



2024/1141

19.4.2024

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2024/1141

z dne 14. decembra 2023

o spremembi prilog II in III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta glede posebnih higienskih zahtev za nekatere vrste mesa, ribiške proizvode, mlečne proizvode in jajca

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora ⁽¹⁾ ter zlasti člena 10(1), drugi pododstavek, točke (a), (c), (d), (e) in (f), Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (ES) št. 853/2004 določa posebna higienska pravila za živila živalskega izvora za nosilce živilske dejavnosti. Zlasti Priloga II k navedeni uredbi določa zahteve v zvezi z več proizvodi živalskega izvora, Priloga III k navedeni uredbi pa posebne zahteve. V oddelku I Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004 so določene zahteve v zvezi z identifikacijsko oznako proizvodov živalskega izvora. Del B oddelka I Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004 se namesto na Evropsko unijo sklicuje na Evropsko skupnost. Kratice na identifikacijskih oznakah, ki se nanašajo na „Evropsko skupnost“, bi bilo treba spremeniti tako, da bi se nanašale na „Evropsko unijo“. Vendar taka nadomestitev ustvarja znatno upravno breme. Zato bi bilo treba določiti prehodno obdobje, v katerem lahko proizvodi, ki so bili pred iztekom prehodnega obdobja opremljeni z identifikacijsko oznako s kratico, ki se nanaša na „Evropsko skupnost“, ostanejo na trgu.
- (2) Poleg tega je treba pojasniti povezavo med obliko identifikacijske oznake, ki se zahteva na podlagi Uredbe (ES) št. 853/2004, in zahtevami glede posebne identifikacijske oznake za obvladovanje nekaterih bolezni živali iz Uredbe (EU) 2016/429 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾. Del B oddelka I Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004 bi bilo treba spremeniti, da se pojasni, katero obliko bi bilo treba uporabiti v določenih okoliščinah.
- (3) V skladu s Prilogo II morajo nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice, zahtevati, sprejemati, preverjati oziroma pri svojem ravnanju upoštevati podatke o prehranjevalni verigi za vse živali, poslane ali namenjene pošiljanju v klavnico, razen za divjad. Enake zahteve bi morale veljati za nosilce živilske dejavnosti, ki upravljajo obrate za obdelavo divjadi, kadar se gojena divjad, zaklana na mestu izvora, pošlje v tak obrat.
- (4) Za preprečevanje kakršnih koli težav v zvezi z dobrobitjo živali med prevozom, na primer zaradi dolgega časa prevoza živali, vzrejenih na oddaljenih območjih, se vse pogosteje uporabljajo mobilne klavnice. Te se kot vse druge klavnice odobrijo v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 853/2004 v vsaki državi članici, v kateri delujejo. Vendar je treba pojasniti, kako naj se ta odobritev uporablja v primeru kombinacije mobilnih in stalnih klavničnih prostorov. Odobritev klavnic temelji predvsem na izpolnjevanju zahtev glede zgradbe, ureditve in opreme klavnic iz poglavja II oddelkov I in II Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

⁽¹⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 55.

⁽²⁾ Uredba (EU) 2016/429 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. marca 2016 o prenosljivih boleznih živali in o spremembi ter razveljavitvi določenih aktov na področju zdravja živali („Pravila o zdravju živali“) (UL L 84, 31.3.2016, str. 1).

- (5) V skladu s členom 43(6) Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2019/627 ⁽³⁾ se v izjemnih okoliščinah žive živali lahko premaknejo v drugo klavnico. V Uredbi (ES) št. 853/2004 ta možnost ni predvidena. Zaradi skladnosti zakonodaje Unije bi bilo treba Uredbo (ES) št. 853/2004 v zvezi s tem uskladiti z Izvedbeno uredbo (EU) 2019/627. Poglavje IV oddelka I Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (6) Uredba (ES) št. 853/2004 dovoljuje omamljanje in izkrvavitve omejenega števila določenih parkljarjev in kopitarjev na kmetiji, če so izpolnjene posebne zahteve, vključno s tem, da živali ni mogoče prepeljati v klavnico, da bi se izognili kakršnemu koli tveganju za osebo, ki ravna z živalmi, in preprečili poškodbe živali med prevozom. S to zahtevo se možnost omamljanja in izkrvavitve na kmetiji v veliki meri omejuje na ekstenzivno vzrejene živali in izključuje večina živali, s katerimi kmetje redno ravna in se zato zlahka prevažajo brez tveganja. Na podlagi izkušenj nosilcev živilske dejavnosti in pristojnih organov ter ob upoštevanju vse glasnejših pozivov k preprečevanju kakršnih koli težav v zvezi z dobrobitjo živali med prevozom je primerno, da se možnost omamljanja in izkrvavitve parkljarjev in kopitarjev na kmetiji v skladu s posebnimi zahtevami razširi tudi na ovce in koze ter druge parkljarje in kopitarje, ne glede na pogoje bivanja.
- (7) Evropska agencija za varnost hrane je 19. januarja 2023 objavila znanstveno mnenje o mikrobiološki varnosti zorenega mesa ⁽⁴⁾ (v nadaljnjem besedilu: mnenje EFSA). V njem je navedeno, da zoreno meso pod pogojem, da so izpolnjene določene zahteve, ne povzroča večjega tveganja za javno zdravje kot sveže meso. Glede na vse večjo porabo zorenega mesa je primerno, da se v Uredbo (ES) št. 853/2004 vključijo posebne zahteve, priporočene v mnenju EFSA, zlasti glede suho zorenega mesa goveda. Tako meso se daje na trg kot sveže meso ali kot mesni pripravek, pri čemer se npr. svežemu mesu med suhim zorenjem dodajo zorilne kulture. Oddelka I in V Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 bi bilo treba ustrezno spremeniti.
- (8) V poglavju VII oddelka I Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 so določeni alternativni pogoji prevoza za trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, ovc, koz, goveda in prašičev. Ti pogoji prevoza temeljijo na nadzoru temperature površine mesa namesto temperature jedra, pri čemer morajo biti izpolnjene posebne zahteve.
- (9) Na podlagi izkušenj nosilcev živilske dejavnosti in pristojnih organov je te posebne zahteve iz poglavja VII oddelka I Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 primerno spremeniti, zlasti da se omogočita prevzem mesa iz hladilnice in omejenega števila klavnic ter prevoz v istem delu z več vrstami mesa, ki izpolnjuje zahteve glede končne temperature takega mesa, ter določijo dodatni temperaturni in časovni pogoji za prevoz trupov, polovic trupov, četrti ali polovic trupov, razsekanih v tri dele za prodajo na debelo, ovc, koz in goveda za najdaljši čas prevoza 30 ur.
- (10) Pristojni organi so opozorili na različne rezultate merjenja temperature površine pri uporabi različnih metod. Zato je primerno, da se na podlagi izkušenj nosilcev živilske dejavnosti in ob upoštevanju tehnološkega razvoja določi referenčna metoda, obenem pa ohrani možnost uporabe alternativnih metod.
- (11) V skladu z oddelkom III Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 je treba farmsko gojene ratite in farmsko gojene parkljarje in kopitarje prepeljati v klavnico za nadaljnjo obdelavo. Ker imajo obrati za obdelavo divjadi ustrezne objekte za higiensko ravnanje s tako gojeno divjadjo, zaklano na farmi, bi morali imeti dovoljenje, da sprejemajo farmsko gojene ratite in farmsko gojene parkljarje in kopitarje ter ravnaajo z njimi.

⁽³⁾ Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/627 z dne 15. marca 2019 o določitvi enotnih praktičnih ureditev za izvajanje uradnega nadzora nad proizvodi živalskega izvora, namenjenimi za prehrano ljudi, v skladu z Uredbo (EU) 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta ter spremembi Uredbe Komisije (ES) št. 2074/2005 o uradnem nadzoru (UL L 131, 17.5.2019, str. 51).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2023;21(1):7745.

- (12) V skladu s točko 3(i) oddelka III Priloge III mora farmsko gojene ratite in farmsko gojene parkljarje in kopitarje, zaklane na farmi, v klavnico spremljati izjava nosilca živilske dejavnosti, ki je živali vzredil. Informacije v tej izjavi so podobne podatkom o prehranjevalni verigi. Za zmanjšanje upravnega bremena zaradi tega podvajanja informacij bi bilo treba to zahtevo glede izjave črtati. Sklicevanja na točko 3(i) bi bilo treba nadomestiti s sklicevanji na podatke o prehranjevalni verigi.
- (13) Gojeni divjadi, zaklani na izvornem gospodarstvu, mora biti priloženo spričevalo, ki dokazuje skladnost z zahtevami iz oddelka III, točka 3, Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, pri čemer se uporabi vzorec veterinarskega spričevala iz poglavja 3 Priloge IV k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) 2020/2235⁽⁵⁾. Da bi se preprečila kakršna koli dvomnost med pravno zahtevo iz Uredbe (ES) št. 853/2004 in vzorcem veterinarskega spričevala iz Izvedbene uredbe (EU) 2020/2235, bi moralo biti besedilo veterinarskega spričevala v Uredbi (ES) št. 853/2004 in Izvedbeni uredbi (EU) 2020/2235 popolnoma usklajeno.
- (14) V Prilogi III, oddelek VIII, poglavje VII, točki 1 in 2, k Uredbi (ES) št. 853/2004 je določeno, da se morajo sveži ribiški proizvodi in odmrznjeni nepredelani ribiški proizvodi hraniti na temperaturi, ki se približuje temperaturi talečega se ledu, zamrznjeni ribiški proizvodi pa pri temperaturi največ $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ v vseh delih proizvoda. V sektorju ribiških proizvodov se morajo včasih uporabiti stroji za razrez svežih ribiških proizvodov, odmrznjenih nepredelanih ribiških proizvodov ali predelanih ribiških proizvodov na kose, med katere se pred ponovno združitvijo samodejno vstavi ločevalna folija. V tem primeru se ti ribiški proizvodi postavijo v hladilnico, da se njihova začetna temperatura zmanjša, oziroma če gre za že zamrznjene proizvode, da se njihova temperatura dvigne nad $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, da jih je mogoče razrezati. Zato je, kadar je to potrebno zaradi tehnološko zahtevane temperature, primerno dovoliti, da se temperatura ribiških proizvodov, pri katerih se uporablja navedeni postopek, za omejeno časovno obdobje razlikuje od temperature, ki se zahteva v skladu s točkama 1 in 2 poglavja VII oddelka VIII Priloge III. Vendar skladiščenje in prevoz pri tej temperaturi ne bi smela biti dovoljena.
- (15) V delu I poglavja I oddelka IX Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 so določene zdravstvene zahteve za proizvodnjo surovega mleka in kolostruma, ki se zbirata od čred farmsko gojenih živali z namenom dajanja na trg. V skladu s točko 3 navedenega dela I je treba mleko krav, bivolov, ovc ali koz, ki ne prihajajo iz čred, prostih ali uradno prostih bruceloze in tuberkuloze, toplotno obdelati, tako da pokaže negativno reakcijo na test z alkalno fosfatazo. Vendar testiranje z alkalno fosfatazo ni primerna metoda za preverjanje toplotne obdelave surovega mleka živali, ki niso iz vrste goveda, ali surovega mleka, ki se pred toplotno obdelavo v sodobnih predelovalnih obratih loči v različne frakcije. Zato bi bilo treba nosilcem živilske dejavnosti omogočiti, da učinkovitost uporabljene toplotne obdelave dokažejo z alternativnimi metodami, ki temeljijo na načelih analize tveganj in kritičnih nadzornih točk (HACCP) iz Uredbe (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta⁽⁶⁾.
- (16) V delu II poglavja II oddelka IX Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 so določene zahteve za toplotno obdelavo surovega mleka, kolostruma, mlečnih proizvodov ali proizvodov na osnovi kolostruma. V skladu s točko 1(a) navedenega dela II morajo pasteurizirani proizvodi, kadar je to primerno, pokazati negativno reakcijo na test z alkalno fosfatazo takoj po taki obdelavi. Zaradi neprimernosti testiranja z alkalno fosfatazo kot metode za preverjanje toplotne obdelave surovega mleka živali, ki niso iz vrste goveda, ali surovega mleka, ki se pred toplotno obdelavo loči v različne frakcije, bi bilo treba nosilcem živilske dejavnosti omogočiti, da učinkovitost pasterizacije dokažejo z alternativnimi metodami, ki temeljijo na načelih HACCP.

⁽⁵⁾ Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/2235 z dne 16. decembra 2020 o določitvi pravil za uporabo uredb (EU) 2016/429 in (EU) 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta glede vzorcev veterinarskih spričeval, vzorcev uradnih spričeval in vzorcev veterinarskih/uradnih spričeval za vstop pošiljk nekaterih kategorij živali in blaga v Unijo in njihove premike znotraj Unije, uradne potrditve takšnih spričeval ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 599/2004, izvedbenih uredb (EU) št. 636/2014 in (EU) 2019/628, Direktive 98/68/ES ter odločb 2000/572/ES, 2003/779/ES in 2007/240/ES (UL L 442, 30.12.2020, str. 1).

⁽⁶⁾ Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil (UL L 139, 30.4.2004, str. 1).

- (17) V poglavju I oddelka X Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 so določena higienska pravila za proizvodnjo jajc, zlasti pa, da se morajo jajca v prostorih proizvajalca in do prodaje potrošniku hraniti brez tujega vonja, saj bi tak vonj lahko kazal na spremembo, zaradi katere jajca ne bi bila primerna za neposredno prehrano končnega potrošnika. Vendar v primeru, da je nosilec živalske dