



2024/1141

19.4.2024

DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2024/1141

z 14. decembra 2023,

ktorým sa menia prílohy II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokiaľ ide o špecifické hygienické požiadavky na určité mäso, produkty rybolovu, mliečne výrobky a vajcia

(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 druhý pododsek písm. a), c), d), e) a f),

keďže:

- (1) Nariadením (ES) č. 853/2004 sa stanovujú osobitné hygienické predpisy pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov týkajúce sa potravín živočíšneho pôvodu. Konkrétne v prílohe II k uvedenému nariadeniu sa stanovujú požiadavky na viaceré produkty živočíšneho pôvodu a v prílohe III k uvedenému nariadeniu sa stanovujú špecifické požiadavky. V oddiele I prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú požiadavky na používanie identifikačnej značky na produktoch živočíšneho pôvodu. V oddiele I časti B prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa namiesto Európskej únie odkazuje na Európske spoločenstvo. Skratky identifikačnej značky, ktoré odkazujú na „Európske spoločenstvo“, by preto mali byť nahradené odkazmi na „Európsku úniu“. Takéto nahradenie však vytvára značnú administratívnu záťaž. Preto by sa malo stanoviť prechodné obdobie, počas ktorého produkty označené identifikačnou značkou so skratkou „Európskeho spoločenstva“ môžu zostať na trhu až do konca tohto prechodného obdobia.
- (2) Okrem toho treba objasniť súvislosť medzi formou identifikačnej značky vyžadovanou podľa nariadenia (ES) č. 853/2004 a požiadavkami na špecifickú identifikačnú značku stanovenými na kontrolu určitých chorôb zvierat v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/429⁽²⁾. Časť B oddielu I prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mala zmeniť, aby sa objasnilo, ktorá forma by sa mala za konkrétnych okolností použiť.
- (3) V prílohe II sa takisto vyžaduje, aby prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prevádzkujúci bitúnky, ak je to potrebné, požadovali, prijímali a kontrolovali informácie o potravinovom reťazci, pokiaľ ide o všetky zvieratá okrem voľne žijúcej zveri, odosielané alebo určené na odoslanie na bitúnok, a aby konali podľa týchto informácií. Rovnaké požiadavky by sa mali vzťahovať na prevádzkovateľov potravinárskych podnikov prevádzkujúcich prevádzkarne na manipuláciu so zverou, ak sa zver z farmových chovov zabíja v mieste pôvodu odosiela do prevádzkarne na manipuláciu so zverou.
- (4) Na zabránenie prípadným problémom týkajúcim sa pohody zvierat počas prepravy, napríklad v dôsledku dlhého času prepravy zvierat chovaných v odľahlých oblastiach, sa čoraz viac využívajú mobilné bitúnky. Mobilné bitúnky podliehajú rovnako ako akýkoľvek iný bitúnok schvaľovaniu v súlade s článkom 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004 v každom členskom štáte, v ktorom sú prevádzkované. Treba však objasniť, ako by sa toto schvaľovanie malo uplatňovať v prípade kombinácie mobilných a stacionárnych zariadení bitúnku. Schvaľovanie bitúnkov je založené najmä na súlade s požiadavkami na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie týchto bitúnkov stanovenými v kapitole II oddielov I a II prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/429 z 9. marca 2016 o prenosných chorobách zvierat a zmene a zrušení určitých aktov v oblasti zdravia zvierat („právna úprava v oblasti zdravia zvierat“) (Ú. v. EÚ L 84, 31.3.2016, s. 1).

- (5) V článku 43 ods. 6 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2019/627 ⁽³⁾ sa za výnimočných okolností umožňuje premiestenie živých zvierat na iný bitúnok. V nariadení (ES) č. 853/2004 sa takáto možnosť nestanovuje. V záujme konzistentnosti právnych predpisov Únie by sa nariadenie (ES) č. 853/2004 malo v tomto smere zosúladiť s vykonávacím nariadením (EÚ) 2019/627. Kapitola IV oddielu I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (6) Nariadenie (ES) č. 853/2004 umožňuje omráčenie a vykrvenie obmedzeného počtu určitých kopytníkov na farme pod podmienkou splnenia špecifických požiadaviek vrátane toho, že zvieratá sa nemôžu prepravovať na bitúnok, aby sa predišlo akémukoľvek riziku pre manipulujúceho a zabránilo akýmkoľvek zraneniam zvierat počas prepravy. Touto požiadavkou sa uvedená možnosť omráčenia a vykrvenia na farme obmedzuje najmä na extenzívne chované zvieratá a vylučuje sa ňou väčšina zvierat, s ktorými poľnohospodári manipulujú pravidelne, a preto sa prepravujú ľahko a bez rizika. Na základe skúseností, ktoré získali prevádzkovatelia potravinárskych podnikov a príslušné orgány, a vzhľadom na čoraz väčšiu snahu zabrániť akémukoľvek problému týkajúcemu sa pohody zvierat počas prepravy je vhodné rozšíriť túto možnosť na omráčenie a vykrvenie kopytníkov na farme v súlade so špecifickými požiadavkami aj na ovce, kozy a iné kopytníky chované v akýchkoľvek podmienkach ustajnenia.
- (7) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín uverejnil 19. januára 2023 vedecké stanovisko k mikrobiologickej bezpečnosti vyzretého mäsa ⁽⁴⁾ (ďalej len „stanovisko EFSA“). V stanovisku EFSA sa uvádza, že vyzreté mäso nepredstavuje pre verejné zdravie vyššie riziko ako čerstvé mäso, pokiaľ sú splnené určité požiadavky. Vzhľadom na rastúcu spotrebu vyzretého mäsa je vhodné stanoviť v nariadení (ES) č. 853/2004 osobitné požiadavky odporúčané v stanovisku EFSA, najmä pokiaľ ide o mäso z hovädzieho dobytku vyzreté sušením. Takéto mäso sa uvádza na trh ako čerstvé mäso alebo ako mäsový prípravok, ak napríklad boli počas suchého zrenia pridané do čerstvého mäsa kultúry na podporu zrenia. Oddiel I aj oddiel V prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (8) V oddiele I kapitole VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú alternatívne podmienky prepravy tiel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely oviec a kôz, hovädzieho dobytku a ošípaných. Tieto podmienky prepravy sú založené na kontrole teploty povrchu mäsa namiesto jeho teploty v jadre a musia spĺňať špecifické požiadavky.
- (9) Na základe skúseností, ktoré získali prevádzkovatelia potravinárskych podnikov a príslušné orgány, je vhodné zmeniť tieto špecifické požiadavky stanovené v oddiele I kapitole VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004, najmä s cieľom umožniť zvoz mäsa z chladiarenského skladu a obmedzeného počtu bitúnkov, umožniť prepravu v tom istom priestore s viacerými druhmi mäsa, ktoré spĺňajú požiadavky na konečnú teplotu takéhoto mäsa, a zabezpečiť dodatočné teplotné a časové podmienky na prepravu tiel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely oviec, kôz a hovädzieho dobytku počas maximálne tridsaťhodinového času prepravy.
- (10) Príslušné orgány hlásili pri použití rôznych metód rôzne výsledky merania teploty povrchu. Je preto vhodné stanoviť referenčnú metódu založenú na skúsenostiach prevádzkovateľov potravinárskych podnikov a na technologickom vývoji a zároveň zachovať možnosť používať alternatívne metódy.
- (11) V oddiele III prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa vyžaduje, aby sa vtáky bežce (*Ratitae*) z farmových chovov a kopytníky z farmových chovov zabitú na farme prepravili na účely ďalšej manipulácie na bitúnok. Keďže prevádzkárne na manipuláciu so zverou majú vhodné zariadenia na hygienickú manipuláciu s takou zverou z farmových chovov zabitou na farme, mali by mať povolené prijímať aj vtáky bežce (*Ratitae*) z farmových chovov a kopytníky z farmových chovov a manipulovať s nimi.

⁽³⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2019/627 z 15. marca 2019, ktorým sa stanovujú jednotné praktické opatrenia na vykonávanie úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 a ktorým sa mení nariadenie Komisie (ES) č. 2074/2005, pokiaľ ide o úradné kontroly (Ú. v. EÚ L 131, 17.5.2019, s. 51).

⁽⁴⁾ Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2023) 21(1):7745.

