# Nařízení (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu

## – šestnáct let zkušeností s uplatňováním

### *Zpráva českého předsednictví o výsledcích jednání*

**ÚVOD**

Zavedení tzv. hygienického balíčku představovalo významný posun ve snaze zaručit zdravotně nezávadné a zároveň i dostupné potraviny obyvatelům EU. Nelze pochybovat o tom, že tento nový a inovativní přístup v rámci hygienického balíčku se ukázal být krokem správným směrem a funkčnost tohoto systému byla prověřena dlouholetým používáním v praxi. Výroba potravin živočišného původu (a dozor nad jejich zdravotní nezávadností) se však stále vyvíjí a objevují se nové druhy potravin a nové technologické postupy výroby, které v době navrhování těchto právních předpisů neexistovaly.

S ohledem na dobu, která uplynula od zveřejnění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (dále jen „nařízení"), považovalo předsednictví za vhodné komplexně posoudit stávající situaci i možné budoucí problémy v této oblasti.

**CÍL**

Zařazením problematiky uplatňování tohoto nařízení do programu pracovní skupiny pro zvířata a veterinární otázky (tj. pracovní skupiny ředitelů veterinárních služeb členských států, CVO WP) chtělo předsednictví vyvolat diskusi o současných i budoucích problémech v této oblasti a posoudit, jestli členské státy (dále jen „ČS") pociťují nějaké problémy nebo mají nějaké návrhy, ke kterým je třeba přihlédnout.

**POSTUP**

Předsednictví toto téma poprvé uvedlo v rámci schůzky pracovní skupiny pro zvířata a veterinární otázky (tj. pracovní skupiny ředitelů veterinárních služeb členských států) konané

dne 13. června 2022 v Bruselu. Ředitelé veterinárních služeb členských států byli vyzváni, aby vyjádřili svá stanoviska prostřednictvím odpovědí na dotazník, zveřejněný na Portále delegátů jako dokument č. WK 10657/2022. Účelem tohoto dotazníku bylo shromáždit pohledy členských států na možný budoucí vývoj tohoto nařízení, tj. nařízení (ES) č. 853/2004.

Dotazník byl založen na on-line platformě MS Forms a členské státy na něj mohly odpovědět pouze jednou, přičemž z 27 členských států odpovědělo 26 států. Všechny obdržené odpovědi byly shrnuty do tabulky a tento souhrn byl zveřejněn dne 26. října 2022 jako dokument č. WK 10657/2022 ADD 1.

Souhrn výsledků dotazníku byl představen v rámci schůzky pracovní skupiny pro zvířata a veterinární otázky (tj. pracovní skupiny ředitelů veterinárních služeb členských států) konané ve dnech 9.-10. listopadu 2022 v Bruselu a zveřejněn na Portále delegátů jako dokument č. WK 15456 2022 INIT.

**VÝSLEDKY**

Níže uvedený souhrn výsledků bere v úvahu jak poměr souhlasných výroků, tak míru souhlasu na stupnici 6-10. Medián souhlasných odpovědí je vyjádřen jako medián odpovědí „souhlasím".

Členské státy prokázaly silnou podobnost svých obecných stanovisek. Panovala shoda (25/25), že články nařízení jsou obecně aktuální (medián = 9 na stupnici 6-10 pro výrok „souhlasím") a také stávající definice v příloze I jsou velkou většinou členských států považovány za stále aktuální (22/25 pro výrok „souhlasím" – medián = 9).

Tvrzení „*Články a definice v příloze I jsou stále zcela aktuální*" nebo „*Nařízení je dostatečně flexibilní, pokud Komise může pozměňovat pouze přílohy II a III*" byla podpořena méně, přičemž postoj k prvnímu tvrzení byl o něco rezervovanější (18/26 pro výrok „souhlasím" – medián = 7,5, respektive 19/26 pro výrok „souhlasím" – medián = 9). Zdá se, že to souvisí s podporou členských států týkající se potřeby některých nových definicí (19/25) a také potřeby rozšíření oblasti působnosti nařízení o nové oblasti, kde byl souhlas členských států poměrně silný (21/25 pro výrok „souhlasím" – medián = 10). Většina členských států také podpořila přesun nových, postupně zavedených definic z přílohy III („Zvláštní požadavky") do přílohy I („Definice) – 16/25 pro výrok „souhlasím" – medián = 10.

Odpovědi ČS na otevřené otázky obsahovaly řadu návrhů na úpravu stávajících definic (zejména definic, které se týkají masa a masných výrobků), zavedení nových definic, rozšíření oblasti působnosti nařízení, a také návrhů týkajících se možného vývoje příloh II a III. Strukturovaný přehled těchto návrhů je obsažen v příloze k této zprávě.

**ZÁVĚRY**

Udržování harmonizace a soudržnosti stávajících právních předpisů včetně definic je bezesporu klíčové, a to nejen pro zajištění harmonizovaného výkladu těchto právních předpisů a hladký průběh úředních kontrol, ale také k minimalizaci negativních dopadů na provozovatele potravinářských podniků (dále jen „PPP") v rámci jednotného trhu. Jedině tak, že budou odpovídajícím způsobem reagovat na vědecký a technický rozvoj, zůstanou provozovatelé potravinářských podniků z EU konkurenceschopní vůči výrobcům mimo EU, způsobilí čelit problémům, které se objevily v posledních letech, a zejména schopní zaručit udržitelnou potravinovou soběstačnost.

České předsednictví věří, že shromážděné návrhy a zejména shodná stanoviska členských států, týkající se výše popsaných obecných problémů, budou sloužit jako důležitý podklad pro další rozvoj nařízení (ES) č. 853/2004, jednoho z klíčových právních předpisů EU pro výrobu potravin živočišného původu.

Zároveň se předsednictví domnívá, že zveřejnění zprávy Komise o výkonu pravomocí přenesených na Radu a Evropský parlament podle článku 11a tohoto nařízení (očekávané na podzim roku 2023) by mohlo být první příležitostí pro pracovní skupinu vedoucích veterinárních služeb členských států EU, aby posoudila, jakým způsobem bylo v legislativní práci Komise přihlédnuto ke stanoviskům členských států.

PŘÍLOHA: Odpovědi členských států na dotazník

# Nařízení (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu

## Odpovědi členských států na dotazník

### *Příloha ke Zprávě o řízení*

***Tento dokument je souhrnem stanovisek členských států k nařízení (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienické požadavky na potraviny živočišného původu. Odpovědi členských států byly shromážděny během českého předsednictví v Radě EU v roce 2022 a poté byly podle potřeby přeformulovány, proto se v řadě případů nejedná o přímé citace. Uvedené údaje nemusí nezbytně vyjadřovat stanovisko předsednictví, a ne všechny údaje představují většinové stanovisko.***

## Obsah


**Obecné otázky ..... 4**

**Stávající definice – jednotlivé návrhy ..... 5**

Maso: ..... 5

Čerstvé maso: ..... 5

Strojně oddělené maso (SOM): ..... 5

Strojně oddělené produkty rybolovu: ..... 6

Masné polotovary: ..... 6

Masné výrobky, mléčné výrobky a vaječné výrobky: ..... 7

Domácí kopytníci: ..... 7

Zajícovci: ..... 7

Drobná volně žijící zvěř: ..... 7

Syrové mléko: ..... 8

Mléčné výrobky: ..... 8

Hlemýždi: ..... 8

Žabí stehýnka: ..... 8

**Potřeba NOVÝCH definic: ..... 8**

**Stávající články – jednotlivé návrhy** ..... **11**
Oblast působnosti nařízení: ..... 11
Registrace a schválení: ..... 11
Provozovatelé potravinářských podniků, kteří přímo nezacházejí s potravinami: ..... 12
Přímá dodávka/nabídka malých množství výrobcem: ..... 13
Maloobchod: ..... 13
Odkazy na zrušené právní předpisy: ..... 13
Změny a úpravy nařízení (článek 10): ..... 14
Dekontaminace potravin: ..... 14
Vnitrostátní opatření upravující požadavky stanovené v příloze III: ..... 14
**Nové oblasti, které by měly být zahrnuty do nařízení** ..... **14**
Alternativy masa a mléka (vyrobené kultivací buněk): ..... 14
Mobilní jatka: ..... 14
Med: ..... 14
Hmyz: ..... 15
Plazi: ..... 15
Zrání masa: ..... 15
Potraviny obsahující jak výrobky rostlinného původu, tak zpracované výrobky živočišného původu: ..... 15
Nepoživatelné produkty živočišného původu: ..... 15
Umělá inteligence: ..... 15
Nové potraviny: ..... 15
Méně přísné podmínky pro malá jatka: ..... 15
Mezinárodní přeprava ..... 15
Zpracování při vysokém tlaku: ..... 16
Výrobky v hermeticky uzavřených nádobách: ..... 16
Chladírny: ..... 16
Porážka skotu chovaného na pastvě zastřelením ..... 16
Ochrana masa a masných výrobků: ..... 16
Sledovatelnost: ..... 16
**Další vývoj příloh II a III** ..... **16**
Příloha II ..... 16

Příloha III – Oddíl I: Čerstvé maso – domácí kopytníci ..... 17
Příloha III – Oddíl IV: Maso – volně žijící zvěř ..... 18
Příloha III – Oddíl V: Mleté maso, masné polotovary a strojně oddělené maso (SOM) ..... 19
Příloha III – Oddíl VI: Masné výrobky ..... 19
Příloha III – Oddíl VII: Živí mlži ..... 20
Příloha III – Oddíl VIII: Produkty rybolovu ..... 20
Příloha III – Oddíl IX: Syrové mléko a mléčné výrobky ..... 20
Příloha III – Oddíl X: Vejce a vaječné výrobky ..... 21
Příloha III – Oddíl XI: Žabí stehýnka a hlemýždi ..... 22
Příloha III – Oddíl XII: Tavené a škvařené živočišné tuky ..... 22
**Oblasti, které by měly zůstat nezměněny ..... 22**
**Komentáře nad rámec oblasti působnosti nařízení (ES) č. 853/2004 ..... 22**

**Obecné otázky**

| Otázka | Názory členských států | Váha souhlasných odpovědí |
|---|---|---|
| **Články** a **definice** v příloze I jsou stále zcela aktuální | Nesouhlasím: 3<br>Nevím: 5<br>**Souhlasím: 18** | 7,5 |
| Nařízení je dostatečně **pružné,** pokud Komise může **pozměňovat** pouze přílohy II a III | Nesouhlasím: 3<br>Nevím: 4<br>**Souhlasím: 19** | 9 |
| **Definice** v příloze I jsou stále aktuální | Nesouhlasím: 2<br>nevím: 1<br>**Souhlasím: 22** | 9 |
| **Přesunout** nové **definice** z přílohy III do přílohy I | Nesouhlasím: 6<br>Nevím: 3<br>**Souhlasím: 16** | 10 |
| **Články** nařízení jsou stále aktuální | Nesouhlasím: 0<br>nevím: 0<br>**Souhlasím: 25** | 9 |
| **Rozšířit oblast působnosti** nařízení o nové oblasti | Nesouhlasím: 4<br>Nevím: 0<br>**Souhlasím: 21** | 10 |
| Měly by být zavedeny **nové definice** | Ne: 6<br>**Ano: 19** | ne/ano |

***Souhlasím:*** *6-10 b.* ***Nevím:*** *5 b.* ***Nesouhlasím:*** *0-4 b.*
*na stupnici: 0 = vůbec ne, 10 = velmi pravděpodobně*
***Váha souhlasných odpovědí:*** *medián/střední hodnota (stupnice 6-10)*

**Stávající definice – jednotlivé návrhy**

Nařízení se rovněž zabývá přepravou živých zvířat a vedlejších živočišných produktů. Řada definic v příloze I výslovně neomezuje jejich použitelnost na/pro lidskou spotřebu.

**Maso:**

Definice masa jako poživatelných částí zvířat – to, co je považováno za poživatelné se mohlo od doby vypracování nařízení změnit a tento termín (tj. termín „poživatelné části") může vyžadovat vlastní definici. Jsou např. kosti poživatelné?

Odstranit krev a vnitřnosti z definice masa.

Nepoužívat tuto definici k vyjádření procentního podílu masa na obalu mimo seznam složek. Např. masný výrobek, který obsahuje 75 % vepřových jater a 20 % vepřového masa, je na obale označen tvrzením „95 % masa", přičemž seznam složek ukazuje, že obsah vepřového masa je 20 %. (*Komentář předsednictví: Tento postup by měl být v souladu s článkem 8 nařízení (EU) č. 1169/2011 o označování potravin považován za klamání konečného spotřebitele)*.

**Čerstvé maso:**

Zmražené maso by nemělo být považováno za „čerstvé", stejně jako tomu není podle nařízení (EU) č. 1308/2013 v případě drůbežího masa („*čerstvým drůbežím masem se rozumí drůbeží maso, které v žádném okamžiku neztuhlo v důsledku chlazení před zahájením skladování za stálé teploty od -2 °C do +4 °C*").

Měly by být přidány jasné definice „zmraženého masa" a „rychle zmraženého masa" – metody, teploty atd., zejména v případě rychle zmraženého masa.

**Strojně oddělené maso (SOM):**

Definice strojně odděleného masa by měla být revidována.

Mělo by být vzato v úvahu oddělování masa při nízkém tlaku, jakož i další šetrné metody.

"Ztráta nebo změna struktury svalových vláken" – neexistuje vědecká/odborná definice; měly by být stanoveny analytické metody sloužící k posouzení stupně změny nebo zničení struktury svalových vláken.

**Strojně oddělené produkty rybolovu:**

Měla by být upřesněna definice nebo by měly být stanoveny analytické metody sloužící k posouzení stupně změny nebo zničení struktury svalových vláken.

**Masné polotovary:**

Tato definice nevymezuje jasnou hranici mezi masným polotovarem a masným výrobkem a bývá často různě vykládána.

Měl by být vymezen rozdíl mezi polotovary získanými z masa a polotovary získanými z mletého masa.

Masné polotovary se od masných výrobků liší, protože nedošlo ke změně vnitřní struktury svalových vláken, ale k vymizení vlastností čerstvého masa. Neexistuje žádná rutinní metoda, jak to ověřit. Existují výrobky, které je bez skutečného a snadno měřitelného parametru obtížné zařadit do některé z kategorií.

Výrobek, který má vlastnosti čerstvého masa, ale došlo u něj ke změně struktury svalových vláken, není ani masným polotovarem ani masným výrobkem, a proto nespadá do žádné kategorie potravin definovaných v nařízení (ES) č. 853/2004.

Pojem „změna struktury svalových vláken" se nevztahuje na vnitřnosti.

Toto náhodné zařazování do kategorií vede k neharmonizovanému uplatňování ustanovení některých evropských nařízení; jedná se zejména o předpisy, které se týkají mikrobiologických kritérií, přídatných látek a společné organizace trhu se zemědělskými výrobky.

Nařízení (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhu se zemědělskými výrobky, uvádí v bodě 6 části V přílohy VII, že *„polotovarem z čerstvého drůbežího masa se rozumí polotovar, k jehož výrobě bylo použito čerstvé drůbeží maso*". Proto nemůže být uveden na trh výrobek považovaný za masný polotovar a získaný z mraženého drůbežího masa. Na druhé straně je použití mraženého drůbežího masa povoleno, pokud je výrobek zařazen do kategorie „masný výrobek".

**Masné výrobky, mléčné výrobky a vaječné výrobky:**

Definice by mohly být přehodnoceny tak, aby byly vyloučeny výrobky, ve kterých je podíl potravin živočišného původu tak malý, že z uplatňování nařízení (ES) č. 853/2004 neplyne žádná výhoda. Například definice vaječných výrobků zahrnuje i pečivo, při jehož výrobě byla použita vejce – přísné uplatňování této definice by znamenalo, že pekárny vyrábějící toto pečivo by měly být schvalovány podle nařízení (ES) č. 853/2004 a měly by toto pečivo opatřit identifikační značkou. Vaječnými výrobky se rozumějí zpracované výrobky získané zpracováním vajec, jejich různých složek nebo melanže nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků. Mléčnými výrobky se rozumějí zpracované výrobky získané zpracováním syrového mléka nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků. Příklad: výrobek sloužící k malému rychlému občerstvení (snack) obsahující jako složky vejce, mléko a sýr – není jasné, zda se uplatňují předpisy pro vaječný výrobek nebo mléčný výrobek, když předpisy pro tyty kategorie výrobků jsou protichůdné.

**Domácí kopytníci:**

Definice by měla zahrnovat i velbloudovité – v EU jsou nyní chovány i lamy a alpaky.

**Zajícovci:**

Tato definice je širší než zoologické zařazení. Některá zvířata (jiná než zajíci, králíci a hlodavci) mohou být porážena na jatkách, a to např. bodlín bezocasý (*Tenrec ecaudatus*, tenrek), zvíře, které je tradičně konzumováno v některých francouzských zámořských regionech. Protože toto zvíře není zahrnuto do definice zajícovců, nemůže být poráženo na jatkách (*Komentář předsednictví: Jsou tato zvířata považována za farmově chovanou zvěř?*).

