

**SK**

**SK**

**SK**



KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

Brusel, 28.5.2008  
KOM(2008) 336 v konečnom znení

2008/0108 (CNS)

Návrh

**NARIADENIE RADY**

**ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1234/2007 o vytvorení spoločnej organizácie  
poľnohospodárskych trhov, pokiaľ ide o normy uvádzania na trh  
pre hydinové mäso**

(predložený Komisiou)

## ODÔVODNENIE

V nariadení Rady (ES) č. 1234/2007 sa prevzali ustanovenia nariadenia (ES) č. 1906/90 týkajúce sa určitých noriem uvádzania na trh pre hydínové mäso.

Zámerom Komisie je navrhnúť na základe nariadenia (ES) č. 853/2004 povolenie používania určitých látok určených na odstránenie povrchovej kontaminácie jatočných tiel hydiny. Súčasné vymedzenie pojmu hydínové mäso, tak ako je ustanovené v nariadení Rady č. 1234/2007, pokiaľ ide o normy uvádzania na trh hydínového mäsa, je s používaním uvedených látok nezlučiteľné.

V súčasnom vymedzení pojmu „hydínové mäso“ sa odkazuje výlučne na ošetrovanie chladením, čo je vzhľadom na technologický vývoj príliš obmedzujúce. Toto vymedzenie pojmu by sa preto malo upraviť.

Zavedenie nariadenia povoľujúceho používanie dekontaminačných látok pri hydínovom mäse je z tohto hľadiska podmienené zmenou a doplnením nariadenia Rady v súvislosti s normami uvádzania na trh, a najmä vymedzením pojmu „hydínové mäso“.

V prípade, že by sa návrh Komisie na povolenie používania uvedených látok neprijal, Komisia stiahne zmenu a doplnenie predloženú v tomto návrhu.

Súbor ustanovení týkajúcich sa noriem uvádzania na trh okrem toho nebol od roku 1990 zásadne zrevidovaný, hoci trh s hydínovým mäsom a spotrebiteľské zvyky prešli značným vývojom.

Stalo sa teda nevyhnutnosťou normy uvádzania na trh pre hydínové mäso znovu posúdiť so zreteľom na technologický vývoj a rozšíriť určité zásady pri prípravkoch a výrobkoch z hydínového mäsa.

Vzhľadom na skutočnosť, že hydínové mäso sa čoraz viac konzumuje v podobe mäsových prípravkov a výrobkov, rozsah pôsobnosti noriem uvádzania na trh pre hydínové mäso by sa mal rozšíriť na prípravky a výrobky z hydínového mäsa, ako aj na hydínové mäso v slanom náleve, s ktorým sa stále viac obchoduje.

Spotrebiteľ predpokladá, že keď sa hydínové mäso predáva v „čerstvom“ stave, môže očakávať, že predtým nebolo ani zmrazené ani hlboko zmrazené, čo pre neho zároveň predstavuje znak kvality. Súčasnú zásadu, podľa ktorej hydínové mäso v predaji v „čerstvom“ stave nemohlo byť predtým ani zmrazené ani hlboko zmrazené, treba preto posilniť a rozšíriť na prípravky a výrobky z hydínového mäsa.

Tento návrh nemá žiadny vplyv na rozpočet Spoločenstva.

Návrh

## NARIADENIE RADY

**ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1234/2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov, pokiaľ ide o normy uvádzania na trh pre hydinové mäso**

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva, a najmä na jej článok 37,

so zreteľom na návrh Komisie,

so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu,

keďže:

- (1) Nariadením Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov)<sup>1</sup> sa zriaďujú určité obchodné normy pre hydinové mäso.
- (2) V článku 116 nariadenia (ES) č. 1234/2007 sa ustanovuje, že výrobky odvetvia hydinového mäsa sa uvádzajú na trh v súlade s ustanoveniami uvedenými v prílohe XIV uvedeného nariadenia.
- (3) Vzhľadom na skutočnosť, že hydinové mäso sa čoraz viac konzumuje v podobe mäsových prípravkov a výrobkov, rozsah pôsobnosti noriem uvádzania na trh pre hydinové mäso by sa mal rozšíriť na prípravky a výrobky z hydinového mäsa.
- (4) Rovnako aj na hydinové mäso v slanom náleve patriace pod číselný znak KN 0210 99 39 by malo spadať do rozsahu pôsobnosti daných noriem uvádzania na trh.
- (5) Vo vymedzení pojmu „hydinové mäso“ sa odkazuje výlučne na ošetrovanie chladením, čo je vzhľadom na technologický vývoj príliš obmedzujúce. Toto vymedzenie pojmu by sa preto malo upraviť.
- (6) Podľa právnych predpisov Spoločenstva týkajúcich sa označovania potravín nemá byť toto označovanie ani podrobné pravidlá, ktorými sa riadi, také, aby kupujúceho zavádzali, najmä v súvislosti s vlastnosťami danej potraviny, a to predovšetkým jej povahy, totožnosti, vlastností, zloženia, množstva, trvanlivosti, pôvodu alebo proveniencie, spôsobu výroby alebo získania.

---

<sup>1</sup> Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 248/2008 (Ú. v. EÚ L 76, 19.3.2008, s. 6).

- (7) Zo spotrebiteľovho hľadiska je stav, v akom sa hydínové mäso predáva, a to predovšetkým, ak sa predáva ako „čerstvé“, veľmi dôležitý. Keď sa teda hydínové mäso predáva v „čerstvom“ stave, spotrebiteľ očakáva, že predtým nebolo ani zmrazené ani hlboko zmrazené, a zároveň to pre neho predstavuje znak kvality.
- (8) V dôsledku toho je potrebné zásadu, podľa ktorej čerstvé hydínové mäso, vrátane prípravkov na báze čerstvého hydínového mäsa, nesmie byť zmrazené pred tým, ako sa uvedie na trh ako čerstvé mäso, sformulovať zreteľnejšie. S týmto účelom je vhodné pripomenúť, že medzi ciele noriem uvádzania na trh patria najmä zlepšenie kvality hydínového mäsa a príslušné informovanie v záujme spotrebiteľa, čím sa odôvodňuje to, aby bol pojem „čerstvé“ vymedzený prísnejšie v normách uvádzania na trh ako v právnych predpisoch o potravinovej bezpečnosti.
- (9) Hydínové mäso, ktoré bolo zmrazené alebo hlboko zmrazené sa musí predávať v tom istom stave alebo použiť v prípravkoch, ktoré sa uvedú na trh v mrazenom alebo hlboko mrazenom stave, alebo v mäsových prípravkoch.
- (10) Ďalšie rozdelenie triedy A na A1 a A2 ustanovené v nariadení (ES) č. 1234/2007 je neužitočné a v praxi sa nepoužíva, preto by sa v záujme zjednodušenia mala táto požiadavka zrušiť.
- (11) Nariadenie (ES) č. 1234/2007 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### *Článok 1*

Príloha XIV k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

#### *Článok 2*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť siedmym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli

*Za Radu  
predseda*

## PRÍLOHA

Časť B prílohy XIV k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 sa mení a dopĺňa takto:

1) V časti 1 sa odsek 1 nahrádza takto:

„1. Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia časti C týkajúcej sa produkcie a uvádzania násadových vajec a jednodňovej hydiny na trh, tieto ustanovenia sa uplatňujú na uvádzanie určitých typov a určitých úprav hydínového mäsa, ako aj prípravkov a výrobkov z hydínového mäsa a drobov, druhov uvedených v časti XX prílohy I, na trh v Spoločenstve, a to prostredníctvom obchodných alebo živnostenských aktivít:

- *Gallus domesticus*,
- kačice,
- husi,
- moriaky a morky,
- perličky.

Tieto ustanovenia sa uplatňujú aj na hydínové mäso v slanom náleve patriace pod číselný znak KN 0210 99 39 uvedený v časti XXI prílohy I.“

2) Časť II sa nahrádza takto:

„II. Vymedzenie pojmov

Bez toho, aby boli dotknuté ďalšie vymedzenia pojmov, ktoré Komisia ustanoví, na účely uplatňovania tejto časti:

1. „hydínové mäso“: znamená jedlé časti hydiny z chovu patriace pod číselný znak KN 0105.
2. „čerstvé hydínové mäso“: znamená hydínové mäso, ktoré nebolo nikdy stuhnuté pôsobením chladu predtým, ako sa začalo uchovávať pri teplote medzi  $-2^{\circ}\text{C}$  a  $+4^{\circ}\text{C}$ . Členské štáty však môžu stanoviť odlišné požiadavky týkajúce sa krátkodobého uchovávaní pri rozrábaní a skladovaní čerstvého hydínového mäsa v maloobchode alebo v priestoroch patriacich k miestam predaja, kde sa rozrábanie a skladovanie uskutočňuje výlučne na účely priameho predaja spotrebiteľovi priamo na danom mieste.
3. „zmrazené hydínové mäso“: znamená hydínové mäso, ktoré sa musí zmraziť čo najskôr v rámci obmedzenia bežných postupov jatočného opracovania a ktoré sa má nepretržite uchovávať pri teplote  $-12^{\circ}\text{C}$  alebo nižšej.
4. „hlboko zmrazené hydínové mäso“: znamená hydínové mäso, ktoré sa má nepretržite uchovávať pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  alebo nižšej v rámci

odchýlok stanovených v smernici Rady 89/108/EHS z 21. decembra 1988 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa rýchlozmrazených potravín určených na ľudskú spotrebu\*.

5. „prípravok z čerstvého hydínového mäsa“: znamená mäsový prípravok, na ktorý sa použilo „čerstvé hydínové mäso“ v zmysle tohto nariadenia.
6. „výrobok z čerstvého hydínového mäsa“: znamená výrobok z mäsa, tak ako sa vymedzuje v bode 7.1 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 853/2004, na ktorý sa použilo „hydínové mäso“ v zmysle tohto nariadenia.

\* Ú. v. ES L 40, 11.2.1989, s. 51.“

3) Časť III sa mení a dopĺňa takto:

- a) v odseku 1 sa druhý pododsek vypúšťa.
- b) v odseku 2 sa úvodná veta nahrádza takto:

„Hydínové mäso, ako aj prípravky z hydínového mäsa, sa uvádzajú na trh v stave:“