

HU

HU

HU



AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA

Brüsszel, 2009.7.28.
COM(2009) 403 végleges

A BIZOTTSÁG JELENTÉSE A TANÁCSNAK ÉS AZ EURÓPAI PARLAMENTNEK

**az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK, 853/2004/EK és
854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazása során nyert
tapasztalatokról**

{SEC(2009) 1079}

TARTALOMJEGYZÉK

1.	ÖSSZEFOGLALÁS.....	3
2.	ELŐZMÉNYEK	4
3.	A 2006. JANUÁR 1. UTÁN NYERT TAPASZTALATOK.....	5
3.1.	Általános tapasztalatok.....	5
3.2.	Hatály	5
3.3.	Fogalommeghatározások.....	6
3.4.	Elsődleges termelés	6
3.5.	HACCP	6
3.6.	Nyilvántartásba vétel és engedélyezési eljárások	7
3.7.	Állat-egészségügyi és azonosító jelölés	8
3.8.	A helyes gyakorlatról szóló útmutatók	8
3.9.	Rugalmasság	9
3.10.	Behozatal.....	9
3.11.	Állati eredetű termékkel kapcsolatos hatósági ellenőrzések.....	10
3.12.	Mikrobiológiai követelmények	11
3.13.	Felületi szennyeződés eltávolítása	11
3.14.	Élelmiszerláncra vonatkozó információszolgáltatás	12
3.15.	Kényszervágás.....	12
4.	KÖVETKEZTETÉSEK	13

1. ÖSSZEFOGLALÁS

A 852/2004/EK rendelet¹ 16. cikkében, a 853/2004/EK rendelet² 14. cikkében és a 854/2004/EK rendelet³ 21. cikkében támasztott jogi követelmények értelmében a Bizottság köteles az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak legkésőbb 2009. május 20-ig jelentést benyújtani, amelyben számba veszi a fenti rendeletek alkalmazása során nyert tapasztalatokat, és amelyet szükség esetén megfelelő javaslatokkal egészít ki. A 852/2004/EK rendelet értelmében a Bizottságnak mérlegelnie kell továbbá, hogy ajánlatos és gyakorlati szempontból megvalósítható lenne-e a veszélyelemzésen és kritikus szabályozási pontokon alapuló rendszer (HACCP) követelményeinek az elsődleges termelést végző élelmiszer-ipari vállalkozókra való kiterjesztése.

Ez a jelentés mélyreható konzultációs folyamat eredményeként jött létre. Alapját a tagállamokban működő illetékes hatóságoktól, az élelmiszer-ipari vállalkozások és a fogyasztóvédelem európai szintű szervezeteinek képviselőitől valamint a Bizottság Élelmiszerügyi és Állategészségügyi Hivatalától származó információk adják.

A jelentés célja, hogy tényszerűen bemutassa a 2006, 2007 és 2008 során az élelmiszer-higiéniai csomag végrehajtása kapcsán az érintett szereplők által nyert tapasztalatokat és a felmerült nehézségeket.

A jelentés végkövetkeztetése szerint minden tagállam megtette a szükséges irányítási és ellenőrzési lépéseket annak érdekében, hogy biztosítsa a rendelkezések betartását, mindazonáltal a végrehajtás terén még további fejlődésre van szükség. Ezeket a következtetéseket a Bizottság Élelmiszerügyi és Állategészségügyi Hivatala által lefolytatott vizsgálatok és ellenőrzések megállapításai támasztják alá. A konzultációban részt vevő érintett szereplők kedvezőnek ítélik az élelmiszer-higiéniai csomag által bevezetett új elvek és követelmények hatását. A jelentés arról is beszámol, hogy a tagállamok és a magánszféra érintett szereplői egyértelműen ellenzik, hogy a HACCP-alapú eljárásokat az elsődleges termelést végző élelmiszer-ipari vállalkozókra jelenleg kiterjesszék.

A megkérdezettek a főbb nehézségeket az alábbiakkal kapcsolatban azonosították: az élelmiszer-higiéniai rendeletek hatálya alóli egyes mentességek, a rendeletekben rögzített bizonyos fogalommeghatározások és e fogalmak alkalmazása, az állati eredetű élelmiszerek kezelésével foglalkozó létesítmények engedélyezésének és az ilyen élelmiszerek jelölésének bizonyos gyakorlati vonatkozásai, az egyes élelmiszerekre vonatkozó behozatali rendszer, bizonyos élelmiszer-ipari vállalkozásokban a HACCP-alapú eljárások végrehajtása és bizonyos ágazatokban a hivatalos ellenőrzések végrehajtása.

Ez a jelentés nem javasol részletes megoldásokat a benne ismertetett nehézségek kiküszöbölésére, ezért javaslatok sem kísérik. A feltárt nehézségek fényében azonban

¹ HL L 139., 2004.4.30., 1. o. Az utoljára az 1019/2008/EK rendelettel (HL L 277., 2008.10.18., 7. o.) módosított rendelet.

² HL L 226., 2004.6.25., 22. o. Az utoljára az 1020/2008/EK rendelettel (HL L 277., 2008.10.18., 8. o.) módosított rendelet.

³ HL L 226., 2004.6.25., 83. o. Az utoljára az 1021/2008/EK rendelettel (HL L 277., 2008.10.18., 15. o.) módosított rendelet.

a Bizottság meg fogja fontolni, hogy szükség van-e az élelmiszer-higiéniai csomag javítására irányuló javaslatok előterjesztésére.

A jelentést szolgálati munkadokumentum kíséri, amely a jelentésben hivatkozott mellékleteket tartalmazza. A jelentésben használt rövidítések és szakkifejezések magyarázata e kísérő dokumentum I. mellékletében található.

2. ELŐZMÉNYEK

2004. április 29-én az Európai Parlament és a Tanács elfogadta az ún. élelmiszer-higiéniai csomagot. A csomag három alap-jogiaktust tartalmaz, melyek közül a 852/2004/EK rendelet és a 853/2004/EK rendelet az élelmiszer-ipari vállalkozókra, a 854/2004/EK rendelet – csakúgy mint a hatósági ellenőrzésekről szóló 882/2004/EK rendelet – az illetékes hatóságokra vonatkozik⁴. Az alap-jogiaktusok tartalmát három, végrehajtási intézkedéseket tartalmazó bizottsági rendelet pontosítja (lásd a szolgálati munkadokumentum III. melléklete). Ezenfelül a Bizottság és a tagállamok útmutató dokumentumokat is létrehozta (lásd a szolgálati munkadokumentum IV. melléklete).

Az új rendeletek szemléletbeli változást idéztek elő az élelmiszer-higiéniai politika terén. A csomag egyértelmű célja az volt, hogy egyszerűsítse és a különböző témakörök (a közegészségügy, az állategészségügy és a hatósági ellenőrzések) szétválasztásával rendezettebbé tegye az élelmiszer-higiéniáról szóló hatályos jogszabályokat (lásd a szolgálati munkadokumentum V. melléklete); az új rendeletek pedig ahelyett, hogy részletes követelményeket írnának elő az élelmiszer-ipari vállalkozókra nézve, elsősorban az általuk teljesítendő célkitűzésekre helyezik a hangsúlyt. A rendelkezések számtalan lehetőséget biztosítanak arra, hogy az élelmiszer-higiéniai csomag technikai követelményeit az érintett élelmiszer-ipari vállalkozások jellegüknek megfelelően alkalmazhassák.

A csomag újító jellege miatt az Európai Parlament és a Tanács már a végrehajtás harmadik évét követően felkérte a Bizottságot jelentés készítésére (lásd a szolgálati munkadokumentum VI. melléklete). A jelentés célja különösen az új rendeletek alkalmazása során nyert tapasztalatok áttekintése, és annak mérlegelése, hogy kívánatos és gyakorlati szempontból indokolt lenne-e a HACCP elveinek végrehajtását az elsődleges termelés szintjére is kiterjeszteni.

A jelentés elkészítéséhez a Bizottság kétoldalú vagy csoportos konzultáció keretében minden jelentősebb érintett szereplő véleményét kikérte (lásd a szolgálati munkadokumentum VII. melléklete).

A jelentés célja tényszerűen bemutatni, hogy 2006, 2007 és 2008 folyamán az élelmiszer-higiéniai csomag végrehajtása kapcsán az illetékes hatóságok és a magánszféra érintett szereplőinek szervezetei milyen tapasztalatokra tettek szert, valamint azonosítani a végrehajtás során felmerült nehézségeket.

⁴

A jelenlegi jogi keretről szóló diagramot lásd a szolgálati munkadokumentum II. mellékletében.

3. A 2006. JANUÁR 1. UTÁN NYERT TAPASZTALATOK

3.1. Általános tapasztalatok

Az élelmiszer-higiéniai rendeletek alkalmazásával kapcsolatos általános tapasztalatok pozitívnak tekinthetők. A tagállamok általában véve elégedettek az élelmiszer-higiéniai szabályozás szerkezetével és elveivel. Egyértelmű, hogy a tagállamok nem érzik szükségét a jogszabályok alapos felülvizsgálatának. Többségük úgy véli, hosszabb időre van szükség ahhoz, hogy az élelmiszer-higiéniai csomag végrehajtásával kapcsolatos tapasztalatokról kiegyensúlyozott és részletes értékelést lehessen készíteni.

Az Élelmiszerügyi és Állategészségügyi Hivatal (ÉÁH) ellenőrzési céllal végrehajtott kiküldetései során megerősítést nyert az a megállapítás, miszerint általánosságban véve az élelmiszer-higiéniai csomag kapcsán az élelmiszer-ipari vállalkozók és az illetékes hatóságok számára nem merültek fel súlyosabb nehézségek. A kiküldetések során jelentősebb, változó nagyságrendű problémákat kisebb létesítmények esetében észleltek.

A tagállamok kedvezően vélekednek továbbá olyan útmutatók létrehozásáról, amelyek szükség esetén az ÉÁH és az illetékes hatóságok munkáját segítenék az élelmiszer-higiéniai rendeletek végrehajtása terén.

3.2. Hatály

A tagállamok egyes esetekben kötelesek nemzeti jogszabályaikba olyan tevékenységekre vonatkozó speciális előírásokat felvenni, amelyekre nem terjed ki az élelmiszer-higiéniai csomag hatálya.

A tagállamok nehézségekről számoltak be annak kapcsán, amikor élelmiszerek kis mennyiségével történő helyi ellátásra határokon átnyúló kereskedelem keretében kerül sor, és ez olyan országba irányul, amely e tevékenység tekintetében eltérő megközelítést alkalmaz. Egyes tagállamok számára további nehézségek merültek fel a tevékenységek bizonyos folyamatosságát és a szervezettség bizonyos fokát feltételező „vállalkozások” kifejezés kapcsán, valamint e kifejezés olyan magánszemélyekre történő alkalmazása tekintetében, akik alkalmilag kezelnek, készítenek el vagy szolgálnak fel élelmiszereket.

Az is nehézségeket okozott, hogy a 853/2004/EK rendelet nem alkalmazható kiskereskedelmi tevékenységekre.

A tagállamok nagy része következetlenségnek tartja, hogy hasonló tevékenységeket folytató hűtőházakra eltérő szabályok és engedélyezési rendszerek vonatkoznak attól függően, hogy definíció szerint a kiskereskedelem kategóriájába sorolják őket vagy sem. Hasonlóképpen a kiskereskedelmi létesítmények engedélyeztetés alóli mentessége vonatkozásában használt „marginális, helyi és korlátozott” kifejezések értelmezése szintén nehézségek forrása.

A magánszféra érintett szereplőit tömörítő szervezetek közül sokan juttatták kifejezésre azon aggodalmukat, miszerint versenyképességi okokból kedvezőtlen a kiskereskedelem kirekesztése; némelyek a 853/2004/EK rendelet hatályának a kiskereskedelemre való teljes kiterjesztését szorgalmazták, mások mellett foglaltak állást, hogy a jogszabályokat bizonyos, kiskereskedelmi szinten végzett

tevékenységekre (pl. darálás, szeletelés) vonatkozóan felül kellene vizsgálni annak érdekében, hogy egyazon tevékenységekre az egész Közösségben ugyanazok a szabályok vonatkozzanak.

3.3. Fogalommeghatározások

Az „összetett élelmiszer-készítmény” fogalmának alkalmazása terén továbbra is nehézségek merülnek fel, ami bizonytalanságot okoz mind az élelmiszer-ipari vállalkozók, mind az illetékes hatóságok számára.

Állandó problémák forrásának tartják továbbá a 178/2002/EK rendeletben szereplő „kiskereskedelem” definíciót is, mivel úgy tűnik, a fogalommeghatározás nem illeszkedik teljes mértékben a higiéniai csomag céljaihoz (lásd még 3.2. pont).

A tagállamok és a magánszféra érintett szereplőinek számos szervezete más definíciók problematikus mivoltát is jelezte (például a „magánlakóházak”, a „nyúlfélék”, a „gerinctelenek”, a „vér” és az „állati belek” kapcsán). Vitathatónak találták továbbá a fenti fogalommeghatározások létrehozására és módosítására alkalmazott eljárásokat.

3.4. Elsődleges termelés

Az elsődleges termelésre vonatkozó jelenleg hatályos élelmiszer-higiéniai szabályokat általában véve megfelelőnek és az elsődleges termékek fertőzés elleni védelmére alkalmasnak találták. Ugyanakkor bizonyos tagállamok úgy vélik, korai még értékelést készíteni az élelmiszer-higiéniai csomagban szereplő követelményeknek az elsődleges termelésére gyakorolt hatásáról. Más tagállamok a 852/2004/EK rendelet bizonyos célkitűzéseinek körvonalazatlan jellege, illetve az elsődleges termelőknek szóló világos útmutatás hiánya miatt tapasztalt nehézségekről számoltak be. A helyes gyakorlatról szóló útmutatók, amennyiben rendelkezésre álltak, döntő fontosságú segédeszköznek bizonyultak az elsődleges termelők számára ahhoz, hogy eleget tehessenek kötelezettségeiknek (lásd 3.5. és 3.8. pont).

Néhány tagállam a nyilvántartás vezetését is nehézségek forrásának érzékelte, de a probléma mértéke változó volt.

3.5. HACCP

- A HACCP-elvek alkalmazását általában nem sorolták a problémás területek közé; a rendszert megfelelőnek tartják ahhoz, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozók számára lehetővé tegye élelmiszer-biztonsági céljaik megvalósítását, és eléggé rugalmasnak ahhoz, hogy még a kisebb élelmiszer-ipari vállalkozások is alkalmazhassák őket.

A legtöbb élelmiszer-ipari vállalkozás már bevezetett HACCP-alapú eljárásokat. Az átmeneti rendelkezések hatálya alá tartozó régi „kiskapacitású vágóhidak” esetében azonban késedelem volt tapasztalható a végrehajtás terén.

Ugyanakkor a legtöbb tagállamban a szóban forgó eljárásokkal kapcsolatban nehézségek merültek fel az élelmiszer-ipari kisvállalkozások, nevezetesen a mikro- és kisméretű vendéglátó-ipari és kiskereskedelmi létesítmények

körében. Néhány esetben külső tanácsadók olyan általános rendszereket bocsátottak rendelkezésre, amelyek nem álltak összhangban a létesítmények valódi jellegével, és alkalmazásuk a kötelezőnél több dokumentációs és nyilvántartási feladattal járt. Ezért úgy tűnik, hogy a kisvállalkozók számára az ilyen rendszerek nem hatékonyak, viszont felettébb drágák. Néhány tagállamban az illetékes hatóságok oly módon járultak hozzá a probléma enyhítéséhez, hogy bizonyos típusú tevékenységekre vonatkozóan kockázatelemzést végeztek, illetve a kisvállalkozások számára egyszerűsített gyakorlati tájékoztató anyagot dolgoztak ki. Más tagállamokban az élelmiszer-ipari szektor szereplőit arra biztatták, hogy dolgozzanak ki útmutatókat a helyes gyakorlatról, mivel ezek az eddigi tapasztalatok alapján igen hasznos eszköznek bizonyultak.

A nyilvántartás vezetését a kisvállalkozások néhány esetben adminisztratív teherként érzékelték. A tagállamok kezdeményezték e feladat egyszerűsítését és a kötelező dokumentáció minimálisra csökkentését.

A magánszféra érintett szereplőinek egyes szervezetei szerint a tagállamok között eltérés mutatkozik a téren, hogy hogyan végzik az illetékes hatóságok a HACCP-alapú eljárások értékelését. Néhány szervezet arra mutatott rá, hogy az illetékes hatóságok hajlamosak magas szintű elvárásokat és egyes esetekben túlzott dokumentációs követelményeket támasztani a kisvállalkozókkal szemben. Mások viszont arról számoltak be, hogy az illetékes hatóságok figyelembe veszik a vállalkozások méretét és jellegét, a HACCP-alapú eljárások végrehajtása terén pedig rugalmasságot tanúsítanak.

Az ÉÁH ellenőrzései során nehézségként azonosították azt a kérdést is, hogy az illetékes hatóságok képesek-e megfelelően értékelni a HACCP-alapú eljárásokat. A 2006-ban tartott első ellenőrzéssorozat óta előrelépés volt tapasztalható e téren, de még szükség van további fejlődésre.

- A magánszféra érintett szereplői és a tagállamok szerint nem lenne célravezető, ha a HACCP-alapú eljárások alkalmazásának követelményét az elsődleges termelést végző élelmiszer-ipari vállalkozásokra is kiterjesztenék. Általános vélekedés szerint az elsődleges termelők számára a helyes gyakorlatról szóló útmutatók jobb és praktikusabb eszközök, mint a HACCP-alapú eljárások.

3.6. Nyilvántartásba vétel és engedélyezési eljárások

- Általában véve az élelmiszer-ipari vállalkozások nyilvántartásba vétele kapcsán nem érkezett visszajelzés jelentősebb nehézségekről. Az élelmiszer-ipari vállalkozások (pl. elsődleges termelők) regisztrálásához speciális rendszereket vagy már létező adatbázisokat használtak. Az adminisztratív terhek enyhítése érdekében erőfeszítéseket tettek arra vonatkozóan is, hogy csökkenjen a vállalkozások által az illetékes hatóságok számára benyújtandó információk mennyisége, és a folyamat összehangoltabb legyen.

Néha azonban nehéz biztosítani, hogy minden élelmiszer-ipari vállalkozás teljesítse nyilvántartási kötelezettségét; például olyan esetben, amikor a vállalkozó nem lép kapcsolatba a hatóságokkal a vállalkozási tevékenység

megkezdése előtt, vagy a nehezen beazonosítható élelmiszerügynökök és internetes kereskedők esetében. További problémaként merült fel az olyan magánszemélyek nyilvántartásba vételének szükségessége, akik csak alkalmilag kezelnek, készítenek el vagy szolgálnak fel élelmiszert.

Az illetékes hatóságok a nyilvántartásba vételt általában díjmentesen végzik.

- Az illetékes hatóságoknak benyújtandó, engedélyezésre vonatkozó információk terén nem merült fel különösebb probléma. Az engedélyköteles létesítmények típusai kapcsán azonban nehézségek mutatkoztak, főként azok esetében, amelyek olyan általános tevékenységeket folytatnak, mint például a hűtőházi tárolás (lásd 3.2. pont) vagy az újracsomagolás.

Egyes tagállamok felvetették a régi „kiskapacitású létesítmények” engedélyezésének kérdését. Megoldással az élelmiszer-higiéniai csomag rugalmasságra vonatkozó rendelkezései szolgálhatnak. Az említett rendelkezéseket azonban nemzeti szinten kell támogatni, aminek hiánya bizonyos tagállamokban nehézségeket okozhatott (lásd 3.9. pont).

Két tagállam jelezte, hogy a területén valamennyi élelmiszer-ipari vállalkozás számára kötelező az engedélyezési eljárás.

- Bár a Bizottság honlapján keresztül jelenleg már minden olyan nemzeti honlap hozzáférhető, amely az engedélyezett élelmiszer-ipari vállalkozások listáját tartalmazza, bizonyos tagállamok a listák összeállításánál, illetve naprakésszé tételénél nem alkalmazták a listák összehangolására és egységes kódrendszer kialakítására szolgáló, megegyezés szerinti specifikációkat. A nemzeti oldalakhoz vezető linkek folyamatos frissítése terén szintén szükség van fejlődésre.

3.7. Állat-egészségügyi és azonosító jelölés

Az állat-egészségügyi, illetve azonosító jelölésre vonatkozó elvekkel kapcsolatban nem merültek fel jelentősebb problémák. Bizonyos gyakorlati vonatkozású nehézségek voltak viszont tapasztalhatók például abban az esetben, amikor új jelölést kell alkalmazni egy már becsomagolt vagy készre csomagolt termék vagy élelmiszer újracsomagolásakor. Az ilyen esetek kapcsán néhány tagállam azt az álláspontot képviseli, hogy a jelölésnek mind a hatósági ellenőrzés, mind a nyomkövethetőség szempontjából megfelelőnek kell lennie.

3.8. A helyes gyakorlatról szóló útmutatók⁵

- A tagállamok 2006 óta jelentős mértékben ösztönözték a nemzeti útmutatók kidolgozását. Az illetékes hatóságok tagállamonként különböző mértékben vettek részt ebben, de általában elmondható, hogy az útmutatók kidolgozásához iránymutatást, valamint gyakorlati tanácsokat és tájékoztatást nyújtottak az élelmiszeripar szereplőinek. Az illetékes hatóságok részt vesznek az útmutatók értékelési folyamatában, és esetenként pénzügyi támogatást biztosítanak azok terjesztéséhez.

⁵ Lásd a helyes gyakorlatról szóló útmutatók áttekintését a szolgálati munkadokumentum VIII. mellékletében.

A magánszféra érintett szereplőinek szervezetei zömmel pozitívan vélekednek a helyes gyakorlatról szóló nemzeti útmutatókról és az illetékes hatóságok által nyújtott támogatásról. Az útmutatók használatáról nem állnak rendelkezésre számadatok.

Az illetékes hatóságok a hatósági ellenőrzés során – különböző módon – figyelembe veszik az útmutatók használatát. Néhány tagállam jutalmazási rendszert dolgozott ki az érvényes útmutatókat alkalmazó élelmiszer-ipari vállalkozások számára; ennek köszönhetően csökkent az ellenőrzések gyakorisága és az illetékes hatóságok által a hatósági ellenőrzésekért beszedett illetékek mértéke. Más tagállamokban, amennyiben a vállalkozó úgy nyilatkozik, hogy használja az útmutatót, az ellenőrzés annak helyes alkalmazására irányul. Egyes tagállamok az útmutató iránymutatásait betartó élelmiszer-ipari vállalkozásokat nem kötelezik arra, hogy bizonyítsák ellenőrzési módszereinek megfelelőségét. Az útmutatók az illetékes hatóságok számára is hasznos tájékoztatással szolgálhatnak, és meghatározhatják, mi a helyes gyakorlat olyankor, amikor a jogszabályokban a „szükség esetén”, „adott esetben”, „megfelelő” és „elegendő” kifejezések szerepelnek.

- Öt közösségi útmutató már létrejött, értékelésük jelenleg zajlik. Két további útmutató kidolgozása is folyamatban van; e dokumentumokat elkészültük után szintén értékelésnek vetik alá. Ugyanakkor az uniós szintű szervezetek mintegy fele számolt be arról, hogy fontolgatja dokumentumtervezetek kidolgozását és az elismertetési eljárás követését, illetve konzultál tagjaival erről a kérdésről. A szervezetek másik fele azt jelezte, hogy nincsenek közösségi útmutató kidolgozására irányuló tervei.

3.9. Rugalmasság

Az élelmiszer-választék sokféleségének megőrzése, valamint a fogyasztók és a kis mennyiségeket előállítók igényeinek teljesülése érdekében a jogszabályokban rugalmasságot biztosító rendelkezések is szerepelnek. A szubszidiaritás elvének megfelelően helyzetüknél fogva a tagállamok a legalkalmasabbak arra, hogy olyan helyi viszonyokhoz illeszkedő megoldásokat találjanak, amelyek az egyes vállalkozások tekintetében a megfelelő élelmiszer-higiéniai szintet biztosítják, anélkül, hogy veszélyeztetnék az élelmiszer-biztonsági célkitűzéseket.

A tagállamok és a magánszféra érintett szereplői jelezték, hogy általában véve kifejezetten elégedettek az élelmiszer-higiéniai csomagban szereplő, rugalmasságot biztosító rendelkezésekkel; úgy tartják, hogy e rendelkezések jól kidolgozottak és alkalmasak arra, hogy lehetővé tegyék a helyi problémák megfelelő kezelését. A kapcsolódó nemzeti intézkedésekről szóló, idáig benyújtott bejelentések csekély száma, valamint egyes élelmiszer-ipari vállalkozásoktól érkező bíráló megállapítások (lásd 3.6. pont) fényében mindazonáltal feltételezhető, hogy a tagállamok nem aknázták ki teljes mértékben a jogszabályokba beépített rugalmassági lehetőségeket.

3.10. Behozatal

- A tagállamok úgy nyilatkoztak, hogy szükségesnek tartják azoknak az állati eredetű termékekre vonatkozó behozatali szabályoknak a nagyobb mértékű összehangolását, amelyekre vonatkozóan a 853/2004/EK rendelet különleges

követelményeket rögzít (pl. békacomb, csiga, kiolvasztott állati zsiradék). Nehézségekkel szembesültek továbbá harmadik országokból érkező olyan hajók jegyzékbe vételével és ellenőrzésével kapcsolatban, amelyek vizsgálata a lobogó szerinti államtól eltérő ország vagy tagállam feladata.

A tapasztalatok azt mutatják, hogy egyértelművé kell tenni, mely helyzetekben kell – összehangolt közösségi szabályok hiányában – nemzeti előírásokat alkalmazni.

- Az importált összetett élelmiszer-készítmények okozta legutóbbi válságok azt jelzik, hogy az ilyen termékeket fokozottabban kell ellenőrizni. Ehhez a behozatalra vonatkozóan részletesebb jogi szabályozásra és ellenőrzésekre van szükség (pl. az importőrök szerepével vagy különleges egészségügyi bizonyítványokkal kapcsolatban).
- Nehézségeket lehetett tapasztalni a harmadik országokbeli létesítményekre vonatkozó jelenlegi jegyzékbevételi eljárással kapcsolatban is (pl. jegyzékbevételi időszak). Az új közösségi informatikai eszközök kifejlesztésével lehetséges, hogy megfontolás tárgyát képezi majd az eljárás felülvizsgálata.

3.11. Állati eredetű termékkel kapcsolatos hatósági ellenőrzések

- Számos tagállam dolgozott ki speciális ellenőrzési eszközöket, köztük ellenőrzőlistákat és működtetési eljárásokra vonatkozó szabványokat. A képzés terén is történtek erőfeszítések, mivel az ellenőrzési tevékenység jelentős szemléletváltozást tesz szükségessé az ellenőrök körében. A tagállamok elégedettségüknek adtak hangot a Bizottság „Jobb képzés a biztonságosabb élelmiszerekért” című kezdeményezésével kapcsolatban, mivel a program kiegészíti saját képzési tevékenységeiket, és célirányos képzést biztosít az élelmiszer-higiéniai csomag legfontosabb vonatkozásairól (pl. HACCP).

Mindazonáltal – mint ahogyan azt az ÉÁH ellenőrzései is bizonyították – számos tagállam továbbra is nehézségekkel küzd az ellenőrzés terén. Még ha jelentős javulás ment is végbe 2006 óta, további fejlődésre van szükség.

- Bár az élelmiszer-higiéniai csomagba 2006-os hatályba lépése óta épültek be modernizációs elemek, sok tagállam és a magánszféra érintett tagjainak számos szervezete úgy gondolja, hogy a hústermékek ellenőrzését felül kellene vizsgálni. E meggyőződés alapját az képezi, hogy bizonyos országok számára – emberi erőforrásbeli problémák miatt – nehézséget okoz hatósági állatorvost kijelölni a vágóhidakra, valamint, hogy közegészségügyi szempontból egyre nagyobb jelentőséget kell tulajdonítani olyan veszélyforrásoknak, amelyek a húsok hagyományos ellenőrzésével nehezen mutathatók ki. A fent említett tagállamok és szervezetek rámutattak, hogy a hatósági segédszemélyzetet hangsúlyosabb szerephez kellene juttatni, világosabbá kellene tenni a felelőségek megoszlását az élelmiszer-ipari vállalkozások által működtetett vágóhidak és az illetékes hatóságok között, és a vágóhidak alkalmazottait további ellenőrzési feladatokkal kellene megbízni.

Egyes tagállamok és a magánszféra érdekelt szereplőinek szervezetei úgy vélik, hogy a vágóhídi alkalmazottak igénybevételét lehetővé kellene tenni olyan vágóhidak esetében is, ahol nem baromfi vagy nyúlfélék vágásával foglalkoznak.

- Az ÉÁH kiküldetései során bebizonyosodott, hogy néhány tagországban nem megfelelően hajtják végre a trichinella vizsgálatát. Ráadásul bizonyos tagállamokban nehézséget okoz a vágóhidak belső laboratóriumának akkreditációja is. Az egyik tagállam viszont azt állította, hogy csak akkreditált laboratóriumokat vesz igénybe.

Dánia az egyik olyan régió, amelyben bizonyítottan elhanyagolható a trichinellakockázat, és amely mentességet élvezhet a házi sertésre vonatkozó vizsgálati rendszer alól. Két további tagállam részéről is érkezett mentességi kérelem. A mentesség lehetőségével jelenleg csak uniós tagállamok élhetnek, de megfontolás tárgyát képezheti majd harmadik országok bevonása is. Két tagállam kérte annak elismerését, hogy gazdaságai trichinellamentesek.

- 2006 óta számos tagállamban lepleztek le csalárd gyakorlatot folytató hűtőházakat. A tagállamok zöme szükségesnek tartja megerősíteni a rendelkezésére álló ellenőrzési eszközöket; ez a kérdés már az állati melléktermékekre vonatkozó jogszabályok kapcsán is felvetődött.
- További speciális nehézségek adódtak abból, hogy bizonyos tagállamok a rutinvizsgálatok során egereken végzett vizsgálatok helyett állatjóléti okokból nem teljes mértékben jóváhagyott kémiai módszereket alkalmaznak. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2009 decemberéig várhatóan tudományos véleményt tesz közzé a tengeri biotoxinok jelenleg érvényes határaitól és a kimutatásukra szolgáló módszerekről.

3.12. Mikrobiológiai követelmények

Az ÉÁH jelentései alapján megállapítható, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozások eljárásai a 2073/2005/EK rendelet alkalmazásának első évében csak alkalmilag biztosították, hogy a technológiai higiéniai kritérium és az élelmiszer-biztonsági kritérium teljesüljön – vagy egyáltalán szempontként felmerüljön. Ráadásul az illetékes hatóságok a hatósági felügyelet során igen gyakran figyelmen kívül hagyták ezt a kérdést. Bár a helyzet 2007 és 2008 folyamán javult, egyes tagállamokban továbbra sem hajtják végre ezt a rendeletet kielégítően.

A tagállamok beszámolóí alapján a legfőbb nehézséget a listeriosisra vonatkozó kritériumok betartása jelentette a fogyasztásra kész élelmiszerek esetében, melyekben az említett kórokozó szaporodásra képes.

3.13. Felületi szennyeződés eltávolítása

Az állati eredetű élelmiszerek felszíni szennyeződéseinek eltávolítására szolgáló szerek használatát komitológiai eljárás során kell jóváhagyni. Az EFSA által kibocsátott véleményekre támaszkodva a Bizottság 2008-ban megkísérelte négy szer engedélyezését baromfitetemek felszíni szennyeződéseinek eltávolítására. Az Európai Parlament, valamennyi tagállam és a magánszféra érdekelt tagjainak legtöbb

szervezete egyértelműen ellenezte a szerek engedélyezését, még ha azok alkalmazása csak szigorú feltételek betartása mellett történhetett volna.

A szennyvezetés eltávolításának más módszereiről – így a gőz, a forró víz és más fizikai kezelés alkalmazásáról – jelenleg folyik egyeztetés a tagállamokkal.

3.14. Élelmiszerláncra vonatkozó információszolgáltatás

Az élelmiszerláncra vonatkozó információszolgáltatás szabályozására létrehozott rendelkezéseket az átmeneti időszak végéig – 2009. december 31-ig – fokozatosan kell bevezetni. Két tagállam jelezte, hogy eddig még nem alkalmazta ezeket a rendelkezéseket.

- Az élelmiszerláncra vonatkozó információszolgáltatás 2006. január 1-jétől kötelező a baromfiágazatban. A beszámolók szerint e téren nem merültek fel jelentősebb nehézségek, hiszen hasonló rendelkezéseket már korábbi jogszabályok is tartalmaztak.
- Az élelmiszerláncra vonatkozó információszolgáltatás 2008. január 1-jétől kötelező a sertéságazatban, 2009. január 1-jétől pedig a borjú- és a lóágazatban. A sertéságazatban problémák merültek fel (lásd alább). A borjú- és lóágazatról egyelőre nem áll rendelkezésre jelentés.
- Az élelmiszerláncra vonatkozó információszolgáltatás a többi faj (juh, kecske és felnőtt szarvasmarhafélék) tekintetében 2010. január 1-jétől lesz kötelező. Egyes tagállamok a problémákat az állatok egyedi azonosításával előzik meg.

A beszámolók szerint a sertéságazatban nehéz teljesíteni, hogy az élelmiszerláncra vonatkozó információszolgáltatás minden esetben megtörténjen az állatok megérkezése előtti határidőre. Hasonló nehézségek a jövőben egyéb fajok tekintetében is várhatók. A tagállamok és a magánszféra érdekelt szereplőinek szervezetei nagyobb rugalmasságot szorgalmaznak ezen a területen.

Mivel az élelmiszerláncra vonatkozó információszolgáltatás megszervezése és gyakorlati megvalósítása (pl. dokumentumok, információcsere módja) a tagállamok felelősségi körébe tartozik, nehézségek voltak tapasztalhatók a Közösségen belüli állatkereskedelem terén, és a jövőben a behozatallal kapcsolatban is problémákra lehet számítani. Már működik az a bizottsági szinten indított intézkedés, amely elsőként irányul arra, hogy a tagállamok által kért információhoz való hozzáférést megkönnyítse. Mindazonáltal néhány tagállam jelezte, hogy a Közösségen belüli kereskedelemre – valamint lehetőleg az importra – vonatkozóan indokolt lehet uniós szinten speciális űrlap bevezetése.

A tapasztalat azt mutatja továbbá, hogy szükség van az élelmiszerláncra vonatkozó információk és az élőállat-kereskedelem során kötelező állat-egészségügyi bizonyítványok közötti kapcsolat tisztázására.

3.15. Kényszervágás

A tagállamok a kényszervágásra vonatkozó gyakorlati szabályok tekintetében nem számoltak be különösebb nehézségekről, viszont megkérdőjelezték az ilyen húsok

esetében alkalmazandó speciális jelölést és az értékesítés korlátozását. Néhány tagállam nyomatékosan szorgalmazta, hogy a származtatott termékek esetén is használni kelljen a jelölést. Más tagállamok úgy gondolják, hogy nincs élelmiszer-biztonsági indok az ilyen hús piaci értékesítésének korlátozására, amennyiben azt a levágást megelőző és az azt követő húsvizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták.

4. KÖVETKEZTETÉSEK

A tagállamok és az élelmiszer-ipari vállalkozók arról számoltak be, hogy általában elégedettek az élelmiszer-higiéniai rendeletekkel, és jelentős haladást értek el a hozzájuk való igazodás terén. A rendelet által bevezetett elvek széleskörű támogatást élveznek. A tagállamok a jogszabályok tekintetében csak enyhe módosítást javasolnak; véleményük szerint nincs szükség gyökeres felülvizsgálatra.

A tagállamok és a magánszféra érintett feleinek szervezetei szerint az élelmiszer-higiéniai csomag alkalmazása általában véve nem okozott súlyos nehézségeket az élelmiszer-ipari vállalkozások és az illetékes hatóságok számára. Mindazonáltal az Élelmiszerügyi és Állategészségügyi Hivatal által 2006 eleje óta végzett ellenőrzések rávilágítottak arra, hogy számos tagállamban további fejlődésre van szükség az ellenőrzéssel kapcsolatos jelenlegi problémák megoldása és a termelésre vonatkozó élelmiszer-higiéniai előírások terén. Minden érintett szereplőnek, élelmiszer-ipari vállalkozásnak és illetékes hatóságnak elsősorban a jobb jogalkalmazásra kell törekednie, ami feltétlenül szükséges az ebben a jelentésben azonosított kiemelkedő problémák kezeléséhez.

A fentiekből kiindulva a Bizottság mérlegeli majd a feltárt nehézségek kezelésének módjait. A javaslatok kidolgozása során a Bizottság különös figyelmet fordít majd arra, hogy amennyire lehetséges, az új jogi keret egyszerűsítő jellegének köszönhetően biztosított előnyök megmaradjanak.