

UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/1981

od 31. listopada 2017.

o izmjeni Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu temperaturnih uvjeta tijekom prijevoza mesa

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 10. stavak 1. točke (d) i (e),

budući da:

- (1) Uredbom (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se posebna pravila o higijeni hrane životinjskog podrijetla kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom. Tom Uredbom utvrđeno je da su subjekti u poslovanju s hranom dužni osigurati ispunjavanje posebnih zahtjeva glede temperature prije i tijekom prijevoza mesa.
- (2) U skladu s Prilogom III. toj Uredbi u klaonici se meso domaćih papkara i kopitara, osim nusproizvoda klanja, mora odmah nakon *post mortem* pregleda ohladiti u skladu s krivuljom hlađenja koja osigurava stalno smanjenje temperature kako bi se u svim dijelovima mesa postigla temperatura od 7 °C, ako druge posebne odredbe ne predviđaju drugačije. To se mora obaviti u rashladnoj prostoriji klaonice prije početka prijevoza.
- (3) Znanstveni odbor za biološke opasnosti Europske agencije za sigurnost hrane (EFSA) (dalje u tekstu „Agencija”) donio je 6. ožujka 2014. Dio 1. znanstvenog mišljenja ⁽²⁾ o rizicima za javno zdravlje povezanim s održavanjem hladnog lanca tijekom skladištenja i prijevoza mesa, koji se odnosi samo na meso domaćih papkara i kopitara. Zaključak je tog znanstvenog mišljenja da je površinska temperatura prikladan pokazatelj rasta bakterija budući da se kontaminacija bakterijama događa uglavnom na površini trupa. U mišljenju su navedene i kombinacije maksimalnih površinskih temperatura pri utovaru trupa i najduljeg trajanja hlađenja i prijevoza koji rezultiraju rastom patogenih organizama (mikroorganizmi koji uzrokuju bolesti koje se prenose hranom) jednakim ili manjim od onoga koji se dobije kada se trupovi u klaonici ohlade na temperaturu od 7 °C u svim dijelovima mesa.
- (4) Agencija je 8. lipnja 2016. donijela još jedno znanstveno mišljenje ⁽³⁾ o rastu bakterija koje izazivaju kvarenje tijekom skladištenja i prijevoza mesa. Prema tom mišljenju neke bakterije koje izazivaju kvarenje (bakterije koje ne moraju nužno izazivati bolest, ali hranu mogu učiniti neprihvatljivom za ljudsku upotrebu zbog truljenja), osobito *Pseudomonas* spp, mogu doseći kritične razine brže nego patogene bakterije, ovisno o razini početne kontaminacije bakterijama koje izazivaju kvarenje, kao i o temperaturnim uvjetima.
- (5) Subjekti u poslovanju s hranom moraju rutinski procjenjivati brojnost kolonija aerobnih bakterija u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 2073/2005. ⁽⁴⁾ Ta se brojnost može upotrijebiti kao indikator gornje granice koncentracije bilo koje vrste bakterija koje uzrokuju kvarenje prisutnih na mesu.
- (6) Na temelju mišljenja Agencije i uzimajući u obzir raspoložive instrumente za procjenu moguće je dakle uvesti alternativne pristupe koji bi omogućili veću fleksibilnost u pogledu temperaturnih uvjeta tijekom prijevoza svježeg mesa, osobito trupova ili većih komada mesa, bez povećanja rizika za javno zdravlje i bez odstupanja od osnovnog načela da bi takvo meso trebalo biti ohlađeno na temperaturu od 7 °C stalnim smanjenjem temperature. Ta povećana fleksibilnost omogućila bi da meso nakon klanja brže dođe do potrošača, što bi olakšalo trgovinske tokove svježeg mesa unutar Unije.
- (7) Dok se alternativni pristupi temelje na površinskoj temperaturi i temperaturi zraka za vrijeme prijevoza, postojećim propisima prema kojima je stalno smanjenje temperature već obavezno utvrđeno je da bi prije prijevoza na duge relacije i dio tjelesne topline trebao biti uklonjen. Utvrđivanjem unutarnje temperature (u svim dijelovima mesa) na koju trupovi i veći komadi mesa moraju biti ohlađeni način je osiguravanja da će prije prijevoza znatan dio tjelesne topline biti uklonjen.

⁽¹⁾ SL L 139, 30.4.2004., str. 55.⁽²⁾ EFSA Journal (2014.); 12(3):3601 [81 str.].⁽³⁾ EFSA Journal (2016.); 14(6):4523 [38 str.].⁽⁴⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu (SL L 338, 22.12.2005., str. 1.).