- (12) V oddiele III bode 3 písm. i) prílohy III sa takisto vyžaduje, aby prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý choval zvieratá, sprevádzal vtáky bežce (*Ratitae*) z farmových chovov a kopytníky z farmových chovov zabité na farme na bitúnok. Informácie uvedené v tomto vyhlásení sú podobné informáciám o potravinovom reťazci. S cieľom znížiť administratívnu záťaž v dôsledku tejto duplicity informácií by sa uvedená požiadavka na vyhlásenie mala zrušiť. Odkazy na bod 3 písm. i) by sa mali nahradiť odkazmi na informácie o potravinovom reťazci.
- (13) K zveri z farmových chovov zabitej v chove pôvodu musí byť priložený certifikát potvrdzujúci súlad s požiadavkami stanovenými v oddiele III bode 3 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 s použitím vzoru certifikátu zdravia zvierat stanoveného v kapitole 3 prílohy IV k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) 2020/2235⁽⁵⁾. S cieľom predísť akémukoľvek rozporu medzi právnou požiadavkou stanovenou v nariadení (ES) č. 853/2004 a vzorom certifikátu zdravia zvierat stanoveným vo vykonávacom nariadení (EÚ) 2020/2235 by znenie certifikátu zdravia zvierat v nariadení (ES) č. 853/2004 aj vo vykonávacom nariadení (EÚ) 2020/2235 malo byť plne konzistentné.
- (14) V oddiele VIII kapitole VII bodoch 1 a 2 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovuje, že čerstvé produkty rybolovu a rozmrazené nespracované produkty rybolovu sa musia uchovávať pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu, a že mrazené produkty rybolovu sa musia uchovávať pri teplote najviac -18°C vo všetkých častiach produktu. V odvetví produktov rybolovu sa občas musia použiť stroje, ktoré krájajú čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nespracované produkty rybolovu alebo spracované produkty rybolovu a ktoré môžu jednotlivé plátky umiestňujú do chladiarne, aby sa znížila ich počiatočná teplota alebo aby sa ich teplota zvýšila na viac ako -18°C v prípade už zmrazených produktov, a bolo ich tak možné rezať alebo krájať. Je preto vhodné povoliť, ak je to potrebné z hľadiska technologicky požadovanej teploty, aby sa teplota produktov rybolovu podrobovaných takémuto postupu na obmedzený čas líšila od teplôt požadovaných v oddiele VIII kapitole VII bodoch 1 a 2 prílohy III. Skladovanie a preprava pri tejto teplote by však nemali byť povolené.
- (15) V oddiele IX kapitole I časti I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú zdravotné požiadavky na produkciu surového mlieka a mledziva v stádach hospodárskych zvierat, od ktorých sa mlieko a mledzivo odoberá s cieľom uviesť ich na trh. V bode 3 uvedenej časti I sa stanovuje, že surové mlieko od kráv, byvolíc, oviec alebo kôz, ktoré nepochádzajú zo stáda bez brucelózy a tuberkulózy alebo úradne bez brucelózy a tuberkulózy, sa má podrobiť takému tepelnému ošetreniu, ktoré preukáže negatívnu reakciu na alkalický fosfatázový test. Vykonávanie alkalického fosfatázového testu však nie je vhodnou metódou na overenie tepelného ošetrenia surového mlieka od druhov iných ako hovädzí dobytok alebo surového mlieka oddeleného do rôznych frakcií pred tepelným ošetrením v moderných spracovateľských závodoch. Prevádzkovateľom potravinárskych podnikov by sa preto mali na preukázanie účinnosti použitého tepelného ošetrenia ponúknuť alternatívne možnosti založené na zásadách analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP) stanovených v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004⁽⁶⁾.
- (16) V oddiele IX kapitole II časti II prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú požiadavky na tepelné ošetrenie surového mlieka, mledziva, mliečnych výrobkov alebo výrobkov na báze mledziva. V bode 1 písm. a) uvedenej časti II sa stanovuje, že pasterizované výrobky musia v príslušných prípadoch vykazovať negatívnu reakciu na alkalický fosfatázový test bezprostredne po takomto ošetrení. Vzhľadom na nevhodnosť vykonávania alkalického fosfatázového testu na overenie tepelného ošetrenia surového mlieka od druhov iných ako hovädzí dobytok alebo surového mlieka oddeleného do rôznych frakcií pred tepelným ošetrením by sa prevádzkovateľom potravinárskych podnikov mali na preukázanie účinnosti pasterizácie ponúknuť aj alternatívne možnosti založené na zásadách HACCP.

