



EVROPSKA
KOMISIJA

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

DELOVNI DOKUMENT SLUŽB KOMISIJE

**Smernice za izvajanje nekaterih določb Uredbe (ES) št. 853/2004 o higieni živil
živalskega izvora**

Ta dokument je sestavljen le za informativne namene. Evropska komisija ga ni sprejela ali kakor koli drugače odobrila.

Evropska komisija ne jamči za točnost navedenih informacij in ne prevzema odgovornosti za njihovo uporabo. Uporabniki naj zato te informacije, ki jih uporabljajo na lastno odgovornost, obravnavajo s pridržkom.

NAMEN DOKUMENTA

Dokument je namenjen zlasti nosilcem živilske dejavnosti in pristojnim organom v državah članicah ter daje napotke o izvajanju novih zahtev za higieno živil in s tem povezanih temah.

Bralci v tretjih državah lahko v njem najdejo koristne podatke za boljše razumevanje področja uporabe in namena pravil EU o higieni živil.

OPOMBA

Smernice niso dokončne in bodo dopolnjene z izkušnjami in informacijami držav članic, pristojnih organov, nosilcev živilske dejavnosti ter Urada Komisije za prehrano in veterinarstvo.

1. UVOD

Uredba (ES) št. 853/2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (v nadaljnjem besedilu: Uredba) je bila sprejeta 29. aprila 2004¹. Določa higienske zahteve, ki jih morajo upoštevati živilska podjetja, ki ravnaajo z živilni živalskega izvora na vseh stopnjah prehranske verige. Od sprejetja Uredbe je Komisija prejela zahteve za pojasnitev več vidikov Uredbe. Ta dokument izhaja iz teh zahtev.

Generalni direktorat Komisije za zdravje in potrošnike je priredil več srečanj s strokovnjaki iz držav članic, da bi se preučilo več vprašanj v zvezi z izvajanjem in razlaganjem Uredbe ter o njih doseglo soglasje.

Zaradi preglednosti je Komisija tudi spodbujala razpravo z zainteresiranimi stranmi, s katero je želela različnim družbeno-ekonomskim skupinam omogočiti, da izrazijo svoje mnenje. Zato je Komisija organizirala srečanje s predstavniki proizvajalcev, industrije, trgovine in potrošnikov za obravnavo vprašanj v zvezi z izvajanjem Uredbe.

Izkazalo se je, da se morajo takšna srečanja in razprave nadaljevati glede na izkušnje ob polni uporabi Uredbe od 1. januarja 2006.

Opozoriti velja, da se te smernice ne ukvarjajo z neskladnostjo nacionalne zakonodaje z Uredbo in da se bo ta še naprej obravnavala v skladu z uveljavljenimi postopki Komisije.

Cilj tega dokumenta je pomagati vsem udeležencem v prehranski verigi, da bodo bolje razumeli Uredbo ter jo pravilno in enotno uporabljali. Vendar pa te smernice nimajo formalnega pravnega statusa in v primeru spora je za razlago zakonodaje pristojno Sodišče Evropskih skupnosti.

Za celovito razumevanje različnih vidikov Uredbe (ES) št. 853/2004 je treba poznati tudi druge dele zakonodaje Skupnosti, zlasti načela in opredelitve iz:

- Uredbe (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane² (znana tudi kot splošna živilska zakonodaja),
- Uredbe (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o higieni živil³ in
- Uredbe (ES) št. 882/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali⁴,

¹ UL L 226, 25.6.2004, str. 22.

² UL L 31, 1.2.2002, str. 1.

³ UL L 226, 25.6.2004, str. 3.

⁴ UL 165, 30.4.2004, str. 1.

- Uredbe Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila⁵,
- Uredbe Komisije (ES) št. 2074/2005 z dne 5. decembra 2005 o določitvi izvedbenih ukrepov za nekatere proizvode iz Uredbe (ES) št. 853/2004 in za organizacijo uradnega nadzora po uredbah (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004, o odstopanju od Uredbe (ES) št. 852/2004 ter spremembi uredb (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004⁶,
- Uredbe Komisije (ES) št. 2075/2005 z dne 5. decembra 2005 o določitvi posebnih predpisov za uradni nadzor trihinel v mesu⁷,
- Uredbe Komisije (ES) št. 2076/2005 z dne 5. decembra 2005 o prehodnih ureditvah za izvajanje uredb Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 853/2004, (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004 ter o spremembi uredb (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004⁸.

O uredbah (ES) št. 178/2002 in (ES) št. 852/2004 so pripravljene ločene smernice.

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

⁵ UL L 338, 22.12.2005, str. 1.

⁶ UL L 338, 22.12.2005, str. 27.

⁷ UL L 338, 22.12.2005, str. 60.

⁸ UL L 338, 22.12.2005, str. 83.

2. **OBVEZNOSTI NOSILCEV ŽIVILSKE DEJAVNOSTI**

Uredbo morajo izvajati nosilci živilske dejavnosti. Zagotoviti morajo pravilno izvajanje vseh zahtev, da se zagotovi varnost živil.

Živilska podjetja, ki ravnajo z živilni živalskega izvora, morajo poleg zahtev iz Uredbe (ES) št. 852/2004 izvajati tudi ustrezne zahteve iz Uredbe (ES) št. 853/2004.

3. **PODROČJE UPORABE (ČLEN 1 UREDBE)**

3.1. **Mala podjetja**

Nekatera mala podjetja so lahko do 1. januarja 2006 dala svoje proizvode samo na nacionalni ali lokalni trg, čeprav so morala upoštevati merila za higieno živil, npr.:

- iz člena 4 Direktive 64/433/EGS (direktiva o svežem mesu) za meso iz klavnic z majhno zmogljivostjo, ki zakoljejo največ 20 glav živine na teden, in razsekovalnic, ki proizvedejo največ pet ton izkoščenega mesa na teden;
- iz člena 7 Direktive 71/118/EGS (direktiva o perutninskem mesu) za klavnice, ki zakoljejo največ 150 000 ptic na leto;
- iz člena 3, točke (A)(7) Direktive 77/99/EGS (direktiva o mesnih izdelkih), ko obrati uporabljajo meso, ki ima nacionalno oznako o zdravstveni ustreznosti.

Te direktive so bile razveljavljene s 1. januarjem 2006. Od takrat lahko ti obrati dajejo svoje izdelke na trg Skupnosti, če jih odobri pristojni organ.

Od 1. januarja 2006 zato ni več omejitev v zvezi z dobavo mesa za proizvodnjo in dajanjem na trg mesnih izdelkov, če je klavnico odobril pristojni organ.

Ker ni bilo verjetno, da bodo vsi upravni ukrepi za odobritev malih podjetij sprejeti do 1. januarja 2006, je bil sprejet prehodni ukrep, s katerim je bilo tistim malim podjetjem, ki niso bila odobrena na ta datum, omogočeno nadaljevanje praks in uporaba nacionalnih oznak zdravstvene ustreznosti v vmesnem času.

3.2. Obrati, ki ravnavajo z živilom živalskega izvora, za katera niso določene podrobne zahteve

Uredba za nekatere proizvode živalskega izvora (npr. med) ne določa podrobnih pravil. V tem primeru je z živilom živalskega izvora treba ravnati v skladu z ustreznimi zahtevami iz Uredbe (ES) št. 852/2004 in tudi s splošnimi pravili za proizvode živalskega izvora iz Uredbe (ES) št. 853/2004 (zlasti pravili o proizvodih iz držav zunaj Skupnosti iz člena 6).

Ker za te proizvode v Prilogi III k Uredbi (ES) št. 853/2004 ni zahtev, ni nujno, da so obrati, ki ravnavajo s temi proizvodi, odobreni ali da živilo opremijo z identifikacijsko oznako.

3.3. Proizvodi iz Uredbe (ES) št. 853/2004

Uredba (ES) št. 853/2004 se uporablja le za **nepredelana in predelana živila** živalskega izvora.

- V Prilogi I k tem smernicam je **(neizčrpen) seznam nepredelanih proizvodov živalskega izvora** [kakor je opredeljeno v členu 2, točki (1)(n) Uredbe (ES) št. 852/2004].
- V Prilogi II k tem smernicam je **(neizčrpen) seznam predelanih proizvodov živalskega izvora** [kakor je opredeljeno v členu 2, točki (1)(o) Uredbe (ES) št. 852/2004].

Pri določanju, ali je proizvod živalskega izvora predelan ali nepredelan, je pomembno, da se upoštevajo vse ustrezne opredelitve iz uredb o higienskih predpisih, zlasti opredelitve „predelave“, „nepredelanih proizvodov“ in „predelanih proizvodov“ iz člena 2 Uredbe 852/2004 ter opredelitve nekaterih predelanih proizvodov iz oddelka 7 Priloge I k Uredbi 853/2004. Medsebojne povezave teh opredelitev bodo vplivale na sprejeto odločitev.

3.4. Živila, ki vsebujejo proizvode rastlinskega in živalskega izvora

Priloga III vsebuje pregled področja uporabe uredb (ES) št. 852/2004 in št. 853/2004. Pregled ni izčrpen in je zato zgolj okvirjen. Lahko se pregleda glede na izkušnje, pridobljene z novimi pravili.

Razen če ni izrecno navedeno nasprotno, se Uredba ne uporablja za proizvodnjo živil, ki vsebujejo proizvode rastlinskega izvora in predelane proizvode živalskega izvora. Takšna izključitev s področja uporabe temelji na ugotovitvi, da je tveganje, ki ga pomeni sestavina živalskega izvora, mogoče nadzorovati z izvajanjem pravil iz Uredbe (ES) št. 852/2004, ne da bi bilo treba uporabljati podrobnejše posebne zahteve. Kljub temu člen 1(2) Uredbe (ES) št. 853/2004 jasno določa, da se **predelani proizvodi živalskega izvora**, uporabljeni v **živilih, ki vsebujejo proizvode rastlinskega izvora in predelane proizvode živalskega izvora**, ki so kot taki izvzeti s področja uporabe Uredbe 853/2004,

pridobijo in se z njimi ravna v skladu z zahtevami iz Uredbe (ES) št. 853/2004, npr.:

- mleko v prahu, ki se uporablja za pripravo sladoleada, mora biti pridobljeno v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004, pripravo sladoleadov pa ureja Uredba (ES) št. 852/2004;
- predelani proizvodi živalskega izvora, kot so meso, mlečni in/ali ribiški proizvodi, ki se uporabljajo za pripravo pic, morajo biti pridobljeni v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004, pripravo pic ureja Uredba (ES) št. 852/2004;
- mesni in/ali mlečni izdelki, ki se uporabljajo za pripravo pripravljenih obrokov, sestavljenih iz takšnih predelanih proizvodov in zelenjave, morajo biti pridobljeni v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004, pripravo teh pripravljenih obrokov pa ureja Uredba (ES) št. 852/2004;
- jajčni izdelki, ki se uporabljajo za pripravo majoneze, morajo biti pridobljeni v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004, pripravo majoneze pa ureja Uredba (ES) št. 852/2004.

Vendar dodatek proizvoda rastlinskega izvora predelanemu proizvodu živalskega izvora ne pomeni avtomatično, da takšno živilo ureja člen 1(2) Uredbe (ES) št. 853/2004, npr.:

- siri, katerim so dodana zelišča, ali jogurti, katerim je dodano sadje, so še naprej mlečni izdelki, proizvajati pa se morajo v skladu Uredbo (ES) št. 853/2004;
- klobase, katerim je dodan česen ali soja, so še naprej mesni izdelki, proizvajati pa se morajo v skladu Uredbo (ES) št. 853/2004.

Kadar sestavina rastlinskega izvora, ki je dodana predelanemu živalskemu proizvodu, ima tehnološko funkcijo in spreminja prvotni proizvod tako, da živilo ne spada več v opredelitev „predelanega proizvoda živalskega izvora“, kakor je določeno v točki (o) člena 2 Uredbe (ES) št. 852/2004, takšno živilo ureja člen 1(2) Uredbe št. 853/2004, npr.:

- mazave maščobe, pri katerih so vse mlečne maščobe ali del mlečnih maščob nadomeščen z maščobami rastlinskega izvora.

Opomba: obrat, ki izdeluje proizvode živalskega izvora in druge proizvode, lahko identifikacijsko oznako, ki je obvezna za proizvode živalskega izvora, uporabi tudi na drugih proizvodih (glej točko B.7 oddelka I Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004).

3.5. Prodaja na drobno

Razen če ni izrecno drugače navedeno, se **Uredba (ES) št. 853/2004 ne uporablja za prodajo na drobno** [člen 1(5)(a)].

Prodaja na drobno je opredeljena v členu 3, točki 7 Uredbe (ES) št. 178/2002. Glasi se:

„prodaja na drobno‘ je ravnanje z živili in/ali predelava živil in njihovo shranjevanje na kraju prodaje ali dostave končnemu potrošniku ter vključuje distribucijske službe, preskrbo s pripravljeno hrano, tovarniške menze, obrate javne prehrane v zavodih, restavracije in druge podobne prehranske storitvene dejavnosti, trgovine, distribucijske centre supermarketov in prodajna mesta v trgovini na veliko“.

Kot je pojasnjeno v uvodnih izjavah 12 in 13 Uredbe (ES) št. 853/2004, je ta opredelitev, ki vključuje dejavnosti prodaje na debelo, veljala za preširoko za namene v zvezi s higieno živil. Prodaja na drobno mora imeti v okviru higiene živil bolj omejen pomen: „dejavnosti, ki zajemajo neposredno prodajo ali dobavo živil živalskega izvora končnemu potrošniku“. To pomeni:

- Uredba (ES) št. 852/2004 bi zadoščala za dejavnosti, ki zajemajo neposredno prodajo ali dobavo živil živalskega izvora končnemu potrošniku. V skladu z opredelitvijo „prodaje na drobno“ izraz „dejavnosti“ vključuje predelavo (npr. pripravo pekovskih izdelkov, ki vsebujejo proizvode živalskega izvora, pripravo mesnih izdelkov v lokalni mesnici) na prodajnem mestu končnemu potrošniku;
- za dejavnosti prodaje na debelo (tj. kadar podjetje za prodajo na debelo ali na drobno opravlja dejavnosti z namenom dobave živil živalskega izvora drugemu podjetju) se uporablja Uredba (ES) št. 853/2004, razen:
 - za podjetja, katerih dejavnosti prodaje na debelo zajemajo le skladiščenje in prevoz. V tem primeru se uporabljajo zahteve iz Uredbe (ES) št. 852/2004 in temperaturne zahteve iz Uredbe (ES) št. 853/2004;
 - če je dobava v skladu z nacionalno zakonodajo **obrobna, lokalizirana in omejena** dejavnost podjetja za prodajo na drobno, ki v glavnem oskrbuje končnega potrošnika. V tem primeru se uporablja le Uredba (ES) št. 852/2004.

Vendar se lahko države članice v skladu s členom 1(5)(c) odločijo razširiti določbe iz Uredbe (ES) št. 853/2004 na podjetja za prodajo na drobno na svojem ozemlju, za katera se te določbe sicer ne bi uporabljale. Pri uporabi te možnosti morajo države članice ravnati v skladu s splošnimi načeli živilske zakonodaje, tj. sorazmernostjo in potrebo po pravilih, ki temeljijo na analizi tveganja.

3.6. Pojem „obrobna, lokalizirana in omejena dejavnost“, kakor je navedeno v členu 1(5)(b)(ii) Uredbe (ES) št. 853/2004

Pojem omogoča pravim trgovinam na drobno, ki oskrbujejo končnega potrošnika (npr. mesar), dobavljanje živil živalskega izvora drugemu lokalnemu podjetju za prodajo na drobno le v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004. Zahteve iz Uredbe (ES) št. 853/2004 (npr. odobritev obrata, uporaba identifikacijske oznake) se ne uporabljajo.

Na splošno mora pojem „obrobne, lokalizirane in omejene dejavnosti“ omogočati nadaljevanje sedanjih praks, ki obstajajo v državah članicah.

Pojem „obrobne, lokalizirane in omejene dobave“ izhaja iz ugotovitve, da morajo podjetja za prodajo na drobno, katerih glavna trgovinska dejavnost je oskrba končnega potrošnika, dejansko tržiti svoje izdelke lokalno (tudi če je namembni kraj v drugi državi članici), in tako ne sodelujejo v trgovini na dolge razdalje, ki ji je treba namenjati več pozornosti in nadzora, zlasti v zvezi s prevozom in pogoji hladilne verige. Pri večji državi članici zemljepisna razširitev pojma „obrobne, lokalizirane in omejene dobave“ na celotno ozemlje države članice zato ne bi bila v skladu z Uredbo.

Pojem je dodatno pojasnjen v uvodni izjavi 13, kjer je navedeno, da mora biti taka oskrba le majhen del poslovanja oskrbovalnega podjetja; oskrbovana podjetja morajo biti v neposredni bližini in oskrba mora vključevati le nekatere vrste proizvodov ali podjetij.

V nekaterih primerih lahko prodajalci na drobno (npr. mesarji) proizvajajo majhne količine (v absolutnih vrednostih) živil, večina teh živil pa se dobavi podjetjem, ki pripravljajo in dostavljajo hrano, in/ali drugim prodajalcem na drobno. V takih primerih bi bilo v skladu z namenom Uredbe, da se omogoči nadaljevanje tradicionalnih metod distribucije, glede na to, da mora izraz „obroben“ vključevati pojem majhnih količin. Izraz „obroben“ je zato treba razlagati kot majhno količino živila živalskega izvora v absolutnih vrednostih **ali** kot majhen del poslovanja podjetja. Vsekakor mora kombinacija treh meril, ki jih določa Uredba, omogočati ustrezno opredelitev večine primerov.

Nacionalna pravila, ki se sprejmejo v skladu s členom 1(5)(c)(ii) Uredbe (ES) št. 853/2004, morajo biti v skladu s splošnimi pravili Pogodbe in zlasti členov 28, 29 in 30 Pogodbe.

3.7. Primarna proizvodnja iz Uredbe (ES) št. 853/2004

Za nekatere proizvode živalskega izvora je pojem „primarna proizvodnja“ iz Uredbe (ES) št. 852/2004 podrobneje razložen v Uredbi (ES) št. 853/2004:

Žive školjke [točka 4(a) oddelka VII Priloge III]

Primarna proizvodnja pri živih školjkah zajema dejavnosti, ki se izvajajo, preden te prispejo v odpremni center, obrat za prečiščevanje ali predelovalni obrat.

Ribiški proizvodi [točka 4 ter točki 3(a) in (b) oddelka VIII Priloge III]

Primarna proizvodnja pri ribiških proizvodih:

- zajema gojenje/ribolov/nabiranje živih ribiških proizvodov (*morskih ali sladkovodnih*) z namenom, da se jih daje na trg, in
- zajema naslednje dejavnosti, povezane s primarno proizvodnjo:
 - zakol, izkrvavitev, odstranjevanje glave, odstranjevanje drobovja in odstranjevanje plavuti, hlajenje in embaliranje za prevoz, ki se izvajajo na krovu ribiških plovil,
 - transport in skladiščenje ribiških proizvodov, katerih lastnosti se niso bistveno spremenile, vključno z živimi ribiškimi proizvodi, v okviru ribogojnic na kopnem, in
 - transport ribjih (*morskih ali sladkovodnih*) proizvodov, katerih lastnosti se niso bistveno spremenile, vključno z živimi ribiškimi proizvodi, z mesta proizvodnje do prvega namembnega obrata.

Surovo mleko [poglavje 1 oddelka IX Priloge III]

Uredba zajema zahteve, ki morajo biti izpolnjene na kmetiji, zlasti v zvezi z zdravjem živali, higieno na gospodarstvih za pridelavo mleka in merili, ki morajo biti izpolnjena za surovo mleko.

Jajca [poglavje 1 oddelka X Priloge III]

Uredba zajema ravnanje z jajci v prostorih proizvajalca in določa, da se morajo jajca hraniti čista, suha, brez tujega vonja, učinkovito zaščitena pred udarci in pred neposrednimi sončnimi žarki.

4. ODOBRITEV OBRATOV (ČLEN 4 UREDBE)

4.1. Obrati, ki morajo biti odobreni

Obrati [razen tistih, kjer opravljajo le primarno proizvodnjo, prevoz, skladiščenje izdelkov, ki ne potrebujejo temperaturno nadzorovanih pogojev skladiščenja, ali prodajo na drobno, razen tiste, za katero se uporablja ta uredba na podlagi člena 1(5)(b)], ki ravnajo s proizvodi, za katere so v Prilogi III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določene zahteve, morajo biti odobreni. Mednje se uvršča veliko obratov, vključno z obrati, ki ravnajo z nepredelanimi proizvodi in predelanimi proizvodi živalskega izvora.

V Prilogi IV k temu dokumentu je neizčrpen seznam vrst obratov, ki morajo biti odobreni v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004.

Ker prodaja na drobno (dejavnosti, ki vključujejo neposredno prodajo in dobavo živil živalskega izvora končnemu potrošniku) ni zajeta v področje uporabe Uredbe (ES) št. 853/2004, odobritev podjetij za prodajo na drobno v skladu s to uredbo ni potrebna.

4.2. Odobritev malih podjetij

Poleg tega mora pristojni organ odobriti mala podjetja, ki ravnajo z živili živalskega izvora.

Zahteve za odobritev takšnih obratov so predvsem zahteve, ki so v skladu s prejšnjimi pravili zanje že veljale. Nova zahteva za odobritev zato ne bo pomenila velikega novega bremena, če so obrati že izpolnjevali pravila o higieni živil, ki so veljala zanje v skladu z ustreznimi prejšnjimi predpisi Skupnosti (npr. direktivama 64/433/EGS in 77/99/EGS).

Opomba:

Uredba (ES) št. 853/2004 s področja uporabe izključuje prodajo na drobno (tj. ravnanje z živili in/ali predelavo živil in njihovo skladiščenje na prodajnem mestu). Če se torej sir izdeluje in prodaja v prostorih za prodajo na drobno (npr. na kmetiji), se te dejavnosti lahko izvajajo le ob izpolnjevanju zahtev iz Uredbe (ES) št. 852/2004 ter morajo biti registrirane, ne pa tudi odobrene.

4.3. Meso živali, zaklanih na kmetiji

Zakol na kmetiji je treba izvesti v skladu z ustreznimi zahtevami iz Uredbe (ES) št. 852/2004 in posebnimi pravili za higieno živil za proizvodnjo mesa iz Uredbe (ES) št. 853/2004. Med njimi je tudi ta, da mora objekte za zakol odobriti pristojni organ.

Kadar velja, da so infrastrukturne zahteve iz uredb (ES) št. 852/2004 in 853/2004 nesorazmerne za zakol na kmetiji, jih lahko države članice s sprejetjem nacionalnih ukrepov prilagodijo v skladu s postopkom, določenim za ta namen v členu 13 Uredbe (ES) št. 852/2004 in/ali členu 10 Uredbe (ES) št. 853/2004.

Opombe:

- *Proizvajalčeva neposredna dobava majhnih količin mesa perutnine in lagomorfov, zaklanih na gospodarstvu, končnemu potrošniku ali lokalnim podjetjem za prodajo na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika s tem mesom, ni vključena v področje uporabe Uredbe (ES) št. 853/2004. Države članice določijo nacionalna pravila za zagotovitev varnosti takšnega mesa [glej člen 1(d) Uredbe].*
- *Pri „zakolu za zasebno domačo porabo“ takšno dejavnost opravi posameznik, ki ga ni mogoče obravnavati kot nosilca živilske dejavnosti. Poleg tega se meso, pridobljeno pri takšnem zakolu, ne da na trg. Zakol za zasebno domačo porabo zato ni vključen v področje uporabe uredb (ES) št. 852/2004 in 853/2004. Države članice imajo lahko v zvezi s to vrsto zakola določena nacionalna pravila.*

4.4. Odobritev hladilnic

Člen 1(5)(a) Uredbe (ES) št. 853/2004 določa: “**Razen če ni izrecno navedeno nasprotno, se ta uredba ne uporablja za prodajo na drobno**”.

Ker se hladilnice lahko obravnavajo kot podjetja za prodajo na drobno v širšem smislu opredelitve iz člena 3(7) Uredbe (ES) št. 178/2002, se lahko sklepa, da so hladilnice na splošno izključene s področja uporabe Uredbe (ES) št. 853/2004 in zato zanje ne velja, da jih morajo odobriti pristojni organi (glej člen 1(5)(a) Uredbe (ES) št. 853/2004).

Vendar Uredba (ES) št. 853/2004 v zvezi s hladilnicami določa zahteve, ki jih je treba obravnavati kot zahteve, ki **izrecno navajajo**, da so dejavnosti hladilnic vključene v področje uporabe Uredbe, npr.:

- poglavje VII oddelka I Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 vsebuje zahteve v zvezi s hladilnicami za meso; hladilnice za meso so tako obrati, v katerih se ravna s proizvodi, za katere so določene zahteve v Prilogi III. Takšni obrati ne delujejo, če jih ni odobril pristojni organ;
- člen 4 Uredbe (ES) št. 853/2004 izrecno izključuje skladiščenje proizvodov, ki ne potrebujejo temperaturno nadzorovanih pogojev skladiščenja, iz obveznosti odobritve, pri čemer se razume, da morajo biti hladilnice odobrene.

Hladilnice je zato treba odobriti, ker se uporabljajo v zvezi z dejavnostmi, za katere so v Prilogi III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določene zahteve.

Vendar se ob upoštevanju člena 1(5)(b) za hladilnice, ki jih upravljajo dejanska maloprodajna mesta, ki niso zajeta v Uredbi, Uredba ne uporablja in ni nujno, da so hladilnice, ki so vključene v dejavnosti prodaje na debelo ter so fizično omejene na prevoz in skladiščenje, odobrene, vendar zanje vseeno veljajo temperaturne zahteve. Če dejavnosti prodaje na debelo vključujejo več kot le skladiščenje in prevoz (na primer preembaliranje), hladilnice ostanejo obrati, ki jih je treba odobriti v skladu s členom 4.

4.5. Obrati za preembaliranje

Obrati za preembaliranje izvajajo postopek odstranjevanja embalaže proizvodov živalskega izvora, ki so bili pred tem embalirani v drugem obratu. Takšne dejavnosti odstranjevanja embalaže in preembaliranja so lahko združene z dejavnostmi, kot sta rezanje in razkosavanje živil.

Obrati za preembaliranje ravnajo z nepakiranimi proizvodi živalskega izvora. Upoštevati je treba, da so pri ravnanju s proizvodi živalskega izvora, ki jih zajema Priloga III k Uredbi, vključeni v področje uporabe člena 4(2) Uredbe. Zato potrebujejo odobritev. To je logičen pristop, ker se lahko na stopnji takih obratov pojavijo nove nevarnosti.

Za zagotovitev sledljivosti nosilci živilske dejavnosti ne smejo dajati na trg proizvodov živalskega izvora, s katerimi ravnajo obrati za preembaliranje, če ni uporabljena identifikacijska oznaka obrata za preembaliranje.

4.6. Grosistične tržnice

Iz člena 3(3) Uredbe (ES) št. 854/2004 je razvidno, da morajo biti grosistične tržnice, ki izdelujejo proizvode živalskega izvora, odobrene, preden lahko dajo svoje proizvode na trg. Ker si na grosistični tržnici več enot deli različno infrastrukturo in opremo (npr. oskrba z vodo, hladilnice), se zdi primerno, da je neka oseba/nek organ odgovorna/odgovoren za zagotavljanje, da so izpolnjene higienske zahteve za te skupne infrastrukture in opremo.

5. TEHNIČNA VPRAŠANJA

MESO

5.1. Živalske vrste

Oprelitve nekaterih živalskih vrst so v Prilogi I k Uredbi (ES) št. 853/2004.

- V točki 1.2 so „domači parkljarji in kopitarji“ opredeljeni kot „*domače govedo (vključno z vrstama Bubalus in Bison) (...)*“. Jak in zebu sta tudi domače govedo.
- V točki 1.6 je „gojena divjad“ opredeljena kot „*farmski gojeni ratiti in farmsko gojeni kopenski sesalci razen tistih iz točke 1.2*“. Severni jelen, ki se ponavadi goji, je tudi gojena divjad.

5.2. Čiste živali

Zahteva, da so živali čiste, je navedena v več delih novih pravil o higieni:

- kmetje morajo, kolikor je to mogoče, sprejeti ustrezne ukrepe za zagotovitev čistoče živali, ki gredo v zakol (točka II 4(c) dela A Priloge I k Uredbi (ES) št. 852/2004);
- upravljavci klavnic morajo zagotoviti, da so živali čiste (točka 4 poglavja IV oddelka I Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004);
- uradni veterinar mora preveriti skladnost z zahtevo po zagotovitvi, da živali, katerih koža ali krzno je v takšnem stanju, da obstaja nesprejemljivo tveganje okužbe mesa med zakolom, niso zaklane, če niso prej očiščene (točka 3 poglavja III oddelka II Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004).

Povod za to zahtevo so zadostni dokazi, da so bile nečiste živali vir okužbe trupa in potem zastrupitve s hrano. Živali, ki gredo v zakol, morajo biti zato dovolj čiste, da ne predstavljajo nesprejemljivega tveganja za zakol in obdelavo.

Namen zahteve je dejansko preprečiti okužbe mesa med zakolom, da se zagotovi mikrobiološka kakovost, ki jo zahteva zakonodaja Skupnosti.

Načine za doseg tega cilja morajo razviti zadevni nosilci živilske dejavnosti. Načinov za doseg cilja je več, vključno z:

- učinkovitim čiščenjem živali ali
- razvrščanjem živali glede na čistost in razvoj ustreznega programa zakola ali
- razvojem postopkov za higiensko pripravo živali, ki morajo zaščititi trupe pred nepotrebno okužbo, ali
- drugimi primernimi postopki.

Smernice dobre prakse so lahko primerno pomagalo upravljavcem klavnic pri opredeljevanju teh načinov.

Naloga pristojnega organa je preveriti, ali se postopki, ki so jih razvili upravljavci, ustrezno izvajajo.

5.3. Hlevski objekti in staje

Točka 1(a) poglavja II oddelka I Priloge III k Uredbi določa, da morajo imeti klavnice „ustrezne in higienske hlevske objekte ali staje, če podnebje to omogoča, ki se lahko čistijo in razkužujejo. Ti objekti morajo biti opremljeni za napajanje in po potrebi za hranjenje živali.“

Kakor pri drugih zahtevah je treba pri odločanju o značilnostih hlevov in staj spoštovati načelo sorazmernosti. Pri malih klavnicah, ki zakoljejo nekaj živali,

ni treba zahtevati zapletene ali obsežne infrastrukture, oprema za napajanje in po potrebi za hranjenje živali pa je lahko enostavna (npr. premična oprema).

5.4. Oprema za sterilizacijo nožev

Točka 3 poglavja II oddelka I Priloge III k Uredbi določa, da morajo imeti klavnice „*naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo, ki ima najmanj 82 °C, ali drug sistem z enakim učinkom*“.

Upravljalce malih klavnic skrbi, da bi iz zahteve v zvezi s sterilizacijo nožev utegnilo izhajati, da je treba imeti v prostoru za zakol na voljo več naprav.

Namen zahteve je zagotoviti, da se meso ne okuži z opremo, npr. noži. Doseže se lahko na več načinov, kot so:

- oprema za sterilizacijo nožev na ključnih mestih v klavnici, do katere imajo delavci neposreden dostop. Takšna oprema je lahko primerna v večjih klavnicah;
- sterilizacija več nožev hkrati, s čimer se zagotovi, da so med postopki zakola na voljo čisti noži. Ta rešitev je lahko primerna v klavnicah z majhno zmogljivostjo.

5.5. Prevoz mesa pri temperaturah, ki morajo omogočiti proizvodnjo posebnih proizvodov

Točka 66 poglavja XIV Priloge I k Direktivi 64/433/EGS določa:

„Sveže meso se mora takoj po pregledu po zakolu ohladiti in vzdrževati pri konstantni temperaturi, ki pri trupih in kosih v središču mesa ne sme presežati + 7 °C, pri klavničnih proizvodih pa + 3 °C.

Pristojni organ lahko, iz tehničnih razlogov, povezanih z zorenjem mesa, za vsak primer posebej odobri odstopanja od te zahteve za prevoz mesa v razsekovalnice ali mesnice v neposredni bližini klavnice, pod pogojem, da prevoz ne traja dlje od dveh ur.“

Nosilci živilske dejavnosti so na Komisijo večkrat naslovili svoja vprašanja, ker se bojijo, da se ta možnost ni prenesla v Uredbo (ES) št. 853/2004. Vendar pa se je možnost temperaturnih odstopanj za prevoz mesa ohranila in celo razširila v točki 3 poglavja VII oddelka I Priloge III k Uredbi, ki določa:

*„Meso mora doseči temperaturo, določeno v točki 1, pred prevozom in ostati na tej temperaturi med prevozom. Prevoz pa se lahko opravlja tudi, če tako dovoli pristojni organ, **da bi zagotovil proizvodnjo posebnih proizvodov** pod pogojem, da:*

- (a) se tak prevoz opravlja v skladu z zahtevami, ki jih pristojni organ določi v zvezi s prevozom od enega obrata do drugega,*

in

- (b) *da meso takoj zapusti klavnico ali razsekovalnico, ki je na istem kraju, kot so prostori klavnice, in **prevoz ni daljši od dveh ur.***“

„Posebne proizvode“ je treba razumeti kot kateri koli proizvod, za katerega pristojni organ izda dovoljenje in določi zahteve, ki jih je treba spoštovati.

5.6. Ostanki mesa, ki nastanejo pri obrezovanju in razkosanju

Točka 1(c)(i) poglavja II oddelka V Priloge III določa, da „*surovine za pripravo mletega mesa ne smejo izhajati iz ostankov mesa, ki nastanejo pri razkosanju in obrezovanju (razen kosov celotne mišice)*“.

Ker lahko beseda „ostanek“ pomeni „majhne kose“ ali „odpadke“, je bilo predloženih več zahtev za pojasnilo, kaj naj se razume pod pojmom „ostanki mesa, ki nastanejo pri obrezovanju in razkosanju“.

Na splošno ni logično, da se uporaba proizvodov, ki so primerni za prehrano ljudi, za ta namen prepove. Uporaba majhnih kosov (ki nastanejo pri obrezovanju in razkosanju) mesa, ki so primerni za prehrano ljudi, za pripravo mletega mesa zato ne sme biti težava, pri čemer se razume, da mora biti nenehno zagotovljena mikrobiološka kakovost mletega mesa in da so bili kosi pridobljeni iz celotne mišice.

5.7. Upravljavčevo ovrednotenje podatkov o prehranjevalni verigi

V zvezi s podatki o prehranjevalni verigi je v točki 5 oddelka III Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004 določeno, da morajo upravljavci klavnic, zato da preverijo, ali naj sprejmejo živali v svoje prostore ali ne, ovrednotiti ustrezne podatke, preden jih dajo na voljo uradnemu veterinarju.

V praksi upravljavec klavnice **preveri**, ali so predloženi podatki o prehranjevalni verigi popolni in ne vsebujejo očitnih napak ali izpustov ter se lahko štejejo za uporabne v podporo njegovi odločitvi. To ne pomeni, da mora podatke tudi strokovno ovrednotiti, saj lahko takšno ovrednotenje strokovno opravi le uradni veterinar.

5.8. Mobilne klavnice

Besedilo uredb (ES) št. 852/2004 in (ES) št. 853/2004 ne preprečuje uporabe mobilnih objektov za zakol živali, če ti objekti izpolnjujejo ustrezne zahteve iz navedenih uredb.

Države članice lahko z nacionalnimi ukrepi v skladu s postopkom iz člena 13 Uredbe (ES) št. 852/2004 in člena 10 Uredbe (ES) št. 853/2004 prilagodijo zahteve glede gradnje, ureditve in opreme teh obratov.

5.9. Mesni pripravki in mesni izdelki

V Prilogi I k Uredbi (ES) št. 853/2004 so:

- „mesni pripravki“ opredeljeni kot „sveže meso, vključno z mesom, sesekljanim na koščke, ki so mu dodana druga živila, začimbe ali dodatki, ali je bilo obdelano s postopkom, ki ne spremeni notranje celične zgradbe mišičnih vlaken mesa, zaradi česar bi izginile značilnosti svežega mesa“ (točka 1.15);
- „mesni izdelki“ opredeljeni kot „predelani izdelki, pridobljeni s predelavo mesa ali nadaljnjo predelavo takih predelanih izdelkov, ki v prerezu ne kažejo več značilnosti svežega mesa“ (točka 7.1).

Opredelitve za „predelavo“, „nepredelane proizvode“ in „predelane proizvode“ so določene v členu 2(1)(m), (n) oziroma (o) Uredbe (ES) št. 852/2004 ter se uporabljajo za vsa živila, vključno z mesom.

Vsi mesni izdelki so zajeti v opredelitvi „predelanih proizvodov“. Mesni pripravki pa so lahko zajeti v opredelitvi „nepredelanih proizvodov“ ali „predelanih proizvodov“. Mesni pripravek bo na primer zajet v opredelitvi „predelanih proizvodov“, če postopki obdelave iz opredelitve „predelave“ ne spremenijo notranje celične zgradbe mišičnih vlaken mesa v celoti, v prerezu izdelka pa se kažejo značilnosti svežega mesa.

Opredelitvi za „mesne pripravke“ in „mesne izdelke“ (in druge opredelitve iz Uredbe (ES) št. 853/2004) sta namenoma široki, saj je tehnologija za predelavo mesa inovativna. Vendar izdelki morajo biti zajeti v določeni opredelitvi in proizvedeni v skladu z ustreznimi higienskimi zahtevami. Poleg tega se predpisi o tržnih standardih, aditivih in označevanju sklicujejo na te opredelitve, zato je usklajena uporaba ključnega pomena.

Izdelki se lahko dajo na trg, preden se meso ali notranje celične zgradbe mišičnih vlaken v celoti spremenijo v postopku predelave. V tem primeru se opredelitev izdelka določi na podlagi tega, do katere mere so izginile značilnosti svežega mesa, ko se izdelek da na trg. Če značilnosti svežega mesa niso v celoti izginile, bi moralo za izdelek veljati, da je zajet v opredelitvi „mesnih pripravkov“. Če so značilnosti svežega mesa v celoti izginile, bi moralo za izdelek veljati, da je zajet v opredelitvi „mesnih izdelkov“.

V povezavi s tem so na voljo dodatna pojasnila:

- sveže meso, sesekljano na koške, vključuje mleto meso. Zato opredelitev mesnih pripravkov vključuje mleto meso, ki so mu dodana druga živila, začimbe ali dodatki;
- sveže meso, marinirano v celoti do sredine, je zajeto v opredelitvi „mesnih izdelkov“, saj opredelitev „predelave“ vključuje mariniranje, ta postopek pa povzroči denaturacijo proteinov mišičnih vlaken, kar pomeni, da se je spremenila notranja celična zgradba mišičnih vlaken in da so izginile značilnosti svežega mesa v prerezu izdelka;
- sveže meso, ki ni marinirano v celoti do sredine, je zajeto v opredelitvi „mesnih pripravkov“, saj se notranja celična zgradba mišičnih vlaken ne

spremeni v celoti, v prerezu izdelka pa so še vedno vidne značilnosti svežega mesa;

- soljeno ali razsoljeno meso, tudi v celoti do sredine, dano na trg v začetni fazi postopka zorenja, ki je bilo kakor koli drugače predelano, kot na primer s kuhanjem ali sušenjem, je zajeto v opredelitvi „mesnega pripravka“, saj ima še vedno značilnosti svežega mesa. Če je izdelek v postopku nadaljnje predelave, na primer sušenja, in to pomeni, da so izginile značilnosti svežega mesa, je potem zajet v opredelitvi „mesnih izdelkov“;
- hitro ocvrto meso, ki ostane surovo na sredini, je zajeto v opredelitvi „mesnih pripravkov“, saj postopek toplotne obdelave ni bil zadosten, da bi spremenil notranjo celično zgradbo mišičnih vlaken mesa in da bi značilnosti svežega mesa v celoti izginile. V prerezu izdelka so tako še vedno vidne značilnosti svežega mesa;
- hitro ocvrto meso, ki je marinirano do sredine ali popolnoma razsoljeno pred postopkom hitrega cvrtja, je zajeto v opredelitvi „mesnega izdelka“, saj so z mariniranjem/popolnim razsoljevanjem izginile značilnosti svežega mesa;
- meso, ki je bilo v celoti ocvrto, vendar ga je pred zaužitjem še vedno treba obdelati s kuhanjem, je zajeto v opredelitvi „mesnih izdelkov“, saj je bila s cvrtjem spremenjena notranja celična zgradba mišičnih vlaken mesa do te mere, da so izginile značilnosti svežega mesa, v prerezu izdelka pa niso več vidne značilnosti svežega mesa.“

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

5.10. Identifikacijska oznaka

Glej oddelek 5.18.

5.11. Samodejne molzne naprave

Točka 1(b) poddela B dela II poglavja I oddelka IX Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa, da mora mleko vsake živali pregledati „molznik glede organoleptičnih ali fizično kemičnih anomalij ali se pregleda z metodo, ki doseže podobne rezultate“.

Ponavadi molznik preveri mleko vsake živali z vizualnim pregledom. Lahko se uporabijo druge metode, ki dajo podobne rezultate.

Te so potrebne, če molža poteka s popolnoma samodejnimi molznimi napravami. Zlasti bi bila dobra praksa, če bi samodejne molzne naprave lahko samodejno odkrivala anomalije mleka in ga ločevale od mleka za prehrano ljudi. Mednarodno priznani standard ISO v zvezi z zahtevami za samodejne molzne naprave je bil pripravljen in vključuje metode za preverjanje organoleptičnih ali fizikalno-kemičnih anomalij v mleku (ISO 20966:2007).

5.12. Etiketiranje

Poglavje IV oddelka IX Priloge III k Uredbi 853/2004 določa etiketiranje surovega mleka in izdelkov, narejenih s surovim mlekom, namenjenih za prehrano ljudi, v okviru Direktive 2000/13/ES o označevanju. Podatki na embalaži v zvezi z izdelki, narejenimi iz surovega mleka, se zato uporabljajo do prodajnega mesta.

Dobi jih potrošnik, da se ta lahko odloči. Podatki na embalaži so lahko na paketu, dokumentu, opozorilu, etiketi, obročku ali zapirki, s katerimi so ti izdelki opremljeni ali ki se sklicujejo nanje.

Izraz „fizikalna ali kemična obdelava“ iz točke 1(b) istega poglavja je treba razumeti kot obdelavo za zmanjšanje možnih mikrobioloških nevarnosti, povezanih s surovim mlekom ali izdelki iz surovega mleka (npr. mikrofiltracija).

5.13. Merila za kravje mleko

Poglavji II in III(1)(b) oddelka IX Priloge III določata, da ima predelano kravje mleko, ki se uporablja za pripravo mlečnih izdelkov, manj kot 100 000 klic na mililiter. Ozadje te zahteve je, da mora biti predelano mleko (npr. pasterizirano mleko), ki se uporablja kot surovina, v skladu s to omejitvijo, preden preide na novo predelovalno stopnjo. Zato ni namen zahtevati, da mora biti mleko, ki je že na novi predelovalni stopnji (npr. ki mu je bila zaradi predelovalnih razlogov dodana dodatna flora – proizvodnja jogurta ali sira), v skladu s tem merilom.

5.14. Živalske vrste

V točki 4.1 Priloge I k Uredbi (ES) št. 853/2004 je „surovo mleko“ opredeljeno kot „mleko, pridobljeno z izločanjem mlečnih žlez farmsko gojenih živali (...)“. Ta opredelitev zato poleg običajnih mlečnih vrst živali (krave, ovce, koze) zajema tudi druge živali.

V praksi je dajanje na trg mleka kobil, oslov in kamel ali drugih gojenih živali, vključno z gojeno divjadjo (npr. severni jelen), mogoče, če njegova proizvodnja in predelava izpolnjujeta ustrezne zahteve iz uredb (ES) št. 852/2004 in (ES) št. 853/2004.

RIBIŠKI PROIZVODI

5.15. Paraziti, ki pomenijo nevarnost za javno zdravje

Točka D poglavja III oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 vsebuje določbe za zagotovitev usmrtitve za življenje sposobnih ličink parazitov v ribiških proizvodih, ki lahko pomenijo nevarnost za zdravje potrošnikov. Parazitske bolezni, ki se prenašajo z ribiškimi proizvodi, so pri ljudeh posledica:

- okužbe po zaužitju za življenje sposobnih parazitov, ki pomenijo nevarnost za zdravje ljudi. Ličinke takih parazitov, ki pomenijo nevarnost za zdravje potrošnika, so: (1) nematode, predvsem ličinke vrst *Anisakis* in

Pseudoterranova decipiens, (2) (plerocerkoidne) ličinke trakulje *Diphyllobothrium* in (3) ličinke (metacerkarija) trematoda, ali

- alergične reakcije, povezane s paraziti družine *Anisakidae*. Po mnenju Evropske agencije za varnost hrane je bila samo nematoda *Anisakis simplex* jasno povezana z alergičnimi reakcijami. Evropska agencija za varnost hrane ugotavlja, da je glavni povzročitelj alergije na nematodo *Anisakis* pri ljudeh okužba z živimi ličinkami *Anisakis simplex*.

5.16. Izraz „vidno napadeni“

Točka D „PARAZITI“ poglavja V oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 vsebuje splošno določbo za nosilce živilske dejavnosti glede vizualnega pregledovanja zaradi odkrivanja vidnih parazitov in pravil za dajanje takšnih ribiških proizvodov na trg:

„Nosilci živilske tehnologije morajo zagotoviti, da se ribiški proizvodi pregledajo, preden se dajo na trg zaradi odkrivanja vidnih zajedavcev. Ne smejo dati ribiških proizvodov, ki so vidno napadeni z zajedavci, na trg za prehrano ljudi.“

V poglavju II oddelka I Priloge II k Uredbi (ES) št. 2074/2005 so opredeljene bolj natančne določbe za vizualni pregled rib, ki so jim bili odstranjeni notranji organi, ribjih filejev in rezin v predelovalnih obratih na kopnem in na krovu predelovalnih plovil. V poglavju I so prav tako opredeljeni pojmi „vidni parazit“, „vizualni pregled“ in „presvetlitev“.

Destruktivnih metod, kot je digestivna metoda, ni mogoče uporabiti pri vizualnem pregledovanju in vizualnem pregledu za ugotavljanje, ali so ribiški proizvodi „vidno napadeni“ s paraziti.

Pri ugotavljanju, ali je ribiški proizvod „vidno napaden“ s paraziti, da se oceni, ali se ga lahko da na trg ali ne, je treba razlikovati med užitnimi in neužitnimi deli ribiškega proizvoda:

- če se vidni paraziti pojavljajo samo v delih ribiškega proizvoda, ki niso namenjeni zaužitju (**neužitni deli surovine**), se z običajnimi postopki (vključno z odstranjevanjem drobovja itd.) zagotovi, da surovine, ki se dejansko uporabijo za proizvode, namenjene za prehrano ljudi, niso vidno napadene z vidnimi paraziti. Če so neužitni deli odstranjeni, se surovine ne štejejo za „vidno napadene“;
- če so **užitni deli (surovine ali proizvodi, namenjeni potrošniku)** vidno napadeni z vidnimi paraziti, ima nosilec živilske dejavnosti dve možnosti: (i) ribiškega proizvoda ne da na trg, ali (ii) higiensko ustrezno opravi standardne postopke sortiranja in/ali priprave ali predelave v skladu s točko 1 poglavja IX Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004 za zagotovitev, da proizvod, namenjen potrošniku, ni več „vidno napaden“ s paraziti glede na vizualni pregled in je tako primeren za prehrano ljudi. Postopki lahko vključujejo obrezovanje surovin, ki so še zlasti dovzetne za parazite.

Komisija za Codex Alimentarius je pripravila mednarodno priznane standarde, ki opredeljujejo več podrobnosti za nekatere posebne ribiške proizvode, onesnažene s paraziti. Čeprav teh opredelitev podrobnosti za posebne proizvode ni mogoče uporabiti za ribiške proizvode na splošno, so pomembne referenčne točke za zadevne posebne proizvode.

V besedilih Codex Alimentarius so navedene omejitve za preživetje nesposobnih vidnih parazitov in stopnje pomanjkljivosti pri spremembah strukture zaradi parazitov za nekatere ribiške proizvode, ki so pripravljene za potrošnike. V besedilih Codex Alimentarius je pojem presvetlitve prav tako natančneje opisan, kot je v zakonodaji EU.

Nekateri paraziti v ribiških proizvodih morda niso vidni, vendar razkrajajo ribje meso, ki lahko tako postane neprimerno za prehrano ljudi. V takih primerih se uporablja določba točke 1 poglavja IX Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004 in ne določbe o vidnih parazitih v ribiških proizvodih iz točke D poglavja V oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

Smernice dobre prakse so lahko primerno orodje v pomoč nosilcem živilske dejavnosti v zvezi z vprašanjem ribiških proizvodov, ki so „vidno napadeni“ s paraziti.

IDENTIFIKACIJSKO OZNAČEVANJE

5.17. Kdo mora uporabiti svojo identifikacijsko oznako?

Člen 5(1) Uredbe (ES) št. 853/2004 določa:

„Nosilci živilske dejavnosti ne smejo dati v promet proizvod živalskega izvora, ki ga imajo v obratu, odobrenem v skladu s členom 4(2), razen če ima bodisi:

(a) oznako zdravstvene ustreznosti v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004; bodisi

(b) identifikacijsko oznako, uporabljeno v skladu z oddelkom I Priloge II te uredbe, kadar ta uredba ne predvideva oznake zdravstvene ustreznosti.“

Točka A.2 oddelka I Priloge II k Uredbi nadalje določa:

„Če pa sta pakiranje in/ali embalaža s proizvoda odstranjena ali je proizvod nadalje predelan v drugem obratu, ga je treba opremiti z novo oznako. V teh primerih mora nova oznaka vsebovati številko odobritve obrata, kjer se te dejavnosti izvajajo.“

Glavno vprašanje je, kaj pomeni „odobren“ v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004. To izključuje obrate, ki opravljajo samo primarno proizvodnjo, prevoz, skladiščenje izdelkov, ki ne potrebujejo temperaturno nadzorovanih pogojev

skladiščenja, ter prodajo na drobno, kadar se zanjo ne uporablja Uredba (ES) št. 853/2004. Iz točke A.2 oddelka I Priloge II je jasno razvidno, da je treba besedo „imajo“ (v obratu) iz člena 5(1) razumeti široko in da vključuje odstranjevanje pakiranja ali embalaže.

Če pa v obratu ne potekata odstranjevanje pakiranja ali embalaže in predelava, je treba obdržati identifikacijsko oznako zadnjega obrata, ki je opravil predhodne korake v proizvodni verigi in za katerega se zahteva identifikacijsko označevanje, nove (dodatne) identifikacijske oznake pa se ne bi smele uporabljati.

Primeri

- A dobavlja B (ki ni prodajalec na drobno) embalirane temperaturno stabilne mesne izdelke brez označevanja in brez identifikacijske oznake na embaliranih izdelkih, toda s svojo identifikacijsko oznako na pakiranju. B vzame embalirane mesne izdelke iz pakiranja in zato mora uporabiti svojo identifikacijsko oznako na embalaži ali novem pakiranju. B mora biti odobren, ker njegova dejavnost ni omejena na skladiščenje.
- B (ki ni prodajalec na drobno) prejme velik paket, pri katerem so zunanja površina pakiranja in embalirani proizvodi v njem označeni z identifikacijsko oznako A. Pakiranje odstrani. Embalirane proizvode ponovno pakira. Pakiranje (ali embalažo) je treba označiti z identifikacijsko oznako B zaradi odstranitve pakiranja. Identifikacijski oznaki na embalaži in na pakiranju se bosta razlikovali ali pa bosta na embalaži lahko dve identifikacijski oznaki.
- B prejme vakuumsko pakirana ohlajena goveja ledja z identifikacijsko oznako A, ki je meso razrezal in embaliral. Pri B se proizvod zamrzne (brez ponovnega embaliranja ali pakiranja). B ne more uporabiti svoje identifikacijske oznake, ker ni bilo ponovnega embaliranja ali pakiranja, zamrzovanje pa se ne šteje za predelavo.
- B prejme embalirane (predpakirane) narezane mesne izdelke z identifikacijsko oznako A na embalaži. B je samostojen obrat, ki proizvode samo predela pod visokim tlakom, da zmanjša njihovo bakterijsko obremenitev. B mora označiti (ponovno) pakiranje ali embalirane proizvode s svojo identifikacijsko oznako, ker se obdelava pod visokim tlakom šteje za predelavo. Pri tem mora biti jasno, katero dejavnost sta opravila A in B.

5.18. Večkratno identifikacijsko označevanje

V več primerih je embalaža lahko označena z več kot eno identifikacijsko oznako (glej zgornji primer o embaliranih narezanih mesnih izdelkih, ki so bili obdelani pod visokim tlakom).

V sektorju mlečnih izdelkov je precej običajno, da se na posameznem pakiranju uporabi več identifikacijskih oznak z jasno navedbo, katera oznaka je veljavna. To se zgodi, kadar se isti proizvod lahko proizvaja v različnih obratih. Podobni primeri so tudi v drugih sektorjih.

Besedilo Uredbe (ES) št. 853/2004 ne preprečuje take prakse, če je jasno, kateri obrat je proizvedel ali predelal proizvod. Poleg tega bi uporaba več identifikacijskih oznak morala ostati izjema in bi se ji morali čim bolj izogibati, da bi izključili možnost vsakršne nejasnosti glede obrata, ki je proizvedel proizvod.

PRILOGA I

Neizčrpen seznam nepredelanih proizvodov živalskega izvora

- sveže meso/mleto meso/mehansko izkoščeno meso
- neobdelana čreva, želodci in mehurji
- mesni pripravki, ki niso bili predelani
- kri
- sveži ribiški proizvodi
- žive školjke, živi iglokožci, živi plaščarji in živi morski polži
- surovo mleko
- cela jajca in jajčni melanj
- žabji kraki
- polži
- med

Nepredelan proizvod s proizvodom rastlinskega izvora ostaja surov proizvod, npr.:

- nabodalo, na katerem je sveže meso in zelenjava,
- pripravki svežih ribiških proizvodov (npr. ribji fileti) z živili rastlinskega izvora.

Opombe:

- Nepredelani proizvodi so lahko razvrščeni kot „surovine“, tj. da niso bili predelani (tj. izpostavljeni kateremu koli postopku, ki bistveno spremeni začetni proizvod, vključno s segrevanjem, prekajevanjem, soljenjem, zorenjem, sušenjem, mariniranjem, ekstrakcijo, iztiskanjem ali kombinacijo teh postopkov). Zamrznjeni proizvodi živalskega izvora ostajajo nepredelani proizvodi.
- „Sveže“ (v zvezi z mesom) pomeni meso, vključno z vakuumsko pakiranim mesom ali mesom, pakiranim v kontrolirani atmosferi, katerega obstojnost ni bila podaljšana z nobenim drugim postopkom kakor z ohlajevanjem, zamrzovanjem ali hitrim zamrzovanjem.
- „Sveži“ (v zvezi z ribiški proizvodi) pomeni nepredelane ribiške proizvode, cele ali pripravljene, vključno s proizvodi, pakiranimi vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi, ki niso bili konzervirani drugače kakor s hlajenjem.

PRILOGA II

Neizčrpen seznam predelanih proizvodov živalskega izvora

Predelani proizvodi so pridobljeni z obdelavo surovin v postopkih, kot so segrevanje, prekajevanje, soljenje, zorenje, sušenje, mariniranje itd. Obdelava mora bistveno spremeniti začetni proizvod.

- mesni izdelki (šunka, salama itd.)
- predelani ribiški proizvodi (prekajena riba, marinirana riba itd.)
- mlečni izdelki (toplotno obdelano mleko, sir, jogurt itd.)
- jajčni izdelki (jajca v prahu itd.)
- topljena živalska maščoba
- ocvirki
- želatina
- kolagen
- obdelana čreva, želodci in mehurji itd.

Predelani proizvodi vključujejo tudi:

- kombinacijo predelanih proizvodov, npr. sir s šunko,
- proizvode, obdelane v več predelovalnih postopkih, npr. sir iz pasteriziranega mleka.

Dodane so lahko snovi, ki proizvodu dajejo posebne značilnosti, npr.:

- klobasa s česnom,
- jogurt s sadjem,
- sir z zelišči.

Opomba:

- Predelani proizvodi lahko vključujejo nekatere mesne pripravke, kot je marinirano in soljeno meso.

PRILOGA III
RAZVRSTITEV GLEDE NA DEJAVNOSTI

Dejavnost	Uredba (ES) št.	Tveganje	Neizčrpen seznam primerov
Kombinacija živil rastlinskega izvora s predelanimi živili živalskega izvora, ki so nadalje skupaj obdelana.	852/2004	Povezano tveganje se lahko nadzoruje z izvajanjem pravil iz Uredbe (ES) št. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> • konzerviranje živil iz predelanega mesa z zelenjavo v pločevinke • sestava pic, ki vsebujejo predelane sestavine živalskega izvora (kot je sir, predelana riba ali predelano meso) • proizvodnja juh, narejenih z mesnim ekstraktom
Kombinacija živil rastlinskega izvora s predelanimi živili živalskega izvora, dana na trg.	852/2004	Povezano tveganje se lahko nadzoruje z izvajanjem pravil iz Uredbe (ES) št. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> • izdelava sendvičev s šunko ali sirom • izdelava sladoledov, narejenih iz predelanega mleka (toplotno obdelano mleko, mleko v prahu) • izdelava pekovskih izdelkov z mlečnimi izdelki • sestava ali izdelava pripravljenih obrokov, sestavljenih iz predelanih proizvodov živalskega izvora (npr. predelano meso) in zelenjave • izdelava sladkornih izdelkov (npr. čokolade s predelanim mlekom) • proizvodnja majoneze, narejene z jajčnim izdelkom

<p>Kombinacija živil rastlinskega izvora z nepredelanimi živali živalskega izvora, ki so nadalje skupaj obdelana.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Tveganje je enako tveganju pri izdelavi predelanih živil živalskega izvora, npr. mesnih izdelkov. To upravičuje uporabo pravil Uredbe (ES) št. 853/2004. Pravila EU zahtevajo odobritev prostorov in za takšna živila se mora uporabiti identifikacijska oznaka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • konzerviranje proizvodov, narejenih iz zelenjave in svežega mesa, v pločevinke • sladoled iz surovega mleka <p>Glej opombe pod točko 3.4.</p>
<p>Kombinacija živil rastlinskega izvora z nepredelanimi živali živalskega izvora, dana na trg.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Tveganje je enako tveganju pri ravnanju s surovinami živalskega izvora, npr. svežega mesa itd. Pravila EU zahtevajo odobritev prostorov in za takšna živila se mora uporabiti identifikacijska oznaka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pripravljanje nabodal s surovim mesom/ribo in z zelenjavo

PRILOGA IV
NEIZČRPEN SEZNAM OBRATOV, KI MORAJO BITI ODOBRENI

- meso
 - klavnice
 - razsekovalnice
 - zakol na kmetiji (razen pri proizvajalčevi neposredni dobavi majhnih količin mesa perutnine in lagomorfov, zaklanih na gospodarstvu, končnemu potrošniku in lokalnim podjetjem za prodajo na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika)
 - obrat za obdelavo divjadi
 - obrati, ki proizvajajo mleto meso, mesne pripravke in mehansko izkoščeno meso
 - obrati, ki izdelujejo mesne izdelke
- žive školjke
 - odpremni centri
 - obrati za prečiščevanje
- ribiški proizvodi
 - zamrzovalna in predelovalna plovila
 - obrati na kopnem
- mleko in mlečni izdelki
 - obrati, ki predelujejo surovo mleko v toplotno obdelano mleko in v mlečne izdelke, narejene iz surovega mleka
 - obrati, ki izdelujejo mlečne izdelke iz že predelanih mlečnih izdelkov (npr. maslo iz pasterizirane smetane, sir iz pasteriziranega mleka ali mleko v prahu)
 - centri za zbiranje mleka
- jajca in jajčni izdelki
 - centri za pakiranje jajc

- obrati, ki predelujejo jajca

- žabji kraki in polži
- obrati, ki pripravljajo in/ali predelujejo žabje krake in polže
- topljena živalska maščoba in ocvirki
- obrati, ki zbirajo, skladiščijo ali predelujejo surovine
- želodci in mehurji
- obrati, ki obdelujejo mehurje, želodce in čreva
- želatina
- obrati, ki predelujejo surovine
- kolagen
- obrati, ki predelujejo surovine
- obrati, ki izvajajo postopek preembaliranja navedenih proizvodov, ne glede na to, ali je to povezano z drugimi dejavnostmi, kot sta rezanje in razkosanje
- hladilnice, če se uporabljajo za dejavnosti, za katere so v Prilogi III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določene zahteve
- grosistične tržnice, če se izdelujejo proizvodi živalskega izvora.