- (8) Za određene proizvode pod određenim uvjetima Uredbom (EZ) br. 853/2004 predviđeno je odstupanje od obveze hlađenja mesa na 7 °C prije prijevoza. Da bi se izbjegle zlouporabe tog odstupanja, primjereno je pojasniti da je ono dopušteno samo ako je opravdano iz tehnoloških razloga, npr. kada hlađenje na 7 °C ne može pridonijeti higijenski i tehnički najprimjerenijoj preradi proizvoda.
- (9) Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (10) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se kako slijedi:

1. u odjeljku I. poglavlju VII. točka 3. zamjenjuje se sljedećim:

„3. Meso mora postići temperaturu navedenu u točki 1. prije prijevoza i zadržati je tijekom prijevoza.

Međutim primjenjuju se sljedeće točke (a) i (b).

- (a) prijevoz mesa za proizvodnju određenih proizvoda može započeti prije nego meso postigne temperaturu iz točke 1. ako nadležno tijelo to odobri, uz uvjet da:
- se takav prijevoz odvija u skladu sa zahtjevima koje su nadležna tijela na mjestima podrijetla i odredišta odredila u pogledu prijevoza od jednog objekta do drugog;
 - meso odmah napusti klaonicu ili rasjekavaonicu koja je na istoj lokaciji kao i klaonica te da prijevoz ne traje dulje od dva sata;
 - te
 - da je takav prijevoz opravdan iz tehnoloških razloga.
- (b) prijevoz trupova, polovica trupova, četvrti trupova ili polovica trupova ovaca i koza, goveda i svinja rasječenih u tri dijela za veleprodaju može započeti prije nego što meso postigne temperaturu iz točke 1. ako su ispunjeni svi sljedeći uvjeti:
- da se temperatura prati i bilježi u okviru postupaka koji se temelje na načelima HACCP-a;
 - da su subjekti u poslovanju s hranom koji otpremaju i prevoze trupove, polovice trupova, četvrti trupova ili polovice trupova rasječene u tri dijela za veleprodaju od nadležnog tijela na mjestu otpreme primili dokumentirano odobrenje za korištenja tog odstupanja;
 - da je vozilo koje prevozi trupove, polovice trupova, četvrti trupova ili polovice trupova rasječene u tri dijela za veleprodaju opremljeno instrumentom koji prati i bilježi temperature zraka kojoj su trupovi, polovice trupova, četvrti trupova ili polovice trupova rasječene u tri dijela za veleprodaju izloženi, i to na takav način da nadležna tijela mogu provjeriti sukladnost s uvjetima u pogledu trajanja i temperature iz točke viii.;
 - da vozilo koje prevozi trupove, polovice trupova, četvrti trupova ili polovice trupova rasječene u tri dijela za veleprodaju preuzima meso iz samo jedne klaonice po prijevozu;
 - da trupovi, polovice trupova, četvrti trupova ili polovice trupova rasječene u tri dijela za veleprodaju na koje se primjenjuje ovo odstupanje moraju imati unutarnju temperaturu (u svim dijelovima mesa) od 15 °C na početku prijevoza, ako će se prevoziti u istom odjeljku s trupovima, polovicama trupova, četvrtima trupova ili polovicama trupova rasječenima u tri dijela za veleprodaju koji ispunjavaju zahtjeve u pogledu temperature iz točke 1. (tj. 7 °C);
 - da deklaracija subjekta u poslovanju s hranom prati pošiljku; u toj deklaraciji mora biti navedeno trajanje hlađenja prije utovara, vrijeme početka utovara trupova, polovica trupova, četvrti trupova ili polovica trupova rasječenih u tri dijela za veleprodaju, površinska temperatura u vrijeme utovara, najviša temperatura zraka za vrijeme prijevoza kojoj trupovi, polovice trupova, četvrti trupova ili polovice trupova rasječene u tri dijela za veleprodaju smiju biti izloženi, najdulje dopušteno trajanje prijevoza, datum odobrenja i naziv nadležnog tijela koje je odobrilo odstupanje;

vii. subjekt u poslovanju s hranom kojem se pošiljka šalje dužan je obavijestiti nadležno tijelo prije nego što prvi put zaprimi trupove, polovice trupova, četvrti trupova ili polovice trupova rasječene u tri dijela za veleprodaju koji prije prijevoza nisu postigli temperaturu iz točke 1.;

viii. takvo meso prevozi se u skladu sa sljedećim parametrima:

— za trajanje prijevoza ⁽¹⁾ od najviše šest sati:

Vrsta	Površinska temperatura ⁽²⁾	Najdulje dopušteno trajanje hlađenja do postizanja površinske temperature ⁽³⁾	Najviša dopuštena temperatura zraka tijekom prijevoza ⁽⁴⁾	Najveća dopuštena srednja dnevna brojnost kolonije aerobnih bakterija na trupu ⁽⁵⁾
Ovce i koze	7 °C	8 sati	6 °C	log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Goveda		20 sati		log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Svinje		16 sati		log ₁₀ 4 cfu/cm ²

— za trajanje prijevoza ⁽¹⁾ od najviše trideset sati:

Vrsta	Površinska temperatura ⁽²⁾	Najdulje dopušteno trajanje hlađenja do postizanja površinske temperature ⁽³⁾	Unutarnja temperatura (u svim dijelovima mesa) ⁽⁶⁾	Najviša dopuštena temperatura zraka tijekom prijevoza ⁽⁴⁾	Najveća dopuštena srednja dnevna brojnost kolonije aerobnih bakterija na trupu ⁽⁵⁾
Svinje	7 °C	16 sati	15 °C	6 °C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

— za trajanje prijevoza ⁽¹⁾ od najviše šezdeset sati:

Vrsta	Površinska temperatura ⁽²⁾	Najdulje dopušteno trajanje hlađenja do postizanja površinske temperature ⁽³⁾	Unutarnja temperatura (u svim dijelovima mesa) ⁽⁶⁾	Najviša dopuštena temperatura zraka tijekom prijevoza ⁽⁴⁾	Najveća dopuštena srednja dnevna brojnost kolonije aerobnih bakterija na trupu ⁽⁵⁾
Ovce i koze	4 °C	12 sati	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Goveda		24 sati			

⁽¹⁾ Najdulje dopušteno trajanje od početka utovara mesa u vozilo do dovršetka konačne isporuke. Utovar mesa u vozilo može biti odgođen zbog čega može doći do prekoračenja najduljeg dopuštenog trajanja hlađenja mesa do postizanja utvrđene površinske temperature. U tom slučaju najdulje dopušteno trajanje prijevoza mora se skratiti za onoliko za koliko je utovar odgođen. Nadležno tijelo države članice odredišta može ograničiti broj točaka dostave.

⁽²⁾ Najviša dopuštena površinska temperatura u vrijeme utovara i nakon njega mjeri se na najdebljem dijelu trupa, polovice trupa, četvrti trupa ili polovice trupa rasječene u tri dijela za veleprodaju.

⁽³⁾ Najdulje dopušteno trajanje od trenutka klanja do postizanja najviše dopuštene površinske temperature u vrijeme utovara.

⁽⁴⁾ Najviša dopuštena temperatura zraka kojoj meso smije biti izloženo od trenutka početka utovara pa tijekom cijelog trajanja prijevoza.

⁽⁵⁾ Maksimalna srednja dnevna brojnost kolonije aerobnih bakterija na trupu u klaonici dopuštena za trup životinje relevantne vrste, kako ju je procijenio subjekt u poslovanju s hranom na način prihvatljiv nadležnom tijelu, a uz upotrebu pomičnog okvira (engl. „rolling window“) od 10 tjedana; utvrđena je u skladu s postupcima uzorkovanja i testiranja utvrđenima u poglavlju 2. točkama 2.1.1. i 2.1.2. te poglavlju 3. točki 3.2. Priloga I. Uredbi Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu (SL L 338, 22.12.2005., str. 1.).

⁽⁶⁾ Najviša dopuštena unutarnja temperatura (u svim dijelovima mesa) u vrijeme utovara, i nakon toga.”

2. u odjeljku I. poglavlju V. dodaje se sljedeća točka 5.:

„5. Trupovi, polovice trupova, četvrti trupova ili polovice trupova rasječene u najviše tri dijela za veleprodaju mogu se otkoštavati i rasijecati i prije nego postignu temperaturu iz točke 2. podtočke (b) ako su prevezeni na temelju odstupanja iz odjeljka I. poglavlja VII. točke 3. podtočke (b). U tom slučaju tijekom rasijecanja ili otkoštavanja meso mora biti izloženo temperaturama zraka koje osiguravaju stalno smanjenje temperature mesa. Čim se rasiječe i, prema potrebi, zapakira, meso se mora ohladiti do temperature iz točke 2. podtočke (b) (ako nije već hladnije od te temperature).”

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 31. listopada 2017.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNKER
