



V Bruselu dne 31.10.2017
C(2017) 7228 final

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) .../...

ze dne 31.10.2017,

**kterým se mění příloha III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004,
pokud jde o teplotní podmínky během přepravy masa**

(Text s významem pro EHP)

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) .../...

ze dne 31.10.2017,

kterým se mění příloha III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud jde o teplotní podmínky během přepravy masa

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu¹, a zejména na čl. 10 odst. 1 písm. d) a e) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní pravidla pro hygienu potravin živočišného původu vztahující se na provozovatele potravinářských podniků. Uvedené nařízení stanoví, že provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit dodržování zvláštních požadavků na teplotu před přepravou masa a během ní.
- (2) V souladu s přílohou III uvedeného nařízení musí být maso, kromě drobů, domácích kopytníků ihned po prohlídce po porážce zchlazeno na teplotu v jádře nejvýše 7 °C podle zchlazovací křivky zajišťující nepřetržitý pokles teploty, pokud není zvláštními předpisy stanoveno jinak. Tento proces musí být dokončen v chladicích zařízeních na jatkách před tím, než je možné zahájit přepravu.
- (3) Dne 6. března 2014 přijala vědecká komise pro biologická nebezpečí při Evropském úřadu pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad EFSA“) část 1 vědeckého stanoviska² ohledně rizik pro veřejné zdraví souvisejících s udržováním chladicího řetězce během skladování a přepravy masa, které se týká pouze masa domácích kopytníků. V uvedeném stanovisku byl učiněn závěr, že jelikož k většině případů bakteriální kontaminace dochází na povrchu jatečně upraveného těla, je teplota povrchu vhodným ukazatelem růstu bakterií. Ve zmíněném stanovisku jsou rovněž uvedeny kombinace maximálních teplot povrchu při nakládce jatečně upraveného těla a maximálních dob pro chlazení a dopravu, které vedou k růstu patogenních původců (mikroorganismů, které způsobují chorobu vyvolanou původcem v potravinách) stejnému nebo menšímu, než je růst, který je výsledkem zchlazení jatečně upravených těl na jatkách na teplotu v jádře 7 °C.
- (4) Dne 8. června 2016 přijal úřad EFSA další vědecké stanovisko³ o růstu znehodnocujících bakterií během skladování a přepravy masa. V uvedeném stanovisku dospěl k závěru, že některé znehodnocující bakterie (což jsou bakterie, které nemusí nutně způsobovat onemocnění, ale mohou potraviny učinit nepříjemnými pro lidskou spotřebu, protože se zkazí), zejména *Pseudomonas* spp., mohou dosáhnout kritických

¹ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.

² EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81 s.].

³ EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38 s.].

úrovni rychleji než patogeny, v závislosti na stupni počáteční kontaminace znehodnocujícími bakteriemi a rovněž na teplotních podmínkách.

- (5) Provozovatelé potravinářských podniků musí podle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005⁴ pravidelně vyhodnocovat počet kolonií aerobních mikroorganismů. Tento počet může být použit jako ukazatel horní hranice koncentrace jakéhokoli druhu znehodnocujících bakterií přítomných v maso.
- (6) Na základě stanoviska úřadu EFSA a s ohledem na dostupné nástroje pro hodnocení je proto možné zavést jiné, pružnější přístupy pro teplotní podmínky během přepravy čerstvého masa, zejména jatečně upravených těl nebo větších kusů, bez jakéhokoli zvýšeného rizika pro veřejné zdraví a bez odchylky od základní zásady, že takové maso by mělo být zchlazeno na 7 °C nepřetržitým poklesem teploty. Taková větší flexibilita by umožnila, aby se maso dostalo ke spotřebiteli po porážce rychleji, a tím by se usnadnil obchodní toky čerstvého masa v Unii.
- (7) Zatímco alternativní přístupy jsou založeny na teplotě povrchu a teplotě vzduchu při přepravě, nepřetržitý pokles teploty je povinný podle stávajících ustanovení a vyžaduje, aby byla před přepravou na dlouhou vzdálenost odstraněna rovněž část tělesného tepla. Určení teploty v jádře, na kterou musí být jatečně upravená těla a větší kusy před přepravou zchlazeny, představuje způsob, jak zajistit, aby se odstranila významná část tělesného tepla.
- (8) Nařízení (ES) č. 853/2004 rovněž stanoví odchylku od povinnosti zchladit maso před přepravou na 7 °C, pokud jde o určité výrobky za zvláštních podmínek. Aby se zabránilo zneužívání této odchylky, je vhodné objasnit, že je přípustná pouze tehdy, pokud je odůvodněna technologickými důvody, např. když zchlazení na 7 °C nemůže přispět k hygienickému a technicky nejvhodnějšímu zpracování produktu.
- (9) Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 se mění takto:

1. V oddílu I kapitole VII se bod 3 nahrazuje tímto:
 - „3. Teplota masa musí před přepravou dosáhnout hodnoty uvedené v bodě 1 a tato teplota musí být v průběhu přepravy zachována.
Použijí se však následující písmena a) a b):
 - a) přeprava masa pro výrobu zvláštních produktů může proběhnout před tím, než je dosaženo teploty uvedené v bodě 1, pokud to povolí příslušný orgán, za předpokladu, že:
 - i) taková přeprava probíhá v souladu s požadavky, které příslušné orgány původu a určení stanoví pro přepravu z jednoho zařízení do jiného;

⁴ Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1).

- ii) maso opouští jatky nebo bourárnu/porcovnu, která se nachází v tomtéž místě jako prostory jatek, okamžitě a přeprava netrvá déle než dvě hodiny;
- a
- iii) taková přeprava je odůvodněna technologickými důvody;
- b) přeprava jatečně upravených těl, půlí jatečně upravených těl, čtvrtí jatečně upravených těl nebo půlí jatečně upravených těl rozporcovaných na tři velkoobchodní porce ovcí a koz, skotu a prasat může být zahájena před tím, než je dosaženo teploty uvedené v bodě 1, za předpokladu, že jsou splněny všechny tyto podmínky:
- i) teplota je monitorována a zaznamenávána v rámci postupů založených na zásadách HACCP;
 - ii) provozovatelé potravinářských podniků, kteří odesílají a přepravují jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce, obdrželi od příslušného orgánu v místě odeslání zdokumentované povolení k použití této odchylky;
 - iii) vozidlo přepravující jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce je vybaveno nástrojem, který monitoruje a zaznamenává teploty vzduchu, jimž jsou jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce vystaveny, tak, aby příslušné orgány byly schopny ověřit dodržování podmínek týkajících se času a teploty stanovených v bodě viii);
 - iv) vozidlo přepravující jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce sváží maso pro jednu přepravu pouze z jedněch jatek;
 - v) jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce, na něž se vztahuje tato odchylka, musí mít při zahájení přepravy teplotu v jádře 15 °C, pokud mají být přepravovány ve stejném oddíle jako jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce, které splňují požadavek na teplotu uvedený v bodě 1 (tj. 7 stupňů);
 - vi) k zásilce je přiloženo prohlášení provozovatele potravinářského podniku; v tomto prohlášení musí být uvedena doba chlazení před nakládkou, doba, kdy byla zahájena nakládka jatečně upravených těl, půlí jatečně upravených těl, čtvrtí jatečně upravených těl nebo půlí jatečně upravených těl rozporcovaných na tři velkoobchodní porce, teplota povrchu v uvedené době, maximální teplota vzduchu při přepravě, které mohou být jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtí jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce vystaveny,

maximální povolená doba přepravy, datum povolení a název příslušného orgánu, který odchylku poskytl;

- vii) provozovatel potravinářského podniku určení musí uvědomit příslušné orgány před tím, než poprvé obdrží jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na tři velkoobchodní porce, u nichž nebylo před přepravou dosaženo teploty stanovené v bodě 1;
- viii) takové maso se přepravuje v souladu s těmito parametry:

- v případě maximálně šestihodinové doby přepravy¹:

Druh	Teplota povrchu ²	Maximální doba pro zchlazení na teplotu povrchu ³	Maximální teplota vzduchu při přepravě ⁴	Maximální průměrný denní počet kolonií aerobních mikroorganismů u jatečně upraveného těla ⁵
Ovce a kozy	7 °C	8 hodin	6 °C	log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Skot		20 hodin		log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Prasata		16 hodin		log ₁₀ 4 cfu/cm ²

- v případě maximálně třicetihodinové doby přepravy¹:

Druh	Teplota povrchu ²	Maximální doba pro zchlazení na teplotu povrchu ³	Teplota v jádře ⁶	Maximální teplota vzduchu při přepravě ⁴	Maximální průměrný denní počet kolonií aerobních mikroorganismů u jatečně upraveného těla ⁵
Prasata	7 °C	16 hodin	15 °C	6 °C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

- v případě maximálně šedesátihodinové doby přepravy¹:

Druh	Teplota povrchu ²	Maximální doba pro zchlazení na teplotu povrchu ³	Teplota v jádře ⁶	Maximální teplota vzduchu při přepravě ⁴	Maximální průměrný denní počet kolonií aerobních mikroorganismů u jatečně upraveného těla ⁵
Ovce a kozy	4 °C	12 hodin	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Skot		24 hodin			

¹ Maximální přípustná doba od zahájení nakládky masa do vozidla až do uskutečnění poslední dodávky. Nakládku masa do vozidla lze odložit na dobu po uplynutí maximální přípustné doby pro zchlazení masa na jeho specifickou teplotu povrchu. Pokud k tomu dojde, musí být maximální přípustná doba

přepravy zkrácena o stejnou dobu, o jakou byla odložena nakládka. Příslušný orgán členského státu určení může omezit počet míst dodání.

Maximální přípustná teplota povrchu při nakládce a poté opatření v nejširší části jatečně upravených těl, půle jatečně upravených těl, čtvrtí jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcovaných na tři velkoobchodní porce.

Maximální přípustná doba od okamžiku usmrcení do dosažení maximální přípustné teploty povrchu při nakládce.

Maximální teplota vzduchu, které smí být maso vystaveno od okamžiku zahájení nakládky a po celou dobu trvání přepravy.

Maximální průměrný denní počet kolonií aerobních mikroorganismů u jatečně upraveného těla na jatkách za použití klouzavého období 10 týdnů, přípustný u jatečně upravených těl dotčených druhů, jenž provozovatel uspokojivě prokáže příslušnému orgánu v souladu s postupy odběru vzorků a vyšetření stanovenými v bodech 2.1.1 a 2.1.2 kapitoly 2 a v bodě 3.2 kapitoly 3 přílohy I nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1).

Maximální přípustná teplota v jádře masa v době nakládky a poté.“

2. V oddílu I kapitole V se doplňuje nový bod 5, který zní:

„5. Jatečně upravená těla, půle jatečně upravených těl, čtvrtě jatečně upravených těl nebo půle jatečně upravených těl rozporcované na nejvýše tři velkoobchodní porce mohou být vykostovány a bourány/porcovány před dosažením teploty uvedené v bodě 2 písm. b), pokud byly přepravovány podle odchylky stanovené v bodě 3 písm. b) kapitoly VII oddílu I. V takovém případě musí být maso během vykostování nebo bourání/porcování vystaveno teplotám vzduchu, které zajistí nepřetržitý pokles teploty masa. Jakmile je maso rozbouráno/rozporcováno a popřípadě zabaleno, musí být zchlazeno na teplotu uvedenou v bodě 2 písm. b), pokud již nemá nižší než uvedenou teplotu.“

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 31.10.2017.

*Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER*