPALŠINĀMS SARAKSTS

- Gaļa
  - Kautuves
  - Gaļas sadalīšanas uzņēmumi
  - Kaušana saimniecībā (izņemot gadījumus, kad ražotājs saimniecībā nokauto mājputnu un zaķveidīgo gaļu mazos daudzumos tieši piegādā galapatērētājam un mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kuri šādu gaļu kā svaigu gaļu tieši piegādā galapatērētājam)
  - Savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmums
  - Uzņēmumi, kas ražo malto gaļu, gaļas izstrādājumus un MAG
  - Uzņēmumi, kas ražo gaļas produktus
- Dzīvas gliemenes
  - Izplatīšanas centri
  - Attīrīšanas centri
- Zvejniecības produkti
  - Saldētājkuģi 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 olasVaržu kājiņas un gliemeži
  - Uzņēmumi, kas gatavo un/vai pārstrādā varžu kājiņas un gliemežus
- Kausēti dzīvnieku tauki un dradži
  - Uzņēmumi, kas savāc, uzglabā vai pārstrādā izejvielas
- Kuņģi un pūšļi
  - Uzņēmumi, kas apstrādā urīnpūšļus, kuņģus un zarnas
- Želatīns
  - Uzņēmumi, kas pārstrādā izejvielas
- Kolagēns
  - Uzņēmumi, kas pārstrādā izejvielas
- Uzņēmumi, kas pārsaiņo minētos produktus saistībā ar citām darbībām, tādām kā griešana šķēlēs vai sadalīšana, vai arī bez tām
- Saldētavas, ciktāl tās izmanto saistībā ar darbībām, kurām Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā ir noteiktas prasības
- Vairumtirdzniecības tirgi, ciktāl tajos ražo dzīvnieku izcelsmes produktus.