

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2017/1981

z 31. októbra 2017,

ktorým sa mení príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokiaľ ide o teplotné podmienky počas prepravy mäsa

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 10 ods. 1 písm. d) a e),

keďže:

- (1) Nariadením (ES) č. 853/2004 sa pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov stanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu. V uvedenom nariadení sa stanovuje, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov majú zabezpečiť dodržiavanie špecifických teplotných požiadaviek pred prepravou mäsa a počas nej.
- (2) V súlade s prílohou III k uvedenému nariadeniu sa má mäso z domácich kopytníkov, okrem drobov, okamžite po prehliadke *post mortem* schladiť na vnútornú teplotu (teplotu v jadre) najviac 7 °C v súlade s krivkou vychladzovania, ktorá zaisťuje kontinuálny pokles teploty, ak to v iných osobitných ustanoveniach nie je uvedené inak. Toto sa má uskutočniť v chladiacich zariadeniach na bitúnkoch predtým, ako môže začať preprava.
- (3) Dňa 6. marca 2014 Vedecká skupina pre biologické riziko Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (úrad EFSA) prijala časť 1 vedeckého stanoviska ⁽²⁾ o rizikách pre verejné zdravie, ktoré sú spojené s dodržiavaním chladiarenského reťazca počas skladovania a prepravy mäsa, pokiaľ ide len o mäso domácich kopytníkov. V uvedenom stanovisku sa dospelo k záveru, že keďže k bakteriálnej kontaminácii väčšinou dochádza na povrchu jatočného tela, teplota povrchu je vhodným ukazovateľom množenia baktérií. Stanovujú sa v ňom aj kombinácie maximálnych teplôt povrchu pri nakládke tiel a maximálnych časov chladenia a prepravy, ktorých výsledkom je rovnaký alebo nižší rast patogénov (mikroorganizmov, ktoré spôsobujú choroby prenášané potravinami), ako je rast, ktorý je výsledkom chladenia tiel na teplotu 7 °C v jadre na bitúнку.
- (4) Dňa 8. júna 2016 prijal úrad EFSA ďalšie vedecké stanovisko ⁽³⁾ týkajúce sa rastu baktérií spôsobujúcich kazenie počas skladovania a prepravy mäsa. Podľa uvedeného stanoviska niektoré baktérie spôsobujúce kazenie potravín (baktérie, ktoré nemusia nevyhnutne spôsobiť ochorenie, ale môžu spôsobiť, že potraviny sa stanú neprijateľnými na ľudskú spotrebu v dôsledku kazení), najmä *Pseudomonas* spp, môžu dosiahnuť kritické úrovne rýchlejšie ako patogény, a to v závislosti od úrovne počiatočnej kontaminácie baktériami spôsobujúcej kazenie potravín, ako aj od teplotných podmienok.
- (5) Počet aeróbných mikroorganizmov musia pravidelne posudzovať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 2073/2005 ⁽⁴⁾ a môže sa použiť ako ukazovateľ horného limitu koncentrácie každého druhu baktérií spôsobujúcich kazenie potravín prítomného na mäse.
- (6) Na základe stanoviska úradu EFSA a so zohľadnením dostupných nástrojov na posudzovanie je preto možné zaviesť alternatívne prístupy s väčšou flexibilitou pre teplotné podmienky počas prepravy čerstvého mäsa, najmä v prípade tiel alebo väčších dielov mäsa, bez zvýšeného rizika pre verejné zdravie a bez odchýlenia od základnej zásady, že takéto mäso by sa malo kontinuálnym poklesom teploty ochladiť na teplotu 7 °C. Táto zvýšená pružnosť by umožnila, aby sa mäso dostalo po zabití k spotrebiteľovi rýchlejšie, čím by sa uľahčili obchodné toky čerstvého mäsa v rámci Únie.
- (7) Zatiaľ čo alternatívne prístupy sú založené na teplote povrchu a vzduchu pri preprave, pri kontinuálnom poklese teploty, ktorý je podľa súčasných ustanovení povinný, sa vyžaduje, aby sa pred prepravou na dlhé vzdialenosti odstránila už aj časť telesnej teploty. Stanovenie teploty v jadre, na ktorú sa telá a väčšie diely mäsa musia pred prepravou schladiť, je spôsob, ako zabezpečiť, aby sa odstránil značný podiel teploty tiel.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.

