

UREDBA KOMISIJE (EU) 2021/382**z dne 3. marca 2021****o spremembi prilog k Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 o higieni živil v zvezi z upravljanjem na področju živilskih alergenov, prerazporejanjem hrane in kulturo varnosti hrane****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil ⁽¹⁾ ter zlasti člena 13(1)(c) in (d) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (ES) št. 852/2004 določa splošna pravila o higieni živil za nosilce živilske dejavnosti ob upoštevanju načela, da je treba zagotoviti varnost hrane v celotni prehranski verigi, začenši s primarno proizvodnjo. Nosilci živilske dejavnosti morajo zato upoštevati splošne higienske določbe iz prilog I in II k navedeni uredbi.
- (2) Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) je 30. oktobra 2014 posodobila svoje znanstveno mnenje o oceni živilskih alergenov in živilskih sestavin za namene označevanja ⁽²⁾, v katerem je navedeno, da je bila prisotnost alergij na hrano v Evropi ocenjena na 3 % do 4 % tako za odrasle kot otroke. Agencija je ugotovila, da alergije na hrano sicer prizadenejo razmeroma majhen delež prebivalstva, vendar je alergijska reakcija lahko resna, celo usodna, in da postaja vse bolj očitno, da se pri ljudeh z alergijami na hrano ali prehransko intoleranco močno poslabša kakovost življenja.
- (3) Septembra 2020 je Komisija za Codex Alimentarius sprejela kodeks ravnanja o upravljanju na področju živilskih alergenov za nosilce živilske dejavnosti (CXC 80-2020), vključno s priporočili o blažitvi živilskih alergenov s harmoniziranim pristopom v prehranski verigi, ki temelji na splošnih higienskih zahtevah.
- (4) Ob upoštevanju sprejetja svetovnega standarda CXC 80-2020 ter pričakovanj potrošnikov in trgovinskih partnerjev, da so živila, proizvedena v EU, skladna vsaj s takim svetovnim standardom, je treba uvesti zahteve, ki uvajajo dobro higiensko prakso, da se prepreči ali omeji prisotnost snovi, ki povzročajo alergije ali intoleranco iz Priloge II k Uredbi (EU) št. 1169/2011, v opremi, prevoznih sredstvih in/ali posodah, ki se uporabljajo za pobiranje, prevoz ali skladiščenje živil. Ker lahko do kontaminacije živil pride na ravni primarne proizvodnje in v fazah po navedeni proizvodnji, je treba spremeniti priloge I in II k Uredbi (ES) št. 852/2004.
- (5) Strategija „od vil do vilic“ za pravičen, zdrav in okolju prijazen prehranski sistem, ki jo je sprejela Komisija, je ključni element pobude o evropskem zelenem dogovoru. Zmanjšanje razmetavanja s hrano je eden od ciljev strategije „od vil do vilic“, ki bo prispeval tudi k doseganju krožnega gospodarstva. Prerazporejanje presežne hrane za prehrano ljudi, zlasti z donacijami hrane, kadar je to varno, zagotavlja najkoristnejšo uporabo užitne hrane, hkrati pa preprečuje razmetavanje z njo.
- (6) Agencija je 27. septembra 2018 sprejela drugo znanstveno mnenje o pristopih k oceni nevarnosti za nekatere male obrate za prodajo na drobno in donacijo hrane ⁽³⁾. V mnenju navaja, da donacija hrane predstavlja več novih izzivov v zvezi z varnostjo hrane na maloprodajni ravni, zato priporoča več dodatnih splošnih higienskih zahtev. Zato je treba določiti nekatere zahteve, da se spodbudi in olajša prerazporejanje hrane, ob tem pa zagotovi varnost za potrošnike.

⁽¹⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 1.⁽²⁾ <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf>.⁽³⁾ EFSA Journal 2018;16(11):5432.

- (7) Septembra 2020 je Komisija za Codex Alimentarius sprejela revizijo svojega svetovnega standarda o splošnih načelih higiene živil (CXC 1-1969). Revidirani standard CXC 1-1969 uvaja koncept „kulture varnosti hrane“ kot splošno načelo. Kultura varnosti hrane krepi varnost hrane s povečanjem ozaveščenosti in izboljšanjem vedenja zaposlenih v živilskih obratih. Tak vpliv na varnost hrane je bil dokazan v več znanstvenih publikacijah.
- (8) Glede na revizijo svetovnega standarda ter pričakovanja potrošnikov in trgovinskih partnerjev, da hrana, proizvedena v EU, izpolnjuje vsaj tak svetovni standard, je treba v Uredbo (ES) št. 852/2004 vključiti splošne zahteve glede kulture varnosti hrane.
- (9) Uredbo (ES) št. 852/2004 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (10) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Prilogi I in II k Uredbi (ES) št. 852/2004 se spremenita v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 3. marca 2021

Za Komisijo
Predsednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOGA

(1) Priloga I k Uredbi (ES) št. 852/2004 se spremeni:

v oddelku II dela A se vstavi naslednja točka 5a:

„5a. Oprema, prevozna sredstva in/ali posode, ki se uporabljajo za pobiranje, prevoz ali skladiščenje ene od snovi ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali intoleranco iz Priloge II k Uredbi (EU) št. 1169/2011, se ne uporabljajo za pobiranje, prevoz ali skladiščenje živil, ki ne vsebujejo navedene snovi ali proizvoda, razen če so bili oprema, prevozna sredstva in/ali posode očiščeni in pregledani vsaj glede odsotnosti vidnih odpadkov navedene snovi ali proizvoda.“;

(2) Priloga II k Uredbi (ES) št. 852/2004 se spremeni:

(a) uvod se nadomesti z naslednjim:

„UVOD

Poglavja V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XIa in XII se uporabljajo za vse faze proizvodnje, predelave in distribucije živil. Preostala poglavja se uporabljajo, kot sledi:

- Poglavje I se uporablja za vse prostore živilskega obrata, razen za tiste, za katere se uporablja Poglavje III,
- Poglavje II se uporablja za vse prostore, kjer se hrana pripravlja, obdeluje ali predeluje, razen za jedilnice in prostore, za katere se uporablja Poglavje III,
- Poglavje III se uporablja za prostore, navedene v naslovu navedenega poglavja,
- Poglavje IV se uporablja za vse vrste prevoza.“;

(b) za Poglavjem V se doda naslednje Poglavje Va:

„POGLAVJE Va

Prerazporejanje hrane

Nosilci živilske dejavnosti lahko hrano prerazporedijo za namene donacije hrane pod naslednjimi pogoji:

(1) Nosilci živilske dejavnosti redno preverjajo, ali hrana, za katero so odgovorni, ni škodljiva za zdravje in je primerna za prehrano ljudi v skladu s členom 14(2) Uredbe (ES) št. 178/2002 (*). Če je opravljeni pregled zadovoljiv, lahko nosilci živilske dejavnosti hrano prerazporedijo v skladu s točko 2:

- za živila, za katera se uporablja datum uporabe v skladu s členom 24 Uredbe (EU) št. 1169/2011, pred iztekom navedenega datuma,
- za živila, za katera se uporablja datum minimalne trajnosti v skladu s členom 2(2)(r) Uredbe (EU) št. 1169/2011, do navedenega datuma in po njem, ali
- za živila, za katera se v skladu s točko 1(d) Priloge X k Uredbi (EU) št. 1169/2011 kadar koli ne zahteva datum minimalne trajnosti.

(2) Nosilci živilske dejavnosti, ki ravnaajo z živili iz točke 1, ocenijo, ali živilo ni škodljivo za zdravje in je primerno za prehrano ljudi, pri čemer upoštevajo vsaj naslednje:

- datum minimalne trajnosti ali datum uporabe, ki zagotavlja dovolj preostalega roka uporabnosti, da se končnemu potrošniku omogočita varna prerazporeditev in uporaba,
- neoporečnost embalaže, kadar je to primerno,
- ustrezne pogoje skladiščenja in prevoza, vključno z veljavnimi temperaturnimi zahtevami,
- datum zamrznitve v skladu s točko 2(b) oddelka IV Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta (**), kadar je primerno,
- organoleptične pogoje,

- zagotavljanje sledljivosti v skladu z Izvedbeno uredbo Komisije (EU) št. 931/2011 (***) v primeru proizvodov živalskega izvora.

- (*) Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane (UL L 31, 1.2.2002, str. 1).
- (**) Uredba (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L 139, 30.4.2004, str. 55).
- (***) Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 931/2011 z dne 19. septembra 2011 o zahtevah glede sledljivosti iz Uredbe (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta za hrano živalskega izvora (UL L 242, 20.9.2011, str. 2).“;

- (c) v Poglavje IX se vstavi naslednja točka 9:

„9. Oprema, prevozna sredstva in/ali posode, ki se uporabljajo za predelavo, prevoz ali skladiščenje ene od snovi ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali intoleranco iz Priloge II k Uredbi (EU) št. 1169/2011, ali za ravnanje z njimi, se ne uporabljajo za predelavo, prevoz ali skladiščenje živil, ki ne vsebujejo navedene snovi ali proizvoda, ali za ravnanje z njimi, razen če so bili oprema, prevozna sredstva in/ali posode očiščeni in pregledani vsaj glede odsotnosti vidnih odpadkov navedene snovi ali proizvoda.“;

- (d) za Poglavljem XI se vstavi naslednje Poglavlje XIa:

„POGLAVJE XIa

Kultura varnosti hrane

1. Nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo in vzdržujejo ustrezno kulturo varnosti hrane ter predložijo dokaze o njej z izpolnjevanjem naslednjih zahtev:
 - (a) zavezanost vodstva v skladu s točko 2 in vseh zaposlenih k varni proizvodnji in distribuciji hrane;
 - (b) vodenje v smeri proizvodnje varne hrane in vključevanja vseh zaposlenih v prakse v zvezi z varnostjo hrane;
 - (c) ozaveščenost vseh zaposlenih v podjetju o nevarnostih v zvezi z varnostjo hrane ter pomenu varnosti in higiene živil;
 - (d) odprta in jasna komunikacija med vsemi zaposlenimi v podjetju, znotraj dejavnosti in med zaporednimi dejavnostmi, vključno s sporočanjem odstopanj in pričakovanj;
 - (e) razpoložljivost zadostnih virov za zagotovitev varnega in higienskega ravnanja z živali.
2. Zavezanost vodstva vključuje:
 - (a) zagotavljanje jasnega obveščanja o vlogah in odgovornostih v okviru vsake živilske dejavnosti;
 - (b) ohranjanje celovitosti sistema higiene živil, kadar se načrtujejo in izvajajo spremembe;
 - (c) preverjanje, ali se nadzor izvaja pravočasno in učinkovito ter ali je dokumentacija posodobljena;
 - (d) zagotavljanje ustreznega usposabljanja in nadzora osebja;
 - (e) zagotavljanje skladnosti z ustreznimi regulativnimi zahtevami;
 - (f) spodbujanje stalnega izboljševanja sistema upravljanja varnosti hrane v podjetju, kjer je to primerno, ob upoštevanju razvoja znanosti, tehnologije in najboljše prakse.
3. Pri izvajanju kulture varnosti hrane se upoštevata narava in obseg živilske dejavnosti.“