



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

## **PRACOVNÍ DOKUMENT ÚTVARŮ KOMISE**

**Pokyny k provádění některých ustanovení nařízení (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin  
živočišného původu**

*Tento dokument byl vytvořen pouze pro informační účely. Nebyl Evropskou komisí přijat nebo jakkoli schválen.*

*Evropská komise nezaručuje přesnost poskytnutých informací, ani nepřijímá odpovědnost za důsledky jejich užívání. Uživatelé by proto měli přijmout veškerá nezbytná opatření před použitím těchto informací, které používají výhradně na vlastní riziko.*

## **ÚČEL TOHOTO DOKUMENTU**

Tento dokument je určen převážně potravinářským podnikům a příslušným orgánům v členských státech a jeho cílem je poskytnout návod k provádění nových požadavků na hygienu potravin a k souvisejícím tématům.

Čtenáři ve třetích zemích mohou v dokumentu nalézt užitečné prvky, které jim umožní lépe porozumět rozsahu a účelu pravidel EU pro hygienu potravin.

## **POZNÁMKA**

Tento dokument bude měněn a aktualizován tak, aby zohlednil zkušenosti a informace z členských států, od příslušných orgánů, potravinářských podniků a Potravinového a veterinárního úřadu Komise.

## 1. ÚVOD

Nařízení (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (dále jen „nařízení“), bylo přijato dne 29. dubna 2004<sup>1</sup>. Stanovuje hygienické požadavky, které mají dodržovat potravinářské podniky nakládající s potravinami živočišného původu ve všech stádiích potravinového řetězce. Od přijetí uvedeného nařízení byla Komise požádána o vyjasnění řady jeho aspektů. Tento dokument je reakcí na tyto žádosti.

Generální ředitelství Komise pro zdraví a ochranu spotřebitele uspořádalo sérii schůzek s odborníky z členských států, aby se prozkoumal a dosáhl konsenzus o množství otázek týkajících se provádění a výkladu nařízení.

V zájmu transparentnosti podpořila Komise i diskuzi se zúčastněnými stranami, aby umožnila vyjádřit názor různým socio-ekonomickým zájmům. Za tímto účelem uspořádala Komise schůzku se zástupci výrobců, průmyslu, obchodu a spotřebitelů, aby prodiskutovali otázky související s prováděním nařízení.

Ve světle zkušeností získaných plným používáním nařízení od 1. ledna 2006 bylo shledáno, že tyto schůzky a diskuze by měly pokračovat.

Mělo by být poznamenáno, že záležitosti související s nesouladem vnitrostátních právních předpisů s nařízením zůstávají mimo rozsah tohoto dokumentu a bude se s nimi nadále nakládat v souladu se zavedenými postupy Komise.

Tento dokument má za cíl pomoci všem aktérům potravinového řetězce lépe pochopit a správně a jednotně používat nařízení. Tento dokument však nemá žádný právní status a v případě sporu náleží konečná odpovědnost za výklad práva Soudnímu dvoru.

Pro úplné porozumění různým aspektům nařízení (ES) č. 853/2004 je důležité znát i další části právních předpisů Společenství, a zvláště zásady a definice obsažené v:

- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinářských právních předpisů, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin<sup>2</sup> (viz též obecné právní předpisy v oblasti potravin),
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin<sup>3</sup>, a
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů

---

<sup>1</sup> Úř. věst. L 226, 25.6.2004, s.22.

<sup>2</sup> Úř. věst. L 31, 1.2.2002, s. 1.

<sup>3</sup> Úř. věst. L 226, 25.6.2004, s. 3.

týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat<sup>4</sup>,

- nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny<sup>5</sup>,
- nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a pro organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004<sup>6</sup>,
- nařízení Komise (ES) č. 2075/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví zvláštní předpisy pro úřední kontroly *trichinel* v mase<sup>7</sup>,
- nařízení Komise (ES) č. 2076/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví přechodná opatření pro provádění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004<sup>8</sup>.

K nařízením (ES) č. 178/2002 a (ES) č. 852/2004 byly vytvořeny samostatné pokyny.

(viz [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> Úř. věst. L 165, 30.4.2004, s.1

<sup>5</sup> Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1

<sup>6</sup> Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 27

<sup>7</sup> Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 60

<sup>8</sup> Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 83

## 2. ZÁVAZKY PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ

Nařízení musí být prováděno potravinářskými podniky. Ty musí zabezpečit, že pro zajištění bezpečnosti potravin jsou správně prováděny všechny požadavky.

Potravinářské podniky nakládající s potravinami živočišného původu musí kromě požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004 provádět příslušné požadavky nařízení (ES) č. 853/2004.

## 3. OBLAST PŮSOBNOSTI (ČLÁNEK 1 NAŘÍZENÍ)

### 3.1. Malé podniky

Do 1. ledna 2006 mohly některé malé podniky uvádět své produkty pouze na vnitrostátní nebo místní trhy, ačkoli musely respektovat kritéria pro hygienu potravin, např.

- podle článku 4 směrnice 64/433/EHS (směrnice o čerstvém maso z nízkokapacitních jatek zpracovávajících nejvýše 20 hospodářských zvířat týdně a bouráren, které produkují nejvýše pět tun vykostěného masa týdně;
- podle článku 7 směrnice 71/118/EHS (směrnice o drůbežím maso) jatky zpracovávající méně než 150 000 ptáků ročně
- podle čl. 3 bod A odst. 7 směrnice 77/99/EHS (směrnice o masných výrobcích), pokud zařízení používají maso, které bylo označeno vnitrostátním označením zdravotní nezávadnosti.

Tyto směrnice byly zrušeny od 1. ledna 2006. Od uvedeného data mohou tato zařízení uvádět své produkty na trh Společenství, pokud jsou příslušným orgánem schváleny.

Od 1. ledna 2006 proto již neexistují žádná omezení týkající se dodávky masa pro výrobu masných výrobků a jejich uvádění na trh, pokud jsou jatky schváleny příslušným orgánem.

Protože bylo nepravděpodobné, že by byly všechny správné kroky ke schválení malých podniků učiněny do 1. ledna 2006, bylo přijato přechodné opatření, které malým podnikům, jež uvedeného data nebyly schváleny, umožnilo pokračovat v dosavadní praxi a používat prozatím národní označení.

### 3.2. Zařízení nakládající s potravinami živočišného původu, pro něž nejsou stanoveny žádné podrobnější požadavky

Pro některé výrobky živočišného původu (např. med) nestanoví nařízení podrobnější pravidla. V tom případě se s potravinami živočišného původu musí nakládat v souladu s příslušnými požadavky stanovenými nařízením (ES) č. 852/2004 a také s obecnými požadavky na potraviny živočišného

původu uvedenými v nařízení (ES) č. 853/2004 (zvláště požadavky na produkty nepocházející ze Společenství uvedené v článku 6).

Vzhledem k tomu, že pro tyto produkty neexistují v příloze III nařízení (ES) č. 853/2004 žádné požadavky, zařízení nakládající s těmito produkty nemusí být schvalována, ani nemusí žádat o identifikační označení potravin.

### 3.3. Výrobky uvedené v nařízení (ES) č. 853/2004

Nařízení (ES) č. 853/2004 se vztahuje pouze na **nezpracované a zpracované produkty živočišného původu**.

- **(nevýčerpávající) seznam nezpracovaných produktů živočišného původu** [jak jsou definovány v čl. 2 bodu 1 písm. n) nařízení (ES) č. 852/2004] je uveden zde v příloze I.
- **(nevýčerpávající) seznam zpracovaných produktů živočišného původu** [jak jsou definovány v čl. 2 bodu 1 písm. o) nařízení (ES) č. 852/2004] je uveden zde v příloze II.

Při určování, zda je produkt živočišného původu zpracovaný nebo nezpracovaný, je důležité brát v ohledu **všechny** příslušné definice obsažené v nařízeních o hygieně, zvláště definice „zpracování“, „nezpracovaných produktů“ a „zpracovaných produktů“ v článku 2 nařízení 852/2004, a definice některých zpracovaných produktů v oddílu 7 přílohy I nařízení 853/2004. Vzájemný vztah těchto definic ovlivní dosažené rozhodnutí.

### 3.4. Potravin y obsahující produkty jak rostlinného původu, tak produkty živočišného původu

Příloha III obsahuje přehled oblastí působnosti nařízení (ES) č. 852/2004 a 853/2004. Tento přehled není vyčerpávající a slouží proto pouze pro informaci. Na základě zkušeností s těmito předpisy může být podroben revizi.

Pokud není výslovně uveden opak, nařízení se nepoužije na výrobu potravin obsahujících jak produkty rostlinné výroby, tak **zpracované produkty živočišného původu**. Takové vynětí z oblasti působnosti je založeno na zjištění, že riziko způsobené prvkem živočišného původu lze kontrolovat prováděním pravidel nařízení (ES) č. 852/2004, aniž by zde byla nutnost podrobnějších zvláštních požadavků. Ustanovení čl. 1 odst. 2 nařízení (ES) č. 853/2004 však jasně uvádí, že **zpracované produkty živočišného původu** používané v potravinách obsahujících jak produkty rostlinného původu, tak zpracované produkty živočišného původu, které jsou jako takové vyňaty z oblasti působnosti nařízení 853/2004, musí být získávány a musí se s nimi zacházet v souladu s nařízením (ES) č. 853/2004, např.:

- Sušené mléko používané pro výrobu zmrzliny muselo být získáno v souladu s nařízením (ES) č. 853/2004, výroba zmrzlin však spadá pod nařízení (ES) č. 852/2004;

- Zpracované produkty živočišného původu, např. masné a mléčné výrobky a/nebo produkty rybolovu, používané k výrobě pizzy, musely být získány v souladu s nařízením (ES) č. 853/2004, ale výroba pizzy spadá pod nařízení (ES) č. 852/2004;
- Masné a/nebo mléčné výrobky používané k přípravě hotových jídel z těchto zpracovaných produktů a zeleniny musely být získány v souladu s nařízením (ES) č. 853/2004, ale výroba těchto hotových jídel spadá pod nařízení (ES) č. 852/2004;
- Vaječné výrobky používané k přípravě majonézy musely být získány v souladu s nařízením (ES) č. 853/2004, ale výroba majonézy spadá pod nařízení (ES) č. 852/2004.

Přidání produktu rostlinného původu ke zpracovanému produktu živočišného původu však automaticky neznamená, že výsledná potravina spadá pod čl. 1 odst. 2 nařízení (ES) č. 853/2004, např.:

- Sýry, do nichž jsou přidány bylinky, nebo jogurty, do nichž je přidáno ovoce, zůstávají mléčnými výrobky a musí být vyráběny v souladu s nařízením (ES) č. 853/2004;
- Uzeniny, do nichž je přidán česnek nebo sója, zůstávají masnými výrobky a musí být vyráběny v souladu s nařízením (ES) č. 853/2004.

Má-li přísada rostlinného původu přidaná do zpracovaného produktu živočišného původu technologickou funkci a mění původní produkt do takové míry, že výsledná potravina již neodpovídá definici „zpracovaného produktu živočišného původu“ podle čl. 2 odst. 1 písm. o) nařízení (ES) č. 852/2004, spadají takové produkty pod čl. 1 odst. 2 nařízení (ES) č. 853/2004, např.:

- Roztíratelné tuky, ve kterých byl všechn mléčný tuk nebo jeho část nahrazena živočišnými tuky.

***Poznámka:*** zařízení vyrábějící jak produkty živočišného původu, tak jiné produkty, může používat identifikační označení požadované pro produkty živočišného původu také na jiné produkty (viz příloha II, oddíl I bod B.7 nařízení (ES) č. 853/2004).

### 3.5. Maloobchod

Pokud není výslovně uveden opak, **nařízení (ES) č. 853/2004 se na maloobchod nepoužije** [čl. 1 odst. 5 písm. a)].

Definice maloobchodního prodeje je uvedena v čl. 3 bodu 7 nařízení (ES) č. 178/2002 a zní takto:

*„maloobchodem“ se rozumí manipulace s potravinami nebo jejich zpracování a skladování v místě prodeje nebo dodávky konečnému spotřebiteli; zahrnuje distribuční terminály, provozy veřejného stravování, závodní jídelny, podnikové*



*restaurační služby, restaurace a další podobné stravovací provozovny, obchody, distribuční centra supermarketů a velkoobchodní prodejny.*

Jak je vysvětleno v bodech odůvodnění 12 a 13 nařízení (ES) č. 853/2004, tato definice, která zahrnuje velkoobchodní provozy, byla pro účely hygieny potravin považována za příliš širokou. V souvislostech s hygienou potravin by měl mít maloobchod omezenější význam: „činnosti zahrnující přímý prodej nebo dodávku potravin živočišného původu konečnému spotřebiteli“. To znamená, že:

- Pro činnosti zahrnující přímý prodej nebo dodávku potravin živočišného původu konečnému spotřebiteli bude postačovat nařízení (ES) č. 852/2004. V souladu s definicí „maloobchodu“ zahrnuje termín „činnosti“ zpracování (např. přípravu pekařských výrobků obsahujících produkty živočišného původu, přípravu masných výrobků v místním řeznictví) v místě prodeje pro konečného spotřebitele.
- Pokud jde o velkoobchodní činnosti (tj. když velkoobchodní nebo maloobchodní zařízení provádí operace s cílem dodávat potraviny živočišného původu jinému zařízení), použije se nařízení (ES) č. 853/2004 s výjimkou:
  - zařízení, pro něž se velkoobchodní činnosti skládají pouze ze skladování a přepravy. V takovém případě se použijí požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 a požadavky na teplotu uvedené v nařízení (ES) č. 853/2004,
  - případů, kdy je dodávka podle vnitrostátních právních předpisů, okrajovou a omezenou činností na místní úrovni maloobchodního zařízení, které převážně dodává konečnému spotřebiteli. V tom případě se použije pouze nařízení (ES) č. 852/2004.

V souladu s čl. 1 odst. 5 písm. c) však mohou členské státy vztáhnout ustanovení nařízení (ES) č. 853/2004 na maloobchodní zařízení na svém území, na něž by se nevztahovala. Při používání této možnosti by měly být členské státy vedeny obecnými zásadami potravinového práva, tj. proporcionalitou a potřebou mít předpisy, které vycházejí z analýzy rizik.

### **3.6. Pojem „okrajové a omezené činnosti na místní úrovni“ jak je uveden v čl. 1 odst. 5 písm. b) bodu ii) nařízení (ES) č. 853/2004.**

Tento koncept umožňuje skutečným maloobchodním prodejnám dodávajícím konečným spotřebitelům (např. řezníkovi) dodávat potraviny živočišného původu jiným místním maloobchodním podnikům pouze podle požadavků nařízení (ES) č. 852/2004. Požadavky nařízení (ES) č. 853/2004 (např. schválení zařízení, použití identifikačního označení) se nepoužijí.

*Obecně by měl koncept „okrajové a omezené činnosti na místní úrovni“ umožnit pokračování současné praxe, která v členských státech funguje.*

Pojem „okrajové a omezené činnosti na místní úrovni“ plyne z pozorování, že maloobchodní zařízení dodávající konečnému spotřebiteli v rámci své hlavní obchodní činnosti by měla ve skutečnosti obchodovat se svým produktem na místní úrovni (i pokud je cílem jiný členský stát), a tudíž nejsou zapojena do obchodu na velké vzdálenosti, který vyžaduje větší pozornost a dohled zvláště pokud se týká přepravy a skladování zmrazených potravin. V případě velkých členských států tedy nebude geografické rozšíření pojmu „okrajová a omezená dodávka na místní úrovni“ na celé území daného členského státu v souladu s nařízením.

Pojem je dále vysvětlen v bodu odůvodnění 13, kde se uvádí, že taková dodávka by měla představovat pouze malý podíl obchodních činností dodávajícího podniku; odebírající zařízení by se měla nacházet v jeho bezprostřední blízkosti a dodávky by měly být omezeny pouze na určité druhy výrobků nebo zařízení.

V některých případech mohou maloobchodníci (např. řezníci) vyrábět malá množství (v absolutních hodnotách) potravin, z nichž je většina dodávána stravovacím zařízením a / nebo jiným maloobchodníkům. V takových případech by bylo v souladu se záměrem nařízení umožnit pokračování používání tradičních metod distribuce, uvážíme-li, že by pojem „okrajový“ měl zahrnovat i malá množství. Pojem „okrajový“ by tedy měl být vykládán jako malé množství potravin živočišného původu v absolutních číslech **nebo** jako malý podíl z obchodních činností zařízení. V každém případě by kombinace těchto tří kritérií stanovených nařízením měla ve většině situací umožnit příslušnou kvalifikaci.

Vnitrostátní právní a správní předpisy, které mají být přijaty podle čl. 1 odst. 5 písm. c) nařízení (ES) č. 853/2004, musí být v souladu s obecnými pravidly Smlouvy, a zejména s jejími články 28, 29 a 30.

### 3.7. Prvovýroba podle nařízení (ES) č. 853/2004

Pro některé produkty živočišného původu je pojem „prvovýroba“ uvedený v nařízení (ES) č. 852/2004 dále rozvinut v nařízení (ES) č. 853/2004:

**Živí mlži** [příloha III, oddíl VII bod 4 písm. a)]

Co se týče živých mlžů, zahrnuje prvovýroba operace, které jsou provedeny předtím, než se živí mlži dostanou do expedičního střediska, střediska pro čištění nebo zpracovatelského zařízení.

**Produkty rybolovu** [příloha III, oddíl VIII bod 4 a příloha III, oddíl VIII, bod 3 písm. a) a b)].

S ohledem na produkty rybolovu prvovýroba:

- zahrnuje chov / lov / sběr živých produktů rybolovu (*ať z moře nebo sladké vody*) s cílem uvést je na trh a
- zahrnuje tyto související činnosti:

- na palubě plavidla provedenou porážku, vykrcení, oddělení hlavy od těla, odstranění vnitřností, odstranění ploutví, zchlazení a zabalení pro dopravu,
- přepravu a skladování produktů rybolovu, jejichž povaha nebyla podstatně změněna, včetně živých produktů rybolovu, a to na farmách nebo na pevnině, a
- přepravu produktů rybolovu (*at' z moře nebo sladké vody*), jejichž povaha nebyla podstatně změněna, včetně živých produktů rybolovu, z místa výroby do prvního cílového zařízení.

#### **Syrové mléko** [příloha III, oddíl IX, kapitola 1]

Nařízení se vztahuje na požadavky, které musí být dodržovány v zemědělském podniku, zvláště s ohledem na zdraví zvířat, hygienu v hospodářstvích určených k produkci mléka a kritéria, která musí být splněna pro syrové mléko.

#### **Vejce** [příloha III, oddíl X, kapitola 1]

Nařízení se vztahuje na nakládání s vejci v prostorách producenta a stanovuje, že vejce musí být udržována čistá, suchá, bez cizorodého zápachu, účinně chráněná proti otřesům a přímému slunečnímu světlu.

## **4. SCHVÁLENÍ ZAŘÍZENÍ (ČLÁNEK 4 NAŘÍZENÍ)**

### **4.1. Zařízení podléhající schválení**

Zařízení [kromě zařízení provádějících pouze prvovýrobu, dopravní operace, skladování produktů nevyžadujících teplotně kontrolované skladovací podmínky nebo maloobchodní provozy jiné než ty, na které se použije toto nařízení podle čl. 1 odst. 5 písm. b)] nakládající s produkty, pro něž stanoví požadavky příloha III nařízení (ES) č. 853/2004, musí být schválena. To zahrnuje celou řadu zařízení, včetně zařízení nakládajících s nezpracovanými produkty a zpracovanými produkty živočišného původu.

V příloze IV tohoto dokumentu je uveden nevyčerpávající seznam kategorií zařízení podléhajících schválení v souladu s nařízením (ES) č. 853/2004.

*Protože maloobchod (činnosti zahrnující přímý prodej nebo dodávky potravin živočišného původu konečnému spotřebiteli) nespadá do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 853/2004, není podle tohoto nařízení vyžadováno schválení maloobchodních zařízení.*

### **4.2. Schválení malých zařízení**

Malá zařízení manipulující s potravinami živočišného původu musí být dodatečně schválena příslušným orgánem.

Požadavky pro schválení těchto zařízení jsou z velké části stejné jako požadavky, které pro ně již byly používány podle dřívějších předpisů. Nové požadavky pro schválení by proto neměly představovat významnou novou zátěž za předpokladu, že zařízení již splňovala předpisy hygieny potravin pro ně použitelné podle příslušných dřívějších předpisů Společenství (např. směrnice 64/433/EHS a 77/99/EHS).

**Poznámka:**

*Nařízení (ES) č. 853/2004 ze svého rozsahu působnosti vyjímá maloobchod (tj. manipulace s potravinami a / nebo jejich zpracování a skladování v bodě prodeje). To znamená, že pokud je sýr vyráběn a prodáván v maloobchodních prostorách (např. v zemědělském podniku), mohou být tyto činnosti prováděny v souladu s požadavky pouze nařízení (ES) č. 852/2004, které požaduje registraci, ale nikoli schválení.*

#### **4.3. Maso ze zvířat poražených v zemědělském podniku**

Jateční činnosti v zemědělském podniku musí být prováděny v souladu s příslušnými požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 a se zvláštními pravidly hygieny potravin pro produkci masa stanovenými nařízením (ES) č. 853/2004. To zahrnuje, že jateční zařízení musí být schválena příslušným orgánem.

Tam, kde je pocíťováno, že infrastrukturní požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 a 853/2004 jsou pro porážku v zemědělském podniku nepřiměřené, mohou členské státy prostřednictvím vnitrostátních opatření přizpůsobit tyto požadavky v souladu s postupem pro tento účel uvedeným v článku 13 nařízení (ES) č. 852/2004 a/nebo článku 10 nařízení (ES) č. 853/2004.

**Poznámky:**

- *Případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství masa z drůbeže a zajícůvců poražených v zemědělském podniku konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodnímu zařízení, které toto maso dodává přímo konečnému spotřebiteli, nespádají do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 853/2004. Pro zajištění bezpečnosti tohoto masa vypracují členské státy vnitrostátní předpisy [viz čl. 1 odst. 3 písm. d) nařízení].*
- *V případě „porážky pro soukromou domácí spotřebu“ vykoná takovou činnost soukromá osoba, kterou nelze považovat za provozovatele potravinářského podniku. Mimo to se maso z takové porážky neuvádí na trh. Porážka pro soukromou domácí spotřebu proto nespadá do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 852/2004 a 853/2004. Členské státy mohou mít pro tento typ porážky vnitrostátní předpisy.*

#### **4.4. Schválení chladírenských skladů**

Čl. 1 odst. 5 písm. a) nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví, že: „**Pokud není výslovně uvedeno jinak, nevztahuje se toto nařízení na maloobchod**“.

Vzhledem k tomu, že chladírenské sklady lze v širším smyslu definice čl. 3 odst. 7 nařízení (ES) č. 178/2002 považovat za maloobchodní zařízení, bylo by možné se domnívat, že chladírenské sklady jsou vyňaty z oblasti působnosti nařízení (ES) č. 853/2004 a že tedy nejsou předmětem schválení příslušnými orgány (viz čl. 1 odst. 5 písm. a) nařízení (ES) č. 853/2004).

Avšak s ohledem na chladírenské skladování stanoví nařízení (ES) č. 853/2004 požadavky, které je třeba chápat jako **výslovně uvádějící**, že provoz chladírenského skladování spadá do působnosti nařízení, např.:

- příloha III, oddíl I, kapitola VII nařízení (ES) č. 853/2004 obsahuje požadavky týkající se chladírenského skladování masa, a tudíž jsou chladírenské sklady masa zařízeními nakládajícími s produkty, pro něž příloha III nařízení stanovuje požadavky. Taková zařízení nemohou fungovat, dokud je příslušné orgány neschválí;
- článek 4 nařízení (ES) č. 853/2004 ze schvalovacích závazků výslovně vylučuje skladování produktů nevyžadujících kontrolované teplotní podmínky skladování, což lze chápat tak, že zařízení, která přistupují k chladírenskému skladování, musí být schválena.

Chladírenské sklady tedy musí být schváleny, pokud se používají v souvislosti s činnostmi, pro něž stanovuje požadavky příloha III nařízení 853/2004.

Ve světle čl. 1 odst. 5 písm. b) však chladírenské sklady provozované skutečnými maloobchodními jednotkami nespádajícími do působnosti nařízení nepodléhají nařízení, a chladírenské sklady, jež jsou zapojeny do velkoobchodních provozů, které jsou fyzicky omezeny na přepravu a skladování, nemusejí být schváleny, ale zůstávají předmětem požadavků na teplotu. Pokud velkoobchodní činnosti zahrnují více než jen skladování a dopravu (např. přebalování), zůstávají chladírenské sklady zařízeními podléhajícími schvalování podle článku 4.

#### **4.5. Přebalovací zařízení**

Přebalovací zařízení přistupují k vybalení produktů živočišného původu, které byly dříve zabaleny v jiném zařízení. Tyto vybalovací a přebalovací operace mohou být kombinovány s úkony jako krájení na plátky nebo porcování potravin.

Přebalovací zařízení nakládají s nebalenými produkty živočišného původu. Je třeba brát v úvahu, že když nakládají s produkty živočišného původu, jež spadají do působnosti přílohy III nařízení, spadají do oblasti působnosti čl. 4 odst. 2 nařízení. Proto se vyžaduje jejich schválení. To je logický přístup, neboť na úrovni těchto zařízení se mohou objevit nová rizika.

Aby se zajistila sledovatelnost, provozovatelé potravinářských podniků by neměli uvádět na trh produkty živočišného původu, s nimiž se manipulovalo v přebalovacích zařízeních, pokud není použito identifikační označení přebalovacího zařízení.

#### 4.6. Velkoobchodní trhy

Podle čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 854/2004 se zdá, že velkoobchodní trhy vyrábějící produkty živočišného původu potřebují před uvedením svého produktu na trh schválení. Vzhledem k tomu, že ve velkoobchodních trzích je několik infrastruktur a vybavení (např. dodávka vody, chladiřské sklady) sdíleno několika jednotkami, zdá se přiměřené, že za zajištění splnění hygienických požadavků na společnou infrastrukturu a vybavení odpovídá pověřená osoba / orgán.

### 5. TECHNICKÉ OTÁZKY

#### MASO

##### 5.1. Druhy zvířat

Definice některých druhů zvířat jsou uvedeny v příloze I nařízení (ES) č. 853/2004.

- Pokud jde o bod 1.2, „domácí kopytníci“ jsou definováni jako „*domácí skot (včetně druhů rodů Bubalus a Bisons) (...)*“. Mezi domácí skot patří i jaci nebo zebu.
- Pokud jde o bod 1.6, „farmová zvěř“ je definována jako „*farmoví běžci a suchozemští farmoví savci, kteří nejsou uvedeni v bodě 1.2*“. Farmovou zvěř jsou i sobi, kteří patří k tradičně chovaným druhům zvířat.

##### 5.2. Čistá zvířata

Na požadavek čistoty zvířat se odkazuje v několika částech nových hygienických pravidel:

- provozovatelé zemědělských podniků musí přijmout přiměřená opatření, aby pokud možno zajistili čistotu zvířat jdoucích na porážku (příloha I, část A, bod II. odst. 4 písm. c) nařízení (ES) č. 852/2004);
- provozovatelé jatek musí zajistit, aby byla zvířata čistá (příloha III, oddíl I, kapitola IV bod 4 nařízení (ES) č. 853/2004);
- úřední veterinární lékař ověřuje soulad s požadavky na zajištění toho, aby zvířata, jejichž kůže, kožka nebo rouno jsou v takovém stavu, že existuje nepřijatelné riziko kontaminace masa během porážky, nebyla bez předchozího očištění porážena (příloha I, oddíl II, kapitola III, bod 3 nařízení (ES) č. 854/2004)

Základem tohoto požadavku je existence hmotného důkazu, že nečistá zvířata byla u zdroje kontaminace jatečných těl a následné otravy potravin. Zvířata odesílaná na porážku proto musí být dostatečně čistá, aby nepředstavovala nepřijatelné riziko při porážce a následném zpracování.

Cílem tohoto požadavku je skutečně zamezit kontaminaci masa během porážky a také zajistit, aby byla dosažena mikrobiologická kvalita požadovaná právem Společenství.

Vývoj prostředků pro dosažení tohoto cíle je úkolem dotčených provozovatelů potravinářských podniků. Existují různé způsoby dosažení tohoto cíle, včetně:

- účinného čištění zvířat,
- třídění zvířat podle čistoty a vytvoření příslušného systému porážky, nebo
- vývoj postupů pro hygienické opracování zvířat, které musí ochránit jatečná těla před zbytečnou kontaminací, nebo
- jiné vhodné postupy.

Pokyny pro osvědčené postupy mohou být pro provozovatele jatek vhodným nástrojem při stanovování těchto prostředků.

Ověření, zda jsou postupy vyvinuté provozovateli správně prováděny, je úkolem příslušných orgánů.

### 5.3. Stáje a předporážkové ustájení

Příloha III, oddíl I, kapitola II, bod 1 písm. a) nařízení stanoví, že „*Jatky musí mít vhodné a hygienické stáje, a pokud to klimatické podmínky dovolí, předporážkové ustájení, které lze snadno čistit a dezinfikovat. Tato zařízení musí mít vybavení pro napájení a v případě potřeby i krmení zvířat.*“

Jako u jiných požadavků se při rozhodování o povaze stájí nebo předporážkového ustájení i zde musí respektovat princip proporcionality. Pro malé jatky porážející málo zvířat není zapotřebí požadovat propracované nebo rozsáhlé infrastruktury a vybavení pro napájení a případně i krmení zvířat může být jednoduché (např. přenosné vybavení).

### 5.4. Zařízení pro sterilizaci nožů

Příloha III, oddíl I, kapitola II, bod 3 nařízení stanovuje, že jatky „*musí mít zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativní systém s podobným účinkem.*“

Provozovatelé malých jatek vyjádřili obavy, že tento požadavek týkající se sterilizace nožů může vyvolat potřebu mít v porážkové místnosti k dispozici několik zařízení.

Cílem požadavku je zajistit, aby se maso nekontaminovalo prostřednictvím vybavení, např. nožů. Tohoto cíle lze dosáhnout několika způsoby, např.:

- Mít sterilizační zařízení na nože na klíčových místech jatek tak, aby byla pro pracovníky přímo přístupná. Takové zařízení může být vhodnou volbou ve větších jatkách.
- Jednou operací sterilizovat dostatečné množství nožů, aby se po celou dobu porážkových operací zajistila dostupnost čistých nožů. Toto řešení může být vhodné pro jatky s malou kapacitou.

### 5.5. Doprava masa při teplotách, které musí umožnit výrobu specifických produktů

Příloha I, kapitola XIV, bod 66 směrnice 64/433/EHS stanoví, že:

*„Čerstvé maso musí být zchlazeno ihned po prohlídce po porážce a musí být udržováno při stálé vnitřní teplotě do +7 °C pro jatečná těla a získané kusy masa a +3 °C pro droby.*

*Odchytky od tohoto požadavku mohou být, z technologických důvodů týkajících se vyzrání masa, uděleny příslušným orgánem na základě posouzení konkrétního případu pro přepravu masa do bouráren nebo do obchodů s masem v nejbližším okolí jatek, za předpokladu, že délka takové přepravy nepřesáhne dobu dvou hodin“.*

V několika případech byla Komise dotazována provozovateli potravinářských podniků, kteří se obávali, že tato možnost nebyla přenesena do nařízení (ES) č. 853/2004. Možnost odchylky od teploty pro dopravu masa však byla zachována a byla dokonce rozšířena v příloze III, oddílu I, kapitole VII, bodu 3 tohoto nařízení, které stanovuje, že:

*„Teplota masa musí před přepravou dosáhnout hodnoty uvedené v bodě 1 a tato teplota musí být zachována v průběhu přepravy. S cílem umožnit výrobu zvláštních produktů však může být se schválením příslušného orgánu maso přepraveno za předpokladu, že:*

(a) *taková přeprava je v souladu s požadavky, které příslušný orgán stanoví pro přepravu z jednoho zařízení do jiného*

*a*

(b) *maso opouští jatky nebo bourárnu/porcovnu, která se nachází v tomtéž místě jako prostory jatek, okamžitě a přeprava netrvá déle než dvě hodiny.“*

*„Zvláštními produkty“ se rozumí jakýkoli produkt, pro nějž příslušný orgán udělí oprávnění a určí požadavky, které je třeba splnit.*

### 5.6. Odřezky a ořez

Příloha III, oddíl V, kapitola II, bod 1 písm. c) bod i) stanovuje, že *„Suroviny používané k přípravě mletého masa nesmí pocházet z odřezků nebo ořezu (jiných než odřezky celých svalů)“.*



Vzhledem k tomu, že slovo „odřezky“ může znamenat buď malé kousky, nebo odpad, bylo podáno několik žádostí o vyjasnění toho, co se rozumí pod pojmem „odřezky nebo ořez“.

Obecně by se nezdálo logické zakazovat lidskou spotřebu produktů určených pro lidskou spotřebu. Použití malých kousků (odřezků a ořezu) masa určeného pro lidskou spotřebu při přípravě mletého masa by tedy nemělo činit problém za předpokladu, že po celou dobu bude zaručena mikrobiologická kvalita mletého masa a že odřezky byly získány z celých svalů.

#### **5.7. Zhodnocení informací o potravinovém řetězci provozovatelem jatek**

Co se týče informací o potravinovém řetězci, příloha II, oddíl III, bod 5 nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví, že provozovatel jatek musí zhodnotit příslušné informace, aby se mohl rozhodnout, zda přijme zvířata do prostor jatek, předtím, než uvedené informace zpřístupní úřednímu veterinárnímu lékaři.

V praxi má provozovatel jatek **zkontrolovat**, zda jsou předložené informace o potravinovém řetězci úplné, bez zjevných chyb nebo vynechání, a zda je lze považovat za účinné pro podporu jeho rozhodnutí. Provozovateli jatek to neukládá provést odborné zhodnocení informací, neboť to může provést odborným způsobem pouze úřední veterinární lékař.

#### **5.8. Mobilní jatka**

Znění nařízení (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004 nebrání využívání mobilních zařízení k porážce zvířat za předpokladu, že tato zařízení splňují příslušné požadavky uvedených nařízení.

Členské státy mohou přizpůsobit požadavky týkající se stavby, uspořádání a vybavení těchto zařízení prostřednictvím přijetí vnitrostátních opatření v souladu s postupem podle článku 13 nařízení (ES) č. 852/2004 a 10 nařízení (ES) č. 853/2004.

#### **5.9. Masné polotovary a masné výrobky**

Příloha I nařízení (ES) č. 853/2004 definuje:

- „masné polotovary“ jako „čerstvé maso, včetně rozmělněného masa, ke kterému byly přidány potraviny, koření nebo přídatné látky anebo které bylo podrobeno ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa, a tím i k vymizení vlastností čerstvého masa.“ (bod 1.15).
- „masné výrobky“ jako „zpracované výrobky získané zpracováním masa nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků, takže z řezné plochy je zřejmé, že produkt pozbyl znaků charakteristických pro čerstvé maso.“ (bod 7.1).

Definice „zpracování“, „nezpracovaných produktů“ a „zpracovaných produktů“ jsou uvedeny v čl. 2 odst. 1 písm. m), n) a o) nařízení (ES) č. 852/2004 a platí pro všechny potraviny, včetně masa.

Všechny masné výrobky spadají do definice „zpracovaných produktů“. Masné polotovary však mohou spadat jak do „nezpracovaných produktů“, tak do „zpracovaných produktů“. Do „zpracovaných produktů“ bude masný polotovar spadat například tehdy, pokud činnosti uvedené v definici „zpracování“, které byly provedeny, nestačí k úplné změně vnitřní struktury svalových vláken masa a z řezné plochy je zřejmé, že produkt má znaky charakteristické pro čerstvé maso.

Definice „masných polotovarů“ a „masných výrobků“ (jakož i další definice v nařízení (ES) č. 853/2004) jsou záměrně široké vzhledem k míře inovativnosti technologií používaných v masném průmyslu. Je však třeba, aby všechny výrobky spadaly do konkrétní definice a aby byly vyráběny v souladu s příslušnými hygienickými požadavky. Na tyto definice navíc odkazují předpisy týkající se uvádění na trh, přídatných látek a označování, a jejich harmonizované uplatňování je proto nezbytné.

Produkty mohou být uváděny na trh předtím, než v důsledku zpracování dojde k úplné změně struktury masa / vnitřní struktury svalových vláken masa. V takových případech určuje definici, do které produkt spadá, míra, v níž v okamžiku uvedení na trh pozbyl znaky charakteristické pro čerstvé maso. Pokud produkt zcela nepozbyl znaky charakteristické pro čerstvé maso, měl by být považován za výrobek spadající mezi „masné polotovary“. Pokud produkt zcela pozbyl znaky charakteristické pro čerstvé maso, měl by být považován za výrobek spadající do „masných výrobků“.

Je možné poskytnout následující upřesnění:

- Čerstvé maso, které bylo rozmělněno, zahrnuje i mleté maso. Proto mleté maso, ke kterému byly přidány další potraviny, koření nebo přídatné látky, spadá do definice masných polotovarů.
- Čerstvé maso, které bylo marinováno až do středu, spadá do definice „masných výrobků“, jelikož definice „zpracování“ zahrnuje i marinování, což je proces, který vede k denaturaci proteinů svalových vláken, jež znamená změnu vnitřní struktury svalových vláken a ztrátu znaků charakteristických pro čerstvé maso na řezné ploše.
- Čerstvé maso, které nebylo marinováno až do středu, spadá do definice „masných polotovarů“, jelikož změna vnitřní struktury svalových vláken není úplná a řezná plocha nadále vykazuje znaky charakteristické pro čerstvé maso.
- Maso osolené nebo nasolené, též až do středu, které bylo uvedeno na trh v počáteční fázi zrání a které nebylo podrobeno žádnému jinému zpracování, například vaření nebo sušení, spadá do definice „masného polotovaru“, neboť nepozbylo znaky charakteristické pro čerstvé maso. Je-li produkt dále zpracováván, například sušením, což vede ke ztrátě znaků charakteristických pro čerstvé maso, spadal by potom do definice „masných výrobků“.
- Na povrchu osmažené maso, které zůstává ve středu syrové, spadá do definice „masných polotovarů“, jelikož proces zahřívání nebyl dostatečný,

aby změnil vnitřní strukturu svalových vláken a vedl ke ztrátě znaků charakteristických pro čerstvé maso.

- Na povrchu osmažené maso, které bylo před osmažením marinováno až do středu nebo nasoleno, spadá do definice „masného výrobku“, neboť marinováním / úplným nasolením došlo ke ztrátě znaků charakteristických pro čerstvé maso.
- Maso, které bylo zcela osmaženo, avšak před konzumací je nutné jej ještě povařit, spadá do definice „masných výrobků“, jelikož smažením byla struktura vnitřních svalových vláken změněna do takové míry, že došlo ke ztrátě znaků charakteristických pro čerstvé maso a z řezné plochy je zřejmé, že produkt nemá znaky charakteristické pro čerstvé maso.“

## **MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY**

### **5.10. Identifikační označení**

Viz bod 5.18.

### **5.11. Automatická dojící zařízení**

Příloha III, oddíl IX, kapitola I, část II, pododdíl B, bod 1 písm. b) nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví, že u mléka od každého zvířete musí být „zkontrolovány organoleptické nebo fyzikálněchemické abnormality, a to dojičem nebo metodou poskytující podobné výsledky“.

Tradičně kontroluje mléko od každého zvířete dojič vizuální kontrolu. Lze použít jiných metod dosahujících stejných výsledků.

Pokud je dojení prováděno pomocí plně automatizovaných dojících zařízení, je zapotřebí jiných metod. Zvláště by bylo dobré, kdyby automatická dojící zařízení byla schopna automaticky rozpoznat abnormální mléko a oddělit ho od dodávky pro lidskou spotřebu. Byla vytvořena mezinárodně uznávaná norma ISO, která se týká požadavků na automatická dojící zařízení a zahrnuje metody používané pro kontrolu organoleptických nebo fyzikálněchemických abnormalit mléka (ISO 20966:2007).

### **5.12. Označování**

Příloha III oddíl IX kapitola IV nařízení 853/2004 předepisuje označování syrového mléka a výrobků ze syrového mléka určených pro lidskou spotřebu v souvislosti se směrnicí 2000/13/ES o označování. To zahrnuje, že informace na označení, týkající se výrobků ze syrového mléka, se použijí až do bodu prodeje. Tyto informace jsou poskytovány spotřebiteli, aby se mohl vybrat. Mohou být na obalu, v dokumentu, v nápisu, na štítku, prstenci nebo objímce, jimiž je takový výrobek opatřen nebo jež se k výrobku vztahují.

Termíny „fyzikální nebo chemické ošetření“ uvedené v bodu 1 písm. b) stejné kapitoly je třeba chápat jako ošetření, které sníží případná

mikrobiologická rizika spojená se syrovým mlékem nebo výrobky ze syrového mléka (např. mikrofiltrace).

### 5.13. Kritéria pro kravské mléko

Příloha III, oddíl IX, kapitola II, III odst. 1 písm. b) stanoví, že zpracované kravské mléko používané k přípravě mléčných výrobků má obsah mikroorganismů nižší než 100 000 na ml. Důvodem tohoto požadavku je to, že zpracované mléko (např. pasterizované mléko), které se používá jako surovina, musí splňovat tento limit, než vstoupí do další fáze zpracování. Proto tedy není záměrem požadovat, aby mléko, které již vstoupilo do další fáze zpracování (např. ke kterému byla z důvodu zpracování přidána dodatečná flóra – výroba jogurtu nebo sýra) splňovalo toto kritérium.

### 5.14. Druhy zvířat

Příloha I, bod 4.1 nařízení (ES) č. 853/2004 definuje „syrové mléko“ jako „mléko produkované sekrecí mléčné žlázy hospodářských zvířat (...)“. Tato definice proto pokrývá i jiná zvířata než druhy běžně chované pro mléko (krávy, ovce a kozy).

Prakticky je možné uvádět na trh i koňské, oslí či velbloudí mléko či mléko jiných farmových zvířat včetně mléka farmové zvěře (např. sobího) za předpokladu, že jeho produkce a zpracování probíhá v souladu s příslušnými požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 a (ES) č. 853/2004.

## PRODUKTY RYBOLOVU

### 5.15. Paraziti, kteří představují riziko z hlediska veřejného zdraví

Příloha III oddíl VIII kapitola III písm. D nařízení (ES) č. 853/2004 obsahuje ustanovení, jejichž cílem je zajistit v produktech rybolovu usmrcení životaschopných parazitů v larválním stadiu, kteří mohou představovat zdravotní riziko pro spotřebitele. Příčinami parazitárních onemocnění přenášených produkty rybolovu u lidí mohou být:

- infekce po požití životaschopných parazitů, kteří představují riziko pro lidské zdraví. Parazity, kteří v larválním stadiu mohou ohrozit zdraví spotřebitelů, jsou 1) hlístice, zejména larvy druhů *Anisakis* a *Pseudoterranova decipiens*, 2) larvy (plercerkoidi) tasemnic rodu *Diphyllobothrium* a 3) larvy (metacerkarie) motolic, nebo
- alergická reakce vyvolaná druhy *Anisakidae*. Podle EFSA se alergické reakce jasně prokázaly pouze v případě druhu *Anisakis simplex*. EFSA určila, že primárním původcem alergie na hlístice druhů *Anisakis* je nakažení živými larvami *Anisakis simplex*.

### 5.16. Termín „viditelní paraziti“

Příloha III oddíl VIII kapitola V písm. D „PARAZITI“ nařízení (ES) č. 853/2004 obsahuje obecné ustanovení pro provozovatele potravinářských

podniků týkající se vizuální kontroly za účelem zjištění viditelných parazitů, jakož i pravidla pro uvádění takových produktů rybolovu na trh:

„Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby produkty rybolovu byly před uvedením na trh podrobeny vizuálnímu vyšetření s cílem nalézt viditelné parazity. Nesmějí uvést na trh k lidské spotřebě produkty rybolovu, které jsou viditelně napadeny parazity.“

Příloha II oddíl I kapitola II nařízení (ES) č. 2074/2005 obsahuje podrobnější ustanovení týkající se vizuální kontroly vykuchaných ryb, rybích filetů a rybích plátek určená pro zařízení na pevnině a výrobní plavidla. V kapitole I jsou rovněž definovány termíny „viditelný parazit“, „vizuální kontrola“ a „prosvícení“.

Destruktivní metody, jako například metoda trávení, nesmějí být při vizuálním vyšetření a vizuální kontrole za účelem určení, zda produkty rybolovu obsahují „viditelné parazity“, použity.

Při určování, zda produkt rybolovu obsahuje „viditelné parazity“ za účelem posouzení, zda může být uveden na trh, či nikoliv, je nutné rozlišovat mezi jedlými a nejedlými částmi daného produktu:

- Jsou-li viditelní paraziti zjištěni pouze v částech produktu rybolovu, které nejsou určeny ke spotřebě (**nejedlé části suroviny**), postačí k zajištění, aby suroviny použité pro výroby pro lidskou spotřebu neobsahovaly viditelné parazity, obvyklé úkony (vykuchání apod.). Po odstranění nejedlých částí se má za to, že takové suroviny neobsahují „viditelné parazity“.
- Obsahují-li viditelné parazity **jedlé části (suroviny nebo výrobky, které jsou nabízeny spotřebiteli)**, má provozovatel potravinářského podniku dvě možnosti: i) buď daný produkt rybolovu neuvést na trh, nebo ii) hygienicky provést vytrídění a/nebo přípravné nebo zpracovatelské procesy v souladu s přílohou II kapitolou IX odstavcem 1 nařízení (ES) č. 852/2004, aby zajistil, že výrobek nabízený spotřebiteli již „neobsahuje viditelné parazity“, a je tudíž vhodný k lidské spotřebě. Součástí zmíněných procesů může být ořezání částí suroviny, v nichž se paraziti obvykle vyskytují nejvíce.

Komise pro Codex Alimentarius stanovila mezinárodně uznávané normy, které obsahují další podrobnosti ohledně některých specifických produktů rybolovu kontaminovaných parazity. Ačkoli se jejich znění nevztahuje na veškeré produkty rybolovu, pro zmíněné specifické produkty představují relevantní vodítko.

Codex Alimentarius udává limity pro neživotaschopné viditelné parazity a stupně závadnosti podle změn struktury způsobených parazity pro některé specifické produkty rybolovu připravené k prodeji spotřebitelům. Kodex rovněž obsahuje podrobnější popis prosvícení než právní předpisy EU.

Někteří paraziti v produktech rybolovu nemusejí být viditelní, avšak způsobují rozklad rybího masa, které pak může být nevhodné k lidské spotřebě. V takových případech se nepoužijí ustanovení týkající se viditelných parazitů

uvedená v příloze III oddíle VIII kapitole V písm. D nařízení (ES) č. 853/2004, ale použije se ustanovení přílohy II kapitoly IX odstavce 1 nařízení (ES) č. 852/2004.

Vhodným nástrojem, který může provozovatelům potravinářských podniků v souvislosti s produkty rybolovu obsahujícími „viditelné parazity“ pomoci, jsou různé průvodci osvědčenými postupy.

## IDENTIFIKAČNÍ OZNAČENÍ

### 5.17. Kdo musí umístit své identifikační označení?

V čl. 5 odst. 1 nařízení (ES) č. 853/2004 je stanoveno:

*„Provozovatelé potravinářských podniků nesmí uvést na trh produkt živočišného původu, s nímž se manipuluje v zařízení, které podle čl. 4 odst. 2 podléhá schvalování, pokud produkt není opatřen:*

*a) označením zdravotní nezávadnosti podle nařízení (ES) č. 854/2004, nebo*

*b) pokud uvedené nařízení nestanoví umístění označení zdravotní nezávadnosti, identifikačním označením umístěným v souladu s oddílem I přílohy II tohoto nařízení.“*

V oddíle I bodě A.2 přílohy II uvedeného nařízení je dále stanoveno:

*„Jestliže je však další balení a/nebo první balení produktu odstraněno nebo je produkt dále zpracováván v jiném zařízení, musí být na produkt umístěno nové označení. V takovýchto případech musí nové označení obsahovat číslo schválení zařízení, v němž se tyto postupy provádějí.“*

Klíčové je zde „podléhá schvalování“ podle nařízení (ES) č. 853/2004. Z této povinnosti jsou vyjmuta zařízení provádějící pouze prvovýrobu, přepravní činnosti, skladování produktů nevyžadujících kontrolované teplotní podmínky skladování, jakož i maloobchodní činnosti, jsou-li vyjmuty z nařízení (ES) č. 853/2004. V oddíle I bodě A.2 přílohy II je objasněno, že výraz „manipuluje“ v čl. 5 odst. 1 je třeba chápat v širším smyslu, včetně odstranění dalšího obalu nebo prvního obalu.

Pokud ovšem není další balení nebo první balení odstraněno a neproběhne zpracování v zařízení, musí být ponecháno identifikační označení posledního zařízení z předcházejících fází výrobního řetězce, jež má povinnost vyznačit identifikační označení, a nemá se umístit nové (další) identifikační označení.

### Příklady

- A dodá B (který není maloobchodníkem) tepelně stabilní masné výrobky zabalené do prvního balení bez označení štítkem a bez identifikačního označení umístěného vně na výrobcích zabalených do prvního balení, avšak se svým identifikačním označením na dalším balení. B vyjme masné výrobky

zabalené do prvního balení z dalšího balení, a musí tudíž na první balení nebo na nové další balení umístit vlastní identifikační označení. B musí mít schválení, protože jeho činnosti se neomezují pouze na skladování.

- B (který není maloobchodníkem) obdrží velké balení s identifikačním označením A umístěným na vnějším povrchu jeho dalšího balení a na výrobcích zabalených do prvního balení v tomto balení. Další balení je odstraněno. Výrobky zabalené do prvního balení jsou zabaleny do jiného dalšího balení. Toto další balení (nebo první balení) musí být opatřeno identifikačním označením B, protože bylo další balení odstraněno. Identifikační označení na prvním balení a dalším balení se budou lišit, nebo mohou být na prvním balení dvě identifikační označení.
- B obdrží vakuově balenou chlazenou hovězí svíčkovou s identifikačním označením A, který provedl bourání/porcování a zabalení do prvního balení. Výrobek se v B ošetří pouze zmrazením (nedojde k zabalení do jiného prvního balení ani dalšího balení). B nemůže umístit své identifikační označení vzhledem k tomu, že nedošlo k zabalení do jiného prvního balení nebo dalšího balení a že zmrazení není zpracování.
- B obdrží plátkované masné výrobky zabalené v prvním balení (hotovém balení) s identifikačním označením A na prvním balení. B je samostatné zařízení, které provede jen vysokotlaké ošetření výrobku dostačující ke snížení množství bakterií. B musí umístit své identifikační označení na (jiné) další balení či na výrobek zabalený do prvního balení, protože vysokotlaké ošetření je zpracování. Mělo by být jasné, jakou činnost vykonal A a jakou B.

### **5.18. Více identifikačních označení**

V některých případech může být na prvním balení umístěno více než jedno identifikační označení (viz poslední příklad výše – plátkované masné výrobky ošetřené HPP zabalené v prvním balení).

V mlékárenském průmyslu je dosti běžné umístit na jedno první balení několik identifikačních označení s jasným vyznačením, které označení je platné. Tento případ nastává, když tentýž výrobek může být vyráběn v různých zařízeních. Tatož praxe byla zjištěna i v dalších odvětvích.

Znění nařízení (ES) č. 853/2004 tomuto postupu nebrání, je-li zřejmé, ve kterém zařízení byl produkt vyroben nebo zpracován. Více identifikačních označení by ovšem mělo zůstat výjimečné a pokud možno by se nemělo používat, tak aby bylo zcela jasné, ve kterém zařízení byl produkt vyroben.

## PŘÍLOHA I

### Nevyčerpávající seznam nezpracovaných produktů živočišného původu

- čerstvé maso / mleté maso / mechanicky oddělené maso
- nezpracované vnitřnosti, žaludky a močové měchýře
- masné polotovary, které nebyly zpracovány
- krev
- čerstvé produkty rybolovu
- živí mlži, živí ostnokožci, živí pláštěnci a živí mořští plži
- syrové mléko
- celá vejce a tekutá vejce
- žabí stehýnka
- hlemýždi
- med

Nezpracovaný produkt s produktem rostlinného původu zůstává syrovým produktem, např.

- špíz obsahující čerstvé maso a zeleninu
- polotovary z čerstvých produktů rybolovu (např. rybí filety) s potravinami rostlinného původu

#### Poznámky:

- Nezpracované produkty mohou být klasifikovány jako „syrové produkty“, tj. neprošly zpracováním (tj. každá činnost, která podstatně mění výchozí produkt, včetně ohřívání, uzení, nakládání, zrání, sušení, marinování, extrakce, extruze nebo kombinace těchto postupů). Zmrazené produkty živočišného původu zůstávají nezpracovanými produkty.
- „Čerstvý“ (s ohledem na maso) znamená, že maso neprošlo žádným konzervačním procesem kromě zchlazení, zmrazení nebo rychlozmrazení, včetně masa, které je vakuově baleno v ochranné atmosféře.
- „Čerstvý“ (s ohledem na produkty rybolovu) znamená nezpracované produkty rybolovu, celé nebo upravené, včetně produktů balených vakuově nebo v ochranné atmosféře, které neprošly jiným ošetřením k zajištění konzervace než chlazení.



## PŘÍLOHA II

### Nevyčerpávající seznam zpracovaných produktů živočišného původu

*Zpracované produkty jsou získány podrobením syrových produktů procesu jako např. ohřívání, uzení, nakládání, zrání, sušení, marinování atd. Proces musí vést k podstatné změně původního produktu.*

- masné výrobky (šunka, salámy atd.)
- zpracované produkty rybolovu (uzené ryby, marinované ryby atd.)
- mléčné výrobky (tepelně ošetřené mléko, sýry, jogurty atd.)
- vaječné výrobky (vejce v prášku atd.)
- škvařený živočišný tuk
- škvarky
- želatina
- kolagen
- zpracované vnitřnosti, žaludky a močové měchýře atd.

**Zpracované produkty také zahrnují:**

- kombinaci zpracovaných produktů, např. sýr se šunkou
- produkty, které prošly několikerým zpracováním, např. sýr z pasterizovaného mléka.

**Mohou být přidány látky dodávající zvláštní vlastnosti, např.**

- česneková klobása
- ovocný jogurt
- sýr s bylinkami

**Poznámka:**

- Zpracované produkty mohou obsahovat masné polotovary jako marinované a konzervované maso.

## PŘÍLOHA III

### Klasifikace podle činností

Činnost	Nařízení (ES) č.	Riziko	Orientační seznam příkladů
Spojování potravin rostlinného původu se zpracovanými potravinami živočišného původu, které se budou dále zpracovávat společně.	852/2004	Související riziko lze kontrolovat prováděním pravidel nařízení (ES) č. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konzervování potravin vyrobených ze zpracovaného masa se zeleninou</li><li>• Výroba pizzy obsahující zpracované složky živočišného původu (jako sýr, zpracované ryby nebo zpracované maso)</li><li>• Výroba polévky vyrobené z masového extraktu</li></ul>
Spojování potravin rostlinného původu se zpracovanými potravinami živočišného původu a jejich uvádění na trh jako takových.	852/2004	Související riziko lze kontrolovat prováděním pravidel nařízení (ES) č. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Výroba sendvičů se šunkou a sýrem</li><li>• Výroba zmrzlin vyrobených ze zpracovaného mléka (tepelně ošetřeného mléka, sušeného mléka)</li><li>• Výroba pekařských výrobků s obsahem mléčných výrobků</li><li>• Spojování nebo výroba hotových jídel složených ze zpracovaných výrobků živočišného původu (např. zpracované maso) a zeleniny</li><li>• Výroba cukrovinek (např. čokolády obsahující zpracované mléko)</li><li>• Výroba majonézy vyrobené s vaječnými produkty</li></ul>

<p>Spojování potravin rostlinného původu s nezpracovanými potravinami živočišného původu, které se budou dále zpracovávat společně.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Riziko je stejné jako riziko vzniklé při výrobě zpracovaných potravin živočišného původu, např. masných výrobků. To je důvod, proč by se měly použít předpisy nařízení (ES) č. 853/2004. Schválení prostor je požadováno předpisy EU a na takové potraviny musí být použito identifikační označení.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konzervování produktů ze zeleniny a čerstvého masa</li> <li>• Zmrzlina ze syrového mléka</li> </ul> <p><b>Viz poznámky pod bodem 3.4</b></p>
<p>Spojování potravin rostlinného původu s nezpracovanými potravinami živočišného původu a jejich uvádění na trh jako takových.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Riziko je stejné jako riziko vzniklé při nakládání se syrovými produkty živočišného původu, např. čerstvým masem. Schválení prostor je požadováno předpisy EU a na takové potraviny musí být použito identifikační označení.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Výroba špízu ze syrového masa / ryby a zeleniny</li> </ul>

## PŘÍLOHA IV

### NEVYČERPÁVAJÍCÍ SEZNAM ZAŘÍZENÍ PODLÉHAJÍCÍCH SCHVÁLENÍ

- Maso
  - Jatky
  - Bourárny
  - Porážka v zemědělském podniku (kromě případů přímé dodávky producentem malých množství masa drůbeže-zajícovců poražených v zemědělském podniku konečnému spotřebiteli a místním maloobchodním zařízením, která dodávají přímo konečnému spotřebiteli)
  - Zařízení pro nakládání se zvěřinou
  - Zařízení vyrábějící mleté maso, masné polotovary a MOM
  - Zařízení vyrábějící masné výrobky
- Živí mlži
  - Expediční střediska
  - Střediska pro čištění
- Produkty rybolovu
  - Mrazírenská plavidla a výrobní plavidla
  - Zařízení na pevnině
- Mléko a mléčné výrobky
  - Zařízení zpracovávající syrové mléko na tepelně ošetřené mléko a na mléčné výrobky vyráběné ze syrového mléka
  - Zařízení vyrábějící mléčné výrobky z již zpracovaných mléčných výrobků (např. máslo z pasterizované smetany, sýr z pasterizovaného mléka ze sušeného mléka)
  - Sběrná střediska mléka
- Vajíčka a vaječné výrobky
  - Balírny/třídírny vajec
  - Zařízení zpracovávající vejce

- Žabí stehýnka a hlemýždi
  - Zařízení připravující a / nebo zpracovávající žabí stehýnka a hlemýžďe
- Škvařené živočišné tuky a škvarky
  - Zařízení shromažďující, skladující nebo zpracovávající suroviny
- Žaludky a močové měchýře
  - Zařízení opracovávající močové měchýře, žaludky a vnitřnosti
- Želatina
  - Zařízení zpracovávající suroviny
- Kolagen
  - Zařízení zpracovávající suroviny
- Zařízení provádějící přebalování výše uvedených produktů, ať už spojená nebo nespojená s jinými operacemi jako krájení na plátky, porcování.
- Chladírenské sklady, pokud jsou používány ve spojitosti s činnostmi, pro něž stanoví požadavky příloha III nařízení 853/2004.
- Velkoobchodní trhy, pokud jsou produkty živočišného původu vyráběny.