⁽⁵⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2020/2235 zo 16. decembra 2020, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/429 a (EÚ) 2017/625, pokiaľ ide o vzory certifikátov zdravia zvierat, vzory úradných certifikátov a vzory certifikátov zdravia zvierat/úradných certifikátov na vstup zásielok určitých kategórií zvierat a tovaru do Únie a ich premiestňovanie v rámci Únie, úradnú certifikáciu týkajúcu sa takýchto certifikátov, a ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 599/2004, vykonávacie nariadenia (EÚ) č. 636/2014 a (EÚ) 2019/628, smernica 98/68/ES a rozhodnutia 2000/572/ES, 2003/779/ES a 2007/240/ES (Ú. v. EÚ L 442, 30.12.2020, s. 1)

⁽⁶⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1).

- (17) V oddiele X kapitole I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú hygienické predpisy týkajúce sa produkcie vajec, a najmä sa v nej stanovuje, že vajcia sa musia v priestoroch producenta vajec až do predaja spotrebiteľovi držať bez cudzorodého zápachu, keďže takýto zápach môže naznačovať ich zmenu, v dôsledku ktorej by boli nevhodné na priamu spotrebu konečným spotrebiteľom. Ak však prevádzkovateľ potravinárskeho podniku aplikoval na vajcia cudzorodú arómu úmyselne s cieľom dodať im konkrétne príchute, prítomnosť takejto arómy neznamena, že vajcia predstavujú riziko pre spotrebiteľa. Uvádzanie vajec, ktorým bola cudzorodá aróma dodaná úmyselne, na trh by sa preto malo povoliť pod podmienkou, že cieľom takéhoto postupu nie je zakryť predchádzajúcu prítomnosť akéhokoľvek neprirodzeného zápachu vajec.
- (18) Prevádzkovateľom potravinárskych podnikov je vhodné poskytnúť dostatočný čas na to, aby sa prispôsobili novým požiadavkám na suché zrenie hovädzieho mäsa alebo aby príslušným orgánom uspokojivo preukázali bezpečnosť alternatívnych prístupov. Tieto nové požiadavky stanovené v oddiele I kapitole VII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 zmenenému týmto nariadením by sa preto mali začať uplatňovať šesť mesiacov odo dňa nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia.
- (19) Nariadenie (ES) č. 853/2004 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Prílohy II a III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa menia v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Identifikačná značka na produktoch živočíšneho pôvodu môže do 31. decembra 2028 naďalej obsahovať skratky „Európskeho spoločenstva“ uvedené v oddiele I časti B bode 8 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v znení pred zmenami zavedenými týmto nariadením a produkty živočíšneho pôvodu s takýmito identifikačnými značkami aplikovanými pred uvedeným dátumom môžu zostať na trhu.

Článok 3

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

Bod 3 písm. a) bod iv)(1) prílohy sa uplatňuje od 9 novembra 2024.

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

V Bruseli 14. decembra 2023

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA

Prílohy II a III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa menia takto:

1. V prílohe II oddiele I sa časť B mení takto:

a) Bod 8 sa nahrádza takto:

„8. Ak sa značka aplikuje v prevádzkarni nachádzajúcej sa v Únii, musí mať oválny tvar a musí obsahovať skratku Európskej únie („EÚ“) v jednom z týchto úradných jazykov Únie: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ.

Tieto skratky nesmú byť súčasťou značiek, ktoré aplikujú prevádzkarne nachádzajúce sa mimo Únie na produkty dovážané do Únie.“;

b) Dopĺňa sa tento bod:

„8a. Požiadavky na formu identifikačnej značky v tejto časti B možno nahradiť požiadavkami na osobitnú identifikačnú značku v súlade s článkom 65 ods. 1 písm. h) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/429 (*) a pravidlami prijatými v súlade s článkom 67 písm. a), článkom 71 ods. 3 alebo 4, alebo článkom 259 ods. 1 alebo 2 uvedeného nariadenia.

(*) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/429 z 9. marca 2016 o prenosných chorobách zvierat a zmene a zrušení určitých aktov v oblasti zdravia zvierat („právna úprava v oblasti zdravia zvierat“) (Ú. v. EÚ L 84, 31.3.2016, s. 1).“

2. V prílohe II sa oddiel III mení takto:

a) Úvodný odsek sa nahrádza takto:

„Pokiaľ ide o všetky zvieratá, okrem voľne žijúcej zveri, odosielané alebo určené na odoslanie na bitúnok alebo do prevádzkarne na manipuláciu so zverou, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prevádzkujúci bitúnky alebo prevádzkarne na manipuláciu so zverou v prípade potreby požadovať, prijať a skontrolovať informácie o potravinovom reťazci a konať podľa nich tak, ako je stanovené v tomto oddiele.“;

b) V bodoch 1, 2, 4, 5, 6 a 7 sa slovo „bitúnok“ nahrádza slovami „bitúnok alebo prevádzkareň na manipuláciu so zverou“.

3. Príloha III sa mení takto:

a) Oddiel I sa mení takto:

i) V kapitole II sa úvodná veta nahrádza takto:

„Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby konštrukcia, usporiadanie a vybavenie bitúnkov, na ktorých sa zabíjajú domáce kopytníky, spĺňali požiadavky stanovené v nasledujúcich bodoch 1 až 9. Mobilné čiastkové bitúnky sa musia prevádzkovať v spolupráci s doplnkovými stálymi zariadeniami na zabíjanie zvierat, aby tvorili kompletný bitúnok spĺňajúci požiadavky stanovené v nasledujúcich bodoch 1 až 9. Mobilné čiastkové bitúnky sa môžu prevádzkovať s viacerými doplnkovými zariadeniami na zabíjanie zvierat a vytvárať tak viacero bitúnkov.“;

ii) V kapitole IV sa bod 1 nahrádza takto:

„1. Po príchode na bitúnok musia byť zvieratá zabité bez zbytočného odkladu. Ak sa to však vyžaduje z dôvodov pohody zvierat, musí sa im pred zabitím poskytnúť čas na odpočinok. Zvieratá, ktoré sú dovezené na bitúnok na zabitie, sa musia zabiť tam a priame presuny na iný bitúnok sa môžu povoliť len vo výnimočných prípadoch v súlade s článkom 43 ods. 6 druhým pododsekom vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2019/627.“;

iii) Kapitola VIa sa mení takto:

1. Nadpis sa nahrádza takto:

„Kapitola VIa: ZABITIE DOMÁCEHO HOVÄDZIEHO DOBYTKA (OKREM BIZÓNNOV) A OVIEC, KÔZ, OŠÍPANÝCH A DOMÁCIICH NEPÁRNOKOPYTNÍKOV V CHOVE PÔVODU OKREM NALIEHAVÉHO ZABITIA“;

2. Úvodná veta sa nahrádza takto:

„V chove pôvodu sa môžu pri tej istej príležitosti zabiť najviac tri kusy domáceho hovädzieho dobytku (okrem bizónov), najviac tri domáce nepárnokopytníky, najviac šesť domácich ošípaných alebo najviac deväť oviec alebo kôz, ak to povolí príslušný orgán v súlade s týmito požiadavkami:“;

3. Písmeno a) sa vypúšťa;

iv) Kapitola VII sa mení takto:

1. Za bod 2 sa vkladá tento bod:

„2a. Na účely tohto bodu sa pod pojmom „suché zrenie“ rozumie skladovanie čerstvého mäsa v aeróbných podmienkach formou zavesenia tiel alebo dielov, ktoré sú nebalené alebo balené vo vreciach priepustných pre vodnú paru v chladiarenskej miestnosti alebo v boxe a ktoré sa nechávajú niekoľko týždňov zrieť v kontrolovaných podmienkach prostredia, pokiaľ ide o teplotu, relatívnu vlhkosť a prúdenie vzduchu.

Pred uvedením na trh alebo zmrazením sa musí hovädzie mäso podrobené suchému zreniu skladovať pri teplote povrchu v rozpätí $-0,5$ až $3,0$ °C s relatívnou vlhkosťou maximálne 85 % a prúdením vzduchu $0,2$ až $0,5$ m/s vo vyhradenej miestnosti alebo v boxe najviac 35 dní počnúc koncom stabilizačného obdobia po zabití. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov však môžu uplatniť iné kombinácie teploty povrchu, relatívnej vlhkosti, prúdenia vzduchu a času alebo podrobovať suchému zreniu mäso iných druhov, ak k spokojnosti príslušného orgánu preukážu, že sú poskytnuté rovnocenné záruky týkajúce sa bezpečnosti mäsa.

Okrem toho sa uplatňujú tieto osobitné opatrenia:

- i) suché zrenie sa začína ihneď po stabilizačnom období po zabití a neprimerane oneskorenej rozrábke a/alebo preprave do prevádzkarne, v ktorej prebieha suché zrenie;
- ii) mäso sa nesmie uložiť do miestnosti alebo boxu, kým sa nedosiahne teplota a relatívna vlhkosť uvedené v druhom pododseku;
- iii) mäso musí byť zavesené za kosť, alebo ak sa ukladá na policu, musí sa zabezpečiť dostatočná perforácia, aby sa uľahčilo prúdenie vzduchu s pravidelným otáčaním pomocou hygienických metód;
- iv) na začiatku procesu suchého zrenia sa môže použiť väčšie prúdenie vzduchu, aby sa uľahčilo skoré vytvorenie kôrky a aby sa znížila aktivita vody na povrchu;
- v) musia sa používať teplomery, sondy na meranie relatívnej vlhkosti a iné zariadenia na presné monitorovanie a uľahčovanie kontroly podmienok v miestnosti alebo boxe;
- vi) vzduch odchádzajúci z odparovača, ktorý sa vracia späť do odparovača a prichádza do kontaktu s hovädzím mäsom, sa musí prefiltrovať alebo ošetriť UV žiarením;
- vii) ak sa kôrka orezáva, takéto orezávanie sa vykonáva hygienickým spôsobom.“

2. V bode 3 písm. b) sa body iv) až viii) nahrádzajú takto:

„iv) vozidlo prepravujúce telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely zberá pri jednej preprave mäso z maximálne troch bitúnkov alebo z jedného chladiarenskeho skladu, do ktorého sa zberá mäso priamo z bitúnkov; všetky požiadavky stanovené v tomto písmene b) sa vzťahujú na všetky nakládky tiel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely odosielané z bitúнку a chladiarenskeho skladu, do ktorého sa mäso zberá z uvedených bitúnkov;

v) telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely musia mať na začiatku prepravy teplotu v jadre 15 °C, ak sa majú prepravovať v rovnakom priestore ako mäso, ktoré spĺňa požiadavku na teplotu stanovenú v bode 1 pre vedľajšie jatočné produkty, a 7 °C pre ostatné mäso;

- vi) zásielku musí sprevádzať vyhlásenie (prehlásenie) prevádzkovateľa potravinárskeho podniku; v uvedenom vyhlásení sa musí uvádzať trvanie chladenia pred prvou nakládkou, čas, keď sa začala prvá nakládka tel, 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 povolil prepravu v súlade s bodom ii);
- vii) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku určenia musí informovať príslušný orgán predtým, ako sa mu po prvýkrát doručia telá, ich polovice, štvrtiny alebo polovice rozdelené na tri veľkoobchodné diely, ktoré pred začiatkom prepravy nedosahujú teplotu uvedenú v bode 1;
- viii) mäso sa musí prepravovať v súlade s týmito parametrami:

— V prípade maximálne šesťhodinového času prepravy (*):

Druh	Teplota povrchu ⁽¹⁾	Maximálny čas na ochladenie na teplotu povrchu ⁽²⁾	Maximálna teplota vzduchu pri preprave ⁽³⁾	Maximálny priemerný denný počet aeróbných mikroorganizmov tela ⁽⁴⁾
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

(¹) Maximálna teplota povrchu povolená pri nakládke a následne meraná v najhrubšej časti tel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely.

(²) Maximálny povolený čas od okamihu zabitia až do dosiahnutia maximálnej teploty povrchu povolenej pri nakládke.

(³) Maximálna teplota vzduchu, ktorej môže byť mäso vystavené od okamihu začatia nakládky a počas celého trvania prepravy.

(⁴) Maximálny priemerný denný počet aeróbných mikroorganizmov tela na bitútku s použitím klzavého 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).

Maximálny čas prepravy sa môže predĺžiť na 30 hodín, ak sa pred začiatkom prepravy dosiahne teplota v jadre nižšia ako 15 °C.

— V prípade maximálne šesťdesiathodinového času prepravy (**):

Druh	Teplota povrchu ⁽¹⁾	Maximálny čas na ochladenie na teplotu povrchu ⁽²⁾	Teplota v jadr- e ⁽³⁾	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⁾ Maximálna teplota povrchu povolená pri nakládke a následne meraná v najhrubšej časti tiel, ich polovic, štvrtín alebo polovic rozdelených na tri veľkoobchodné diely.

⁽²⁾ Maximálny povolený čas od okamihu zabitia až do dosiahnutia maximálnej teploty povrchu povolenej pri nakládke.

⁽³⁾ Maximálna teplota v jadre mäsa povolená v čase nakládky a po nej.

⁽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 kľzavého 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.

ix) metódy merania teploty povrchu sa musia validovať a ako referenčná metóda sa použije táto metóda:

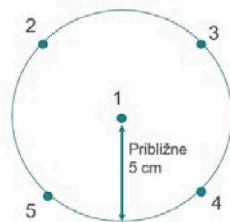
— použije sa teplomer kalibrovaný v súlade s najnovšou verziou normy ISO 13485,

— snímač sa zasunie kolmo v najhrubšej časti do hĺbky 0,5 až 1 cm od vonkajšej časti buď:

a) pleca alebo

b) nohy hovädzieho dobytku, oviec a kôz alebo stehna, alebo vnútorného povrchu stehna v strednej hornej časti v prípade ošípaných,

— vykoná sa päť meraní teploty, a to takýmto spôsobom:



— aspoň pri jednom z piatich meraní musí byť teplota nižšia, než sa stanovuje v požiadavkách na teplotu povrchu stanovených v bode viii).

- (*) 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.
- (**) 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.“;

b) V oddiele II kapitole II sa úvodná veta nahrádza takto:

„Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby konštrukcia, usporiadanie a vybavenie bitúnkov, v ktorých sa zabíja hydina alebo zajacovité, spĺňali požiadavky stanovené v nasledujúcich bodoch 1 až 7. Mobilné čiastkové bitúanky sa musia prevádzkovať v spolupráci s doplnkovými stálymi zariadeniami na zabíjanie zvierat, aby tvorili kompletný bitúnok spĺňajúci požiadavky stanovené v nasledujúcich bodoch 1 až 7. Mobilné čiastkové bitúanky sa môžu prevádzkovať s viacerými doplnkovými zariadeniami na zabíjanie zvierat a vytvárať tak viacero bitúnkov.“;

c) Oddiel III sa mení takto:

1. Bod 3 sa mení takto:

i) Písmeno h) sa nahrádza takto:

„h) sa zabitú a vykrvenú zvieratú hygienicky a bez zbytočného odkladu prepravujú na bitúnok, prípadne do prevádzkarne na manipuláciu so zverou. Ak preprava trvá viac ako dve hodiny, zvieratú musia byť schladenú; ak to klimatické podmienky umožňujú, aktívne chladenie sa nevyžaduje. Pitvanie sa môže pod dozorom úradného veterinárneho lekára vykonať na mieste“;

ii) Písmeno i) sa vypúšťa

a

iii) Písmeno j) sa nahrádza takto:

„j) zabitú zviera musí na bitúnok, prípadne do prevádzkarne na manipuláciu so zverou, sprevádzať certifikát zdravia zvierat stanovený v kapitole 3 prílohy IV k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2020/2235, ktorý vydal a podpísal úradný veterinárny lekár a ktorý potvrdzuje priaznivý výsledok prehliadky *ante mortem*, správne zabitú a vykrvenú a dátum a čas zabitia, alebo sa musí takýto certifikát zaslať v ľubovoľnom formáte vopred.“

2. Bod 3a sa nahrádza takto:

„3a Odchyľne od bodu 3 písm. j) môže príslušný orgán povoliť, aby sa potvrdenie o správnom spôsobe zabitia a vykrvenia, ako aj o dátume a čase zabitia uviedlo iba v rámci informácií o potravinovom reťazci v súlade s oddielom III prílohy II k tomuto nariadeniu pod podmienkou, že:

- a) podnik sa nenachádza v reštrikčnom pásme vymedzenom v článku 4 bode 41 nariadenia (EÚ) 2016/429;
- b) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku preukázal primeranú úroveň spôsobilosti zabíjať zvieratá bez toho, aby im spôsobil akúkoľvek zbytočnú bolesť, strach alebo utrpenie v súlade s článkom 7 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1099/2009, a bez toho, aby tým bol dotknutý článok 12 uvedeného nariadenia.“;

d) V oddiele V kapitole III sa dopĺňa tento bod:

„6. Mäsové prípravky, ktoré sa podrobujú suchému zreniu, musia spĺňať požiadavky stanovené v oddiele I kapitole VII bode 2a tejto prílohy III.“;

e) V oddiele VIII kapitole VII sa dopĺňa tento bod:

„4. Ak je potrebné, aby mali čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nesppracované produkty rybolovu alebo spracované produkty rybolovu nižšiu teplotu, ako je teplota topenia ľadu, aby bolo možné použiť stroje na krájanie alebo rezanie produktov rybolovu, môžu sa udržiavať pri takejto technologicky požadovanej teplote počas čo najkratšieho obdobia, ktoré v žiadnom prípade nesmie prekročiť 96 hodín. Skladovanie a preprava pri tejto teplote nie sú povolené.

Ak je potrebné, aby mali mrazené produkty rybolovu vyššiu teplotu ako -18 °C , aby bolo možné použiť stroje na krájanie alebo rezanie produktov rybolovu, môžu sa udržiavať pri takejto technologicky požadovanej teplote počas čo najkratšieho obdobia, ktoré v žiadnom prípade nesmie prekročiť 96 hodín. Skladovanie a preprava pri tejto teplote nie sú povolené.“;

f) Oddiel IX sa mení takto:

i) V kapitole I časti I sa bod 3 nahrádza takto:

„3. Surové mlieko alebo mledzivo pochádzajúce od zvierat, v prípade ktorých nie sú splnené požiadavky stanovené v bode 2, sa však s povolením príslušného orgánu môže použiť:

- a) v prípade kráv, byvolíc, oviec alebo kôz či samíc iných druhov, ktoré nevykazujú pozitívnu reakciu v testoch na tuberkulózu alebo brucelózu ani žiadne príznaky uvedených chorôb, a v prípade oviec alebo kôz, ktoré boli očkované proti brucelóze v rámci schváleného eradikačného programu a nevykazujú žiadne príznaky tejto choroby, po tepelnom ošetrení, po ktorom v príslušných prípadoch vykazuje negatívnu reakciu na alkalický fosfatázový test. Ak alkalický fosfatázový test nie je vhodný na preukázanie účinnosti použitého tepelného ošetrenia, ako sú situácie, keď sa surové mlieko získava od druhov iných ako hovädzí dobytok alebo keď sa oddeľuje do rôznych frakcií pred tepelným ošetrením, prevádzkovateľom potravinárskych podnikov sa povoľuje, aby príslušnému orgánu poskytli potrebné záruky a viedli súvisiace záznamy v rámci svojich postupov založených na zásadách analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP) v súlade s článkom 5 nariadenia (ES) č. 852/2004;
- b) v prípade oviec alebo kôz, ktoré nevykazujú pozitívnu reakciu v testoch na brucelózu alebo ktoré boli očkované proti brucelóze v rámci schváleného eradikačného programu a ktoré nevykazujú žiadne príznaky tejto choroby, na výrobu syra s obdobím zrenia aspoň dva mesiace.“;

ii) V kapitole II časti II bode 1 sa písmeno a) nahrádza takto:

„a) Pasterizácia sa dosiahne ošetrením, ktoré zahŕňa:

- i) vysokú teplotu na krátky čas: najmenej 72 °C na 15 sekúnd;
- ii) nízku teplotu na dlhý čas: najmenej 63 °C na 30 minút alebo
- iii) akúkoľvek inú kombináciu časových a teplotných podmienok s cieľom dosiahnuť rovnocenný účinok.

Ošetrením uvedeným v bodoch i), ii) a iii) sa zabezpečí, aby produkty v príslušných prípadoch vykazovali negatívnu reakciu na alkalický fosfatázový test bezprostredne po takomto ošetrení. Ak alkalický fosfatázový test nie je vhodný na preukázanie účinnosti pasterizácie, ako sú situácie, keď sa produkty získavajú od druhov iných ako hovädzí dobytok alebo keď sa oddeľujú do rôznych frakcií pred pasterizáciou, prevádzkovateľom potravinárskych podnikov sa povoľuje, aby príslušnému orgánu poskytli potrebné záruky a viedli súvisiace záznamy v rámci svojich postupov založených na zásadách analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP) v súlade s článkom 5 nariadenia (ES) č. 852/2004.“;

g) V oddiele X kapitole I sa bod 1 nahrádza takto:

- „1. V priestoroch producenta vaječ až po predaj spotrebiteľovi sa musia vajcia držať v čistote, uchovávať v suchu, bez neúmyselného cudzorodého zápachu, účinne chránené proti nárazom a priamemu slnečnému žiareniu. Žiadna úmyselná aplikácia cudzorodej arómy na vajcia nesmie byť zameraná na zakrytie už existujúceho zápachu.“