Některé členské státy navrhují rozšířit počet živočišných druhů spadajících pod tuto definici, jiné naopak požadují zúžení definice (a odstranění hlodavců).

**Drobná volně žijící zvěř:**

Definice odkazuje na volně žijící ptáky a zajícovce. Bylo by vhodné, aby tato definice zahrnovala i další drobné suchozemské živočichy s výjimkou kopytníků (např. nutrie a bodlíny).

**Syrové mléko:**

Definice nezahrnuje mléko, z kterého byly v hospodářství pomocí odstředivky nebo filtru odstraněny somatické buňky nebo mikroorganismy. Nicméně, vzhledem ke zjištěným nezákonným praktikám, různému výkladu této definice ze strany provozovatelů potravinářských podniků a za účelem zabránit jakýmkoli spekulacím je žádoucí v definici syrového mléka objasnit, že mléko, ze kterého byly v hospodářství pomocí odstředivky nebo filtru odstraněny somatické buňky nebo mikroorganismy, pod tuto definici nespadá.

**Mléčné výrobky:**

Mohlo by být užitečné objasnit, že pasterované mléko je mléčný výrobek.

**Hlemýždi:**

Definice neodpovídá textu uvedenému v bodě 7 oddílu XI přílohy III.

**Žabí stehýnka:**

Definice neodpovídá textu uvedenému v bodě 8 oddílu XI přílohy III.

**Potřeba NOVÝCH definic:**

1. Hmyz a výrobky z hmyzu – nepřítomnost těchto definic znemožňuje používání potravinářských přídatných látek ve výrobcích z hmyzu, jako jsou např. celá těla hmyzu s příchutí;
2. Mobilní jatka;
3. Mobilní porážecí jednotky;
4. Alternativy masa (vyrobené kultivací buněk), nezískané přímo ze zvířat;
5. Alternativy mléka (vyrobené kultivací buněk), nezískané přímo ze zvířat;
6. Vyzrálé maso (mokré a suché zrání);
7. Mrazem sušené maso;
8. Rychle zmražené maso;
9. Hluboce zmražené maso;
10. Chlazení;

11. Rychlé chlazení;
12. Výrobky z krve;
13. Rybí polotovary;
14. Běžci a maso z běžců;
15. Plazi a maso z plazů;
16. Klokani a maso z klokanů;
17. Včelí produkty: med, mateří kašička, propolis, pyl, včelí vosk, apitoxin (*Komentář předsednictví: Med je definován ve směrnici Rady 2001/110/ES o medu*);
18. Med s rostlinnými složkami (jedná se stále o produkt živočišného původu?);
19. Vysoce rafinované produkty;
20. Produkty z živočišných bílkovin;
21. Zacházení (fyzický kontakt s výrobky – pokud je to myšleno pro účely schválení a registrace);
22. Ihned/okamžitě, bez odkladu, co nejdříve;
23. Balené výrobky (např. maso) ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004;
24. Chladírenské sklady/chladírny;
25. Maloobchodní distribuční střediska;
26. Střediska pro shromažďování syrového mléka;
27. Střediska pro shromažďování zvěře;
28. Chladící nákladní lodě;
29. Umělá inteligence používaná v oblasti zdravotní nezávadnosti potravin;
30. Malé až středně velké podniky;
31. Prvovýroba (výchozí a konečné body např. pro produkci hmyzu a pro sladkovodní nebo mořské akvakultury);
32. Vejce ve skořápce (od nosnic a chovných slepic);
33. Konzervované potraviny/konzervace;
34. Hermeticky uzavřené nádoby (tj. kov, sklo, kovové tuby atp.);
35. Marinování;
36. Teplota tajícího ledu (pro produkty rybolovu);
37. Nepředvídatelné okolnosti, nehody (nucené porážky);

38. Zpracování vysokým tlakem;
39. Opětovné ponoření do vody (živí mlži);
40. Směsné produkty;
41. Internetový prodej;
42. Domácí výroba;
43. Čerstvá vejce ve zpracovaných potravinách, např. v cukrovinkách nebo cukrářském zboží;
44. Datum výroby (začátek nebo konec výrobního postupu);
45. Datum zmrazení (začátek nebo konec výrobního postupu);
46. Ořezy;
47. Pomalé vaření;
48. Potraviny živočišného původu;
49. Přebalovací střediska;
50. Překládací střediska/překládka zboží z jednoho nákladního vozidla do druhého;
51. Zpracované žáby a hlemýždi (po tepelném opracování a konzervaci ve slaném nálevu).

**Stávající články – jednotlivé návrhy**

**Oblast působnosti nařízení:**

Alternativy masa a mléka (vyrobené kultivací buněk) v současnosti pravděpodobně nespadají do oblasti působnosti nařízení.

**Registrace a schválení:**

Článek 1 stanoví výjimku pro případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství výrobků spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu. Článek 4 rozděluje subjekty na subjekty podléhající registraci a subjekty podléhající schválení (nebo stanovuje výjimky z požadavku na schválení). V obou případech závisí stanovení výjimek na řadě různých parametrů, jako jsou např. druh výrobku, původ výrobku, množství výrobku, umístění výrobku v potravinovém řetězci, druh dodavatele, druh spotřebitele apod.

Návrh: Obecně by výjimky měly být udělovány podle jednoho parametru; parametrem, který primárně ovlivňuje nebezpečí související s potravinami je druh provozu, resp. činnosti. Proto by podniky, které provádějí pouze tuto (jedinou) činnost a žádnou jinou, mohly podléhat výjimkám, ostatní činnosti by měly podléhat schválení (pokud se nejedná o maloobchod nebo prvovýrobu).

Článek 4 omezuje schválení na provozovatele potravinářských podniků, kteří zacházejí s živočišnými produkty.

Návrh: Požadavek na schválení by se mohl rozšířit i nad rámec zacházení a měl by zahrnovat i jakékoli další úkony, kterými dochází ke změně sledovatelnosti nebo fyzické změně výrobků (chladírny); rovněž by měl být objasněn význam termínu „zacházení".

Návrh: Stanovit povinnost schválení a registraci po určené době znovu posoudit (zavedení a používání systémů založených na HACCP).

Návrh: Stanovit harmonizované podmínky pro žádosti o schválení a registraci (např. povinnost předložit určité informace/údaje jako je plán podniku, popis postupů, analýza rizik atd.).

Stávající znění článku 1 může vést k nejasnostem, protože nevysvětluje, proč podniky, které vyrábějí potraviny obsahující pouze zpracované produkty živočišného původu, potřebují schválení, zatímco podniky, které vyrábějí potraviny obsahující jak produkty rostlinného původu, tak zpracované produkty živočišného původu, schválení nepotřebují.

**Provozovatelé potravinářských podniků, kteří přímo nezacházejí s potravinami:**

Nařízení přepokládá lineární tok produktů/výrobků z jatek do bourárny, pak do distribuce, do maloobchodu a ke spotřebiteli. Nařízení je pro některé provozovatele velmi přísné a pro jiné nejednoznačné.

Různé modely/druhy vlastnictví:

- Smluvní skladování, kdy má provozovatel své výrobky ve svém podniku, ale nevlastní je, nerozhoduje ani odkud pocházejí a komu jsou odesílány.
- Pouze obchodní, kdy provozovatel-obchodník/zprostředkovatel výrobky vlastní, ale nemá je ve svém podniku a nikdy s nimi nezachází.

Různé modely/druhy návaznosti konzervace/změny

- Příjem mražených výrobků, udržování těchto výrobků v mraženém stavu a jejich následné odesílání v mraženém stavu.
- Příjem čerstvých a chlazených výrobků nebo výroků s teplotou prostředí a jejich zmražení.
- Příjem mražených výrobků, jejich rozmražení/temperování a následné odesílání jako rozmražených.

Různý přístupy k nedělitelnosti šarží a následné sledovatelnosti

- Příjem šarží a odesílaní stejných šarží.
- Příjem šarží a jejich sloučení do větších šarží, které jsou odesílány.
- Příjem šarží a jejich rozdělení do menších šarží, které jsou odesílány.

Potřeba objasnění

- Kdy je třeba schválení provozovatelů-obchodníků/zprostředkovatelů a kdy ne.
- Používání identifikačních značek v chladírnách/chladírenských skladech.

- Definice zacházení.
- Definice chladírny/chladírenského skladu.
- Určení odpovědnosti za sledovatelnost u jednotlivých provozovatelů potravinářských podniků.

**Přímé dodávání malých množství výrobcem:**

Čl. 1 odst. 3 vyjímá z působnosti nařízení některé případy „dodavatelů malého množství". Mělo by se uvážit, zda je možné tento seznam rozšířit o malá množství zpracovaných produktů živočišného původu a o malá množství masa jiných druhů zvířat, než je drůbež, zajícovci a zvěř, tj. masa farmově chované zvěře a masa jiných chovaných zvířat (např. ovce, kozy, prasata, telata) poražených v hospodářství původu, dodávaná přímo konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který dodává přímo konečnému spotřebiteli a k místní spotřebě. (*Komentář předsednictví: Přímou dodávku malých množství zpracovaného masa se zabývá nařízení (EU) č. 2021/1756)*.

**Maloobchod:**

Čl. 1 odst. 5 písm. b) bod i) se týká pouze maloobchodu, který je podle nařízení (ES) č. 178/2002 místem prodeje nebo dodávky konečnému spotřebiteli. Formulace čl. 1 odst. 5 písm. b) je obecně nelogická, protože neexistuje nic takového jako maloobchodní dodávka jinému podniku (podle definice v nařízení (ES) č. 178/2002). Čl. 1 odst. 5 písm. b) bod i) by se spolu s čl. 4 odst. 2 písm. c) a d) a s pokyny DG Sante měl týkat jiných činností, než jsou ty, které v rámci potravinového řetězce stojí blízko maloobchodu.

Návrh: Měla by být stanovena definice maloobchodních distribučních středisek a výjimky pro ně.

**Odkazy na zrušené právní předpisy:**

Nařízení (ES) č. 854/2004, nařízení (ES) č. 1774/2002, směrnice 2002/99/ES, směrnice 2000/13/ES, nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, směrnice 98/78/ES, směrnice 96/23/ES, rozhodnutí 1999/468/ES, nařízení (EHS) č. 2377/90 atd.

**Změny a úpravy nařízení (článek 10):**

Rozšířit pravomoc Komise a umožnit jí měnit i přílohu I.

**Dekontaminace potravin:**

Revize čl. 3 odst. 2 týkající se použití dekontaminačních prostředků (možný rozpor s nařízením (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách).

**Vnitrostátní opatření upravující požadavky stanovené v příloze III:**

Umožnit úpravu požadavků na malé podniky (čl. 10 odst. 4 písm. a)).
*(Komentář předsednictví: Pravděpodobně je to již možné podle čl. 10 odst. 4 písm. b.)*

**Nové oblasti, které by měly být zahrnuty do nařízení**

**Alternativy masa a mléka (vyrobené kultivací buněk):**

Laboratorně vyrobené maso a mléko jsou připravovány kultivací kmenových buněk, a proto u nich odpadají problémy s patogeny existující v prvovýrobě; pro spotřebitele představují jiný soubor rizik. Proto by bylo vhodné, aby pro živočišné produkty vyrobené kultivací byl stanoven zvláštní soubor pravidel.
V blízké budoucnosti se očekává, že provozovatelé potravinářských podniků vyrábějící živočišné produkty pomocí kultivace budou potřebovat schválení, a proto by měly být definovány nějaké zvláštní požadavky.
Potraviny živočišného původu by měly být vždy zpracovávány v místech, která mají stejné nebo lepší podmínky, než jsou podmínky stanovené tímto nařízením.

**Mobilní jatka:**

Pokud jde o mobilní jatka, umožnit chlazení jatečně upravených těl v místě porážky, a ne přímo v mobilních jatkách, by pomohlo rozšíření mobilních jatek.

**Med:**

Požadavky na podniky pro zpracování medu.
Harmonizovaná pravidla pro zpracování medu – ztekucování, tepelné zpracování, filtrace, balení atd.
Objasnit používání značky při označování medu a včelích produktů.

**Hmyz:**

Harmonizovaná pravidla pro podniky, usmrcování, extrakce, definice nepoživatelných částí atd.

**Plazi:**

Definice, požadavky, zvláštní rizika, označování atd.

**Zrání masa:**

Zralé maso, zrání masa (mokré, suché atd.), definice, podmínky, doba zrání.

**Potraviny obsahující jak výrobky rostlinného původu, tak zpracované výrobky živočišného původu:**

Situace týkající se směsných produktů (např. pelmeně, ravioly, masové koláče apod.) na trhu EU je stále nejasná. V závislosti na obsahu živočišných složek by směsné produkty mohly být považovány za potraviny živočišného původu.

**Nepoživatelné produkty živočišného původu:**

Potravinářské výrobky by měly být rozděleny na poživatelné a nepoživatelné.

**Umělá inteligence:**

Pokud budou při úředních kontrolách používány nové technologie (např. kontrola na dálku nebo umělá inteligence při posuzování zdravotní nezávadnosti potravin), bude nutné k tomu přihlédnout.

**Nové potraviny:**

Schvalování/registrace podniků pro nové potraviny živočišného původu.

**Méně přísné podmínky pro malá jatka:**

Postavení malých jatek v tomto nařízení vyžaduje pozornost, aby bylo zaručeno, že tato malá jatka budou i nadále plnit svou úlohu v krátkém a udržitelném potravinovém řetězci.

**Mezinárodní přeprava**

Provozovatelé, kteří provádějí mezinárodní přepravu masa, by k této činnosti měli mít povolení/schválení a měli by být uvedeni v seznamu povolených/schválených podniků EU.

Registrace nákladního vozidla, registrace přívěsu, národnost řidiče, země původu masa a země určení masa se týkají řady úřadů z různých zemí a v případě nehody v tranzitní zemi je obtížné spojit se s odpovědným úřadem.

**Zpracování při vysokém tlaku:**

Harmonizovaná pravidla.

**Výrobky v hermeticky uzavřených nádobách:**

Např. kov, sklo, kovové tuby atd.

**Chladírny:**

Odpovědnost provozovatele chladírenského skladu/chladírny, požadavky na sledovatelnost (např. viz nařízení (ES) č. 931/2011).

**Porážka skotu chovaného na pastvě zastřelením**

**Ochrana masa a masných výrobků:**

Objasnit, že výrobky rostlinného původu nejsou maso, masné výrobky nebo masné polotovary.

**Sledovatelnost:**

Vzor průvodního dokladu s uvedením jména a adresy podniku nebo místa, ze kterého bylo zboží odesláno (*Komentář předsednictví: Pravděpodobně řešeno v nařízení (EU) č. 931/2011*).

**Další vývoj příloh II a III**

**Příloha II**

<u>Označování:</u>

Pravidla pro výměnu/nahrazení identifikační značky nejsou jasná v případě:

- Přebalení (výměna prvního obalu).
- Přebalení (výměna druhého obalu).
- Změny fyzického stavu (zmražení, rozmražení po rozbalení).

Pravidla pro použití dvou identifikačních značek nejsou zcela jasná (v případě mléka je platná pouze jedna značka, v případě masa může být jedna značka za jatka, druhá za bourárnu).

Mělo by být jasně stanoveno, že provozovatel potravinářského podniku musí používat pouze svou vlastní identifikační značku, a ne značku jiného podniku.

Je třeba doplnit chybějící jazykové verze, např. maltskou značku „KE" (Kommunita Ewropea), případně nahradit zkratku „ES" celosvětově uznávanou zkratkou „EU".

Pravidla pro používání identifikačních značek (a stejně tak i značek zdravotní nezávadnosti) u výrobků/produktů získaných ze zvířat chovaných v uzavřených pásmech nákaz zvířat by měla být uvedena na jednom místě.

Chlazení a rychlé zchlazení (superchilling):

Podmínky používání a požadavky na potraviny živočišného původu podrobené chlazení a rychlému zchlazení. Tyto požadavky by doplnily definice, které by měly být doplněny do přílohy I.

Zařazení do seznamu a zveřejňování seznamů schválených podniků:

Kapitoly I a II přílohy V nařízení (ES) č. 2074/2005 požadují, aby komise provozovala webovou stránku, na kterou všechny členské státy dají odkazy na svoje vnitrostátní stránky obsahující seznamy schválených potravinářských podniků. Zároveň byl stanoven i formát těchto seznamů. Poté, co vstoupilo v platnost nařízení (EU) č. 2017/625, byly tyto kapitoly z nařízení (ES) č. 2074/2005 odstraněny. Povinnost zveřejňovat seznamy schválených podniků tedy není právně stanovena.

**Příloha III – Oddíl I: Čerstvé maso – domácí kopytníci**

Teplota masa při přepravě:

Jsou nezbytné technické požadavky na měření povrchové teploty jatečně upravených těl.