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

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

⁽⁴⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1).

- (8) V nariadení (ES) č. 853/2004 sa takisto stanovuje výnimka z povinnosti schlaadiť mäso na teplotu 7 °C pred prepravou so zreteľom na špecifické výrobky za osobitných podmienok. S cieľom predísť akémukoľvek zneužitiu tejto výnimky je vhodné upresniť, že sa povoľuje len vtedy, ak je to opodstatnené z technologických dôvodov, napríklad ak chladenie na 7 °C nemusí prispievať k hygienicky a technicky najvhodnejšiemu spracovaniu produktu.
- (9) Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení takto:

1. V oddiele I kapitole VII sa bod 3 nahrádza takto:

„3. Mäso musí pred prepravou dosiahnuť teplotu uvedenú v bode 1 a počas prepravy si ju musí zachovať.

Uplatňujú sa však tieto písmená a) a b).

- a) Preprava mäsa na výrobu špecifických produktov sa môže uskutočniť pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 1, ak to príslušný orgán povolí, za predpokladu, že:
- sa takáto preprava uskutoční v súlade s požiadavkami, ktoré príslušné orgány pôvodu a určenia určia na prepravu z jednej príslušnej prevádzkarne do inej;
 - mäso ihneď opúšťa bitúnok alebo rozrábkareň, ktorá je na rovnakom mieste ako priestory bitútku, a preprava netrvá dlhšie ako dve hodiny;
- a
- iii) takáto preprava je opodstatnená z technologických dôvodov;
- b) preprava tiel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely oviec a kôz, hovädzieho dobytku a ošípaných sa môže začať pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 1 za predpokladu, že sú splnené všetky tieto podmienky:
- teplota sa monitoruje a zaznamenáva v rámci postupov založených na zásadách HACCP;
 - prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí odosielajú a prepravujú telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, dostali od príslušného orgánu v mieste odoslania zdokumentované povolenie využiť túto výnimku;
 - dopravný prostriedok prepravujúci telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely musí byť vybavený prístrojom, ktorý monitoruje a zaznamenáva teploty vzduchu, ktorým sú telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely vystavené, takým spôsobom, aby príslušné orgány mohli overiť súlad s časovými a teplotnými podmienkami stanovenými v bode viii);
 - dopravný prostriedok prepravujúci telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely vždy zberá mäso len z jedného bitútku pri jednej preprave;
 - telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, na ktoré sa vzťahuje táto výnimka, musia mať vnútornú teplotu (teplotu v jadre) 15 stupňov na začiatku prepravy, ak sa majú prepravovať v rovnakom priestore ako telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, ktoré spĺňajú teplotnú požiadavku v bode 1 (t. j. 7 stupňov);
 - zásielku musí sprevádzať vyhlásenie (prehlásenie) prevádzkovateľa potravinárskeho podniku; v uvedenom vyhlásení sa musí uvádzať trvanie chladenia pred naložením, čas, keď sa začala nakládka tiel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely, teplota povrchu v danom čase, maximálna teplota vzduchu, ktorej možno pri preprave vystaviť telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, maximálny povolený čas prepravy, dátum povolenia a názov príslušného orgánu, ktorý udeľuje výnimku;

vii) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku určenia musí informovať príslušné orgány predtým, ako sa mu po prvýkrát doručia telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, ktoré pred prepravou nedosahujú teplotu uvedenú v bode 1;

viii) takéto mäso sa musí prepravovať v súlade s týmito parametrami:

— V prípade maximálne šesťhodinového času prepravy ⁽¹⁾:

Druh	Teplota povrchu ⁽²⁾	Maximálny čas na ochladenie na teplotu povrchu ⁽³⁾	Maximálna teplota vzduchu pri preprave ⁽⁴⁾	Maximálny priemerný denný počet aeróbných mikroorganizmov tela ⁽⁵⁾
ovce a kozy	7 °C	8 hodín	6 °C	\log_{10} 3,5 JTK/cm ²
hovädzí dobytok		20 hodín		\log_{10} 3,5 JTK/cm ²
ošípané		16 hodín		\log_{10} 4 JTK/cm ²

— V prípade maximálne tridsaťhodinového času prepravy ⁽¹⁾:

Druh	Teplota povrchu ⁽²⁾	Maximálny čas na ochladenie na teplotu povrchu ⁽³⁾	Teplota v jadre ⁽⁶⁾	Maximálna teplota vzduchu pri preprave ⁽⁴⁾	Maximálny priemerný denný počet aeróbných mikroorganizmov tela ⁽⁵⁾
ošípané	7 °C	16 hodín	15 °C	6 °C	\log_{10} 4 JTK/cm ²

— V prípade maximálne šesťdesiathodinového času prepravy ⁽¹⁾:

Druh	Teplota povrchu ⁽²⁾	Maximálny čas na ochladenie na teplotu povrchu ⁽³⁾	Teplota v jadre ⁽⁶⁾	Maximálna teplota vzduchu pri preprave ⁽⁴⁾	Maximálny priemerný denný počet aeróbných mikroorganizmov tela ⁽⁵⁾
ovce a kozy	4 °C	12 hodín	15 °C	3 °C	\log_{10} 3 JTK/cm ²
hovädzí dobytok		24 hodín			

⁽¹⁾ Maximálny povolený čas od začiatku nakládky mäsa do dopravného prostriedku až do dokončenia poslednej dodávky. Nakládka mäsa do dopravného prostriedku sa môže posunúť nad rámec maximálneho povoleného času na schladzovanie mäsa na príslušnú určenú teplotu povrchu. Ak sa tak stane, maximálny povolený čas prepravy sa musí skrátiť o rovnaký čas, o aký sa posunula nakládka. Príslušný orgán členského štátu určenia môže obmedziť počet miest dodania.

⁽²⁾ Maximálna teplota povrchu povolená pri nakládke a následne meraná v najhrubšej časti tiel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely.

⁽³⁾ Maximálny povolený čas od okamihu zabitia až do dosiahnutia maximálnej teploty povrchu povolennej pri nakládke.

⁽⁴⁾ Maximálna teplota vzduchu, ktorej môže byť mäso vystavené od okamihu začatia nakládky a počas celého trvania prepravy.

⁽⁵⁾ Maximálny priemerný denný počet aeróbných mikroorganizmov tela na bitútku s použitím kĺzavého obdobia (angl. *rolling window*) 10 týždňov, povolený pri telách príslušných druhov, ktorý určí prevádzkovateľ k spokojnosti príslušného orgánu na základe postupov odberu vzoriek a testovania podľa kapitoly 2 bodov 2.1.1 a 2.1.2 a kapitoly 3 bodu 3.2 prílohy I k nariadeniu Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1).

⁽⁶⁾ Maximálna teplota v jadre mäsa povolená v čase nakládky a po nej.

2. V oddiele I kapitole V sa dopĺňa tento bod 5:

„5. Telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na nie viac ako tri veľkoobchodné diely sa môžu vykostiť a rozrábať pred dosiahnutím teploty uvedenej v bode 2 písm. b), ak boli prepravené v rámci výnimky stanovenej v oddiele I kapitole VII ods. 3 písm. b). V tomto prípade sa počas rozrábania alebo vykostovania musí mäso vystavovať teplotám vzduchu, ktorými sa zabezpečuje kontinuálny pokles teploty mäsa. Toto mäso sa musí čo najskôr po rozrobení, a ak je to vhodné, po zabalení, vychladiť na teplotu uvedenú v bode 2 písm. b), ak už nemá nižšiu než túto teplotu.“

Článok 2

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

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

V Bruseli 31. októbra 2017

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER