

**NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 2023/2006****z 22. decembra 2006****o správnych výrobných postupoch materiálov a predmetov určených na styk s potravinami****(Text s významom pre EHP)**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 5 ods. 1,

keďže:

- (1) Skupiny materiálov a predmetov uvedené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 1935/2004 a kombinácie týchto materiálov a predmetov alebo recyklovaných materiálov a predmetov použitých v týchto materiáloch a predmetoch by sa mali vyrábať v súlade so všeobecnými a podrobnými pravidlami o správnych výrobných postupoch (SVP).
- (2) Niektoré priemyselné odvetvia ustanovili usmernenia o SVP, zatiaľ čo iné nie. Zdá sa byť teda potrebné zabezpečiť jednotnosť medzi členskými štátmi, pokiaľ ide o SVP materiál a predmet určené na styk s potravinami.
- (3) S cieľom zabezpečiť takýto súlad je vhodné pre podnikateľské subjekty stanoviť určité záväzky.
- (4) Všetky podnikateľské subjekty by mali uplatňovať účinné riadenie kvality svojich výrobných činností, ktoré by mali byť prispôbené ich umiestneniu v dodávateľskom reťazci.
- (5) Tieto pravidlá by sa mali vzťahovať na materiály a predmety, ktoré sú určené na styk s potravinami alebo už sú v styku s potravinami a boli na tento účel určené, alebo tie, pri ktorých sa dá predpokladať rozumným spôsobom, že prídu do styku s potravinami alebo že pri ich bežnom a predpokladanom používaní dôjde k prenosu ich zložiek na potraviny.

(6) Pravidlá týkajúce sa SVP by sa mali uplatňovať proporcionálne s cieľom zabrániť neúmernému zaťaženiu malých podnikov.

(7) Podrobné pravidlá by sa mali stanoviť v prípade postupov zahŕňajúcich tlačiarenské farby a, ak je to potrebné, aj v prípade iných postupov. V prípade tlačiarenských farieb nanosených na stranu materiálu alebo predmetu, ktorá neprichádza do styku s potravinami by sa malo správnymi výrobnými postupmi predovšetkým zabezpečiť, aby sa látky nepreniesli na potraviny prostredníctvom ofsetu alebo substrátu.

(8) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

**Článok 1****Predmet úpravy**

Týmto nariadením sa ustanovujú pravidlá týkajúce sa správnych výrobných postupov (SVP) v súvislosti so skupinami materiálov a predmetov, ktoré sú určené na styk s potravinami (ďalej len „materiály a predmety“), uvedenými v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 1935/2004, a kombinácie týchto materiálov a predmetov alebo recyklovaných materiálov a predmetov použitých v týchto materiáloch a predmetoch.

**Článok 2****Rozsah pôsobnosti**

Toto nariadenie sa uplatňuje vo všetkých odvetviach a na všetkých úrovniach výroby, spracovania a distribúcie materiálov a predmetov po úroveň výroby surovín, ale vynímajúc túto úroveň.

Podrobné pravidlá uvedené v prílohe sa podľa potreby uplatňujú na príslušné samostatne uvedené postupy.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 338, 13.11.2004, s. 4.

## Článok 3

**Vymedzenie pojmov**

Na účely tohto nariadenia sa uplatňujú tieto vymedzenia pojmov:

- a) „správne výrobné postupy (SVP)“, pod ktorými sa rozumejú tie aspekty zabezpečovania kvality, ktoré zaručujú dôslednú výrobu materiálov a predmetov a kontrolu s cieľom zabezpečiť súlad s pravidlami, ktoré sa na ne vzťahujú, a normami kvality, ktoré sú vhodné v súvislosti s ich predpokladaným použitím, aby neohrozovali ľudské zdravie ani nespôsobili neprijateľnú zmenu v zložení potravín ani nespôsobili zhoršenie ich organoleptických vlastností;
- b) „systém zabezpečovania kvality“, pod ktorým sa rozumie celkový súhrn organizovaných a zdokumentovaných opatrení vykonaných so zámerom zaručiť takú kvalitu materiálov a predmetov, ktorá sa požaduje na zabezpečenie súladu s pravidlami, ktoré sa na ne vzťahujú, a normami kvality, ktoré sú potrebné v súvislosti s ich predpokladaným použitím;
- c) „systém kontroly kvality“, pod ktorým sa rozumie systematické uplatňovanie opatrení stanovených v rámci systému zabezpečovania kvality, ktorým sa zaručuje zhoda surovín, polotovarov a konečných materiálov a predmetov s vlastnosťami určenými v systéme zabezpečovania kvality;
- d) „strana, ktorá neprichádza do kontaktu s potravinami“, pod ktorou sa rozumie plocha materiálu alebo predmetu, ktorá nie je v priamom kontakte s potravinami;
- e) „strana, ktorá prichádza do kontaktu s potravinami“, pod ktorou sa rozumie plocha materiálu alebo predmetu, ktorá je v priamom kontakte s potravinami.

## Článok 4

**Súlad so správnymi výrobnými postupmi**

Podnikateľský subjekt zabezpečuje výkon výrobných postupov v súlade s:

- a) všeobecnými pravidlami týkajúcimi sa SVP, ako sú stanovené v článku 5, 6 a 7,
- b) podrobnými pravidlami týkajúcimi sa SVP, ako sú stanovené v prílohe.

## Článok 5

**Systém zabezpečovania kvality**

1. Podnikateľský subjekt stanovuje, vykonáva a zabezpečuje dodržiavanie účinného a zdokumentovaného systému zabezpečovania kvality. Tento systém:

- a) zohľadňuje počet zamestnancov, ich vedomosti a zručnosti, organizáciu priestorov a zariadení, ktoré sú potrebné na zaručenie súladu konečných materiálov a predmetov s pravidlami, ktoré sa na ne vzťahujú;
- b) sa uplatňuje zohľadňovaním veľkosti podniku, ktorý podnikateľský subjekt prevádzkuje, aby nedošlo k nadmernému zaťaženiu podniku.

2. Suroviny sa vyberajú a sú v súlade s vopred určenými vlastnosťami, ktorými sa zaručuje zhoda materiálu alebo predmetu s pravidlami, ktoré sa naňho vzťahujú.

3. Rôzne činnosti sa vykonávajú v súlade s vopred určenými pokynmi a postupmi.

## Článok 6

**Systém kontroly kvality**

1. Podnikateľský subjekt stanovuje a uplatňuje účinný systém kontroly kvality.

2. Systém kontroly kvality zahŕňa monitorovanie uplatňovania a dosahovania SVP a identifikuje opatrenia na nápravu akéhokoľvek zlyhania pri dosahovaní SVP. Takéto nápravné opatrenia sa uplatňujú bez omeškania a na účely inšpekcie sa prístupujú príslušným orgánom.

## Článok 7

**Dokumentácia**

1. Podnikateľský subjekt zriaďuje a vedie náležitú dokumentáciu v papierovej alebo elektronickej forme so zreteľom na vlastnosti, výrobné vzorce a spracovanie, ktoré sa vzťahuje na zhodu a bezpečnosť konečného materiálu alebo predmetu.

2. Podnikateľský subjekt zriaďuje a vedie náležitú dokumentáciu v papierovej alebo elektronickej forme so zreteľom na záznamy o rôznych vykonaných výrobných činnostiach, ktoré sa vzťahujú na zhodu a bezpečnosť konečného materiálu alebo predmetu, a so zreteľom na výsledky systému kontroly kvality.

3. Podnikateľský subjekt sprístupňuje dokumentáciu príslušným orgánom na požiadanie.

#### Článok 8

#### **Nadobudnutie účinnosti**

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

Uplatňuje sa od 1. augusta 2008.

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

V Bruseli 22. decembra 2006

*Za Komisiu*  
Markos KYPRIANOU  
*člen Komisie*

---

## PRÍLOHA

**Podrobné pravidlá týkajúce sa správnych výrobných postupov**

Postupy zahŕňajúce nanášanie tlačiarenskej farby na stranu materiálu alebo predmetu, ktorá neprichádza do styku s potravinami

1. Tlačiarenská farba nanášaná na stranu materiálov alebo predmetov, ktorá neprichádza do styku s potravinami, sa mieša a/alebo nanáša takým spôsobom, aby sa látky z potlačeného povrchu nepreniesli na stranu, ktorá prichádza do styku s potravinami:

- a) prostredníctvom substrátu alebo
- b) ofsetom na stoh alebo kotúč

v množstvách, ktorými sa zvyšuje prítomnosť látky v potravinách na úroveň, ktorá nie je v súlade s požiadavkami článku 3 nariadenia (ES) č. 1935/2004.

2. S polohotovými a konečnými potlačenými materiálmi a predmetmi sa nakladá a tieto materiály a predmety sa uskladňujú takým spôsobom, aby sa látky z potlačeného povrchu nepreniesli na stranu, ktorá prichádza do styku s potravinami:

- a) prostredníctvom substrátu alebo
- b) ofsetom na stoh alebo kotúč

v množstvách, ktorými sa zvyšuje prítomnosť látky v potravinách na úroveň, ktorá nie je v súlade s požiadavkami článku 3 nariadenia (ES) č. 1935/2004.

3. Potlačené povrchy nesmú prísť do priameho kontaktu s potravinami.

---