Povolování/schvalování místa odeslání, tj. místa, kde začíná přeprava jatečně upravených těl určených k chlazení, příslušným úřadem již není zapotřebí.

Porážka v hospodářství a mobilní jatka:

Je navrhováno umožnit, aby v hospodářství mohla být kromě domácího skotu poražena také jiná zvířata, jako jsou ovce, kozy a farmově chovaná zvěř. Berani a kozli se mohou chovat agresivně, což může způsobovat problémy při jejich přepravě na jatka.

Je žádoucí zvýšit počet zvířat poražených při stejné příležitosti u domácího skotu nad tři kusy, u domácích prasat nad šest kusů a u domácích lichokopytníků nad tři kusy.

Maso určené ke zmražení:

Maso určené k mražení musí být zmraženo bez zbytečného odkladu; v případě potřeby s ohledem na dobu stabilizace před zmražením. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří provozují maloobchodní činnost, však mohou zmrazit maso za účelem jeho další distribuce pro účely darování potravin v souladu s několika podmínkami, včetně podmínek stanovených příslušným úřadem pro mražení a další použití jako potraviny.

Pokud může mražení v souvislosti s maloobchodní činností za účelem darování potravin proběhnout později než „bez zbytečného odkladu“, měli by provozovatelé potravinářských podniků mít možnost provést mražení později – je žádoucí odstranit slova „bez zbytečného odkladu“.

**Příloha III – Oddíl IV: Maso – volně žijící zvěř**

Měly by být doplněny podrobnosti týkající se zpracování masa volně žijící zvěře a popis vybavení podniku, podobně jako u jatek (např. dezinfekce nástrojů a nářadí, skladování odesílaného masa, jatečně upravená těla nesmí přijít do styku s podlahou, zdmi nebo pracovními místy, jatečně upravená těla nesmí být viditelně znečištěna atd.).

Měla by být stanovena nejdelší možná doba, po kterou je možné uchovávat maso volně žijících zvířat ve střediscích pro shromažďování masa volně žijících zvířat.

Zacházení s drobnými volně žijícími zvířaty: měla by být zavedena podobná pravidla, jaká jsou požadována pro velká volně žijící zvířata + přiložit prohlášení o tom, že nebyly zjištěný žádné nežádoucí změny.

**Příloha III – Oddíl V: Mleté maso, masné polotovary a strojně oddělené maso (SOM)**

Strojně oddělené maso (SOM):

Strojní oddělování masa při nízkém tlaku by nemělo být prováděno, pokud provoz nesousedí s bourárnou. SOM získané při nízkém tlaku je z technologického hlediska kvalitnější a jeho použití by mělo být dovoleno, i když výrobna nesousedí s bourárnou.

Měla by být stanovena opatření pro klasifikaci výrobků/produktů získaných po strojním vykoštění celých dílů drůbeže a zajícovců postupem, který nemění strukturu kostí nebo strukturu svalových vláken (nízkotlaký systém bez mletí). Tyto výrobky/produkty nespadají do kategorie strojně odděleného masa; protože jsou získány z celých dílů, a ne z kostí pokrytých masem po vykoštění, jejich klasifikace je nejasná.

SOM získané při nízkém tlaku by mělo být vyjmuto z definice SOM a mělo by být považováno za čerstvé maso nebo by pro něj měla být (s ohledem na označování) vytvořena samostatná kategorie.

Maximální doba skladování mraženého SOM omezená na tři měsíce je často vykládána tak, že maximální trvanlivost mraženého SOM činí 3 měsíce. V duchu odpovědnosti za zdravotní nezávadnost potravin by mělo být ponecháno na provozovatelích, aby stanovili a potvrdili dobu skladování – doporučuje se toto výše zmíněné omezení z nařízení odstranit.

Mleté maso:

Pro maso jako surovinu pro výrobu mletého masa jsou stanoveny velmi přísné požadavky na stáří. Zároveň nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, stanoví kritéria zdravotní nezávadnosti potravin a hygieny výroby. Aby bylo možno těmto kritériím vyhovět, musí provozovatelé potravinářských podniků používat maso odpovídající kvality. Proto by požadavky na stáří měly být odstraněny.

**Příloha III – Oddíl VI: Masné výrobky**

Pokud jde o masné výrobky, požadavky jsou stanoveny jen pro suroviny. Měly by být stanoveny podrobnosti týkající se technologických postupů, druhů masných výrobků a hygienických požadavků.

**Příloha III – Oddíl VII: Živí mlži**

Měla by být stanovena teplota, při které jsou mlži skladováni a přepravováni.

**Příloha III – Oddíl VIII: Produkty rybolovu**

V případě drobného rybolovu lze zvážit podobný postup jako u sběrných středisek pro volně žijící zvěř – mělo by se jednat o (registrovanou) prvovýrobu, první místo, kde dochází pouze ke shromažďování těl.

Paraziti: Požadavek na tepelné ošetření produktů rybolovu za účelem usmrcení parazitů by mohl více využít přístupu založeného na HACCP.

Prodej rybího tuku (oleje) jako potravinového doplňku: Rybí tuk (olej) v želatinových kapslích se prodává jako doplněk stravy. Mělo by být objasněno, zda je tento výrobek považován za produkt živočišného původu spadající do působnosti tohoto nařízení (a jestli je např. potřeba, aby byl opatřen identifikační značkou).

Výroba rybího tuku (oleje) neurčeného k lidské spotřebě: Nařízení povoluje, aby provozovatel potravinářského podniku v tomto podniku vyráběl jak rybí tuk (olej) k lidské spotřebě, tak rybí tuk (olej), který není určený k lidské spotřebě, a to za předpokladu že suroviny a výrobní postup vyhovují požadavkům na rybí tuk (olej) určený k lidské spotřebě. Mělo by být povoleno používat stejné zařízení/vybavení pro suroviny sloužící k výrobě rybího tuku (oleje) nebo rybí moučky, které nejsou určeny k lidské spotřebě. Provozovatelé potravinářských podniků musí mít zavedeny postupy umožňující oddělit používání zařízení/vybavení jejich podniku jednak k výrobě produktů, které jsou určeny k lidské spotřebě, a jednak těch, které nejsou určeny k lidské spotřebě.

**Příloha III – Oddíl IX: Syrové mléko a mléčné výrobky**

<u>Ošetření syrového mléka:</u>

Nařízení stanoví podmínky pro tepelné ošetření syrového mléka, kolostra a mléčné výrobky z mléka a kolostra. Měla by být zahrnuta i jiná ošetření, např. nové technologie jako např. ošetření pomocí UV záření nebo vysokotlaká pasterizace (high pressure processing, HPP), vyvinuté jako účinné i při použití u mléka.

Vyšetření syrového mléka:

Stávající znění vyžaduje pouze vyšetření na antibiotika, i když byly stanoveny limity reziduí v mléce i pro jiná veterinární léčiva. (*Komentář předsednictví: Odkaz na zrušené právní předpisy v bodě 4 písm. a) části III kapitoly I*).

Chybějí pravidla pro syrové mléko nevyhovující kritériím stanoveným pro počet mikroorganismů a počet somatických buněk. Navrhuje se umožnit provedení tepelného ošetření, a pokud to povolí příslušný úřad, vyrobit sýr zrající po dobu nejméně 60 dní a mléčné výrobky získané v souvislosti s výrobou tohoto sýra.

Vyšetření syrového mléka v malých a řemeslných mlékárnách (nejčastěji v hospodářství): četnost odběru vzorků pro klouzavý geometrický průměr počtu mikroorganismů a počtu somatických buněk je pro malé mlékárny, které se často nacházejí v odlehlých oblastech, příliš vysoká. Doporučuje se stanovit méně přísná pravidla pro malé provozy zpracovávající pouze mléko vlastních zvířat.

Požadavek na vizuální kontrolu mléka každého zvířete před začátkem dojení nepřihlíží k používání automatického dojicího zařízení.

Označování mléka:

Syrové mléko určené k přímé lidské spotřebě a výrobky vyrobené ze syrového mléka musí být označeny jako „syrové mléko“ nebo „ze syrového mléka“.

Doporučuje se nahradit slovo „syrové“ slovem „nepasterizované“. V současnosti je slovo „syrové“ („raw“) vnímáno spotřebiteli tak, že naznačuje zdravotní výhody, ačkoli by mělo upozornit na riziko. Mělo by se také zvážit úplné přeformulování informací pro spotřebitele.

**Příloha III – Oddíl X: Vejce a vaječné výrobky**

Chybí teplotní podmínky během skladování a přepravy. (*Komentář předsednictví: Částečně řešeno v nařízení (ES) č. 589/2008 – vejce třídy A musí být skladována při teplotě nižší než 5 °C*).

Mělo by být stanoveno více podrobností týkajících se hygienických požadavků na podniky shromažďující, balící a skladující vejce.

**Příloha III – Oddíl XI: Žabí stehýnka a hlemýždi**

Mělo by být stanoveno více podrobností týkajících se hygienických požadavků na podniky pro zpracování hlemýžďů.

**Příloha III – Oddíl XII: Tavené a škvařené živočišné tuky**

Je doporučováno odstranit požadavky na tavené a škvařené tuky týkající se celkového množství nerozpustných nečistot, protože se jedná o kritérium kvality, a ne o hygienické kritérium.

**Oblasti, které by měly zůstat nezměněny**

- Zachovat pořadí příloh: definice, všeobecné podmínky, zvláštní požadavky.
- Je velmi dobré, že nařízení obsahuje vše v jednom dokumentu. Bylo by dobré, kdyby to tak zůstalo a kdyby se problematika nerozdělovala do prováděcích aktů a aktů v přenesené pravomoci, protože to přispívá ke zmatku a znesnadňuje to vyhledávání v dokumentech a pochopení dokumentů.
- Zachovat článek 8.
- Zachovat výjimky pro malá množství primárních produktů, zvěřinu, drůbeží maso a maso zajícovců.
- Nařízení by mělo být zachováno jako celek a nemělo by být tříštěno (rozdělováno).

**Komentáře nad rámec oblasti působnosti nařízení (ES) č. 853/2004**

<u>Definice provozovatele potravinářského podniku (nařízení (ES) č. 178/2002):</u>

Provozovatelé potravinářských podniků přepravující živá zvířata na jatka musí zaručit dodržování určitých požadavků. Termín *„provozovatel potravinářského podniku"* potřebuje úpravu – vznikla totiž diskuse, zda lze přepravce hospodářských zvířat označit za provozovatele potravinářského podniku; podle některých názorů lze za provozovatele potravinářského podniku považovat pouze provozovatele jatek.

Mikrobiologická kritéria (nařízení (ES) č. 2073/2005):

- Změna kritérií zdravotní nezávadnosti týkajících se sérovarů salmonel v drůbežím mase a v drůbežích polotovarech (pro lidi jsou nebezpečné nejen sérovary Enteritidis a Typhimurium). *Komentář předsednictví: Viz Rozsudek soudního dvora (osmého senátu) ze dne 28. dubna 2022 UAB "Romega"*),
- Chybí kritéria zdravotní nezávadnosti pro živé mlže,
- Kritéria zdravotní nezávadnosti pro syrové mléko a kolostrum obsažená v bodě 3 části III kapitoly II oddílu IX přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 by měla být přesunuta do nařízení (ES) č. 2073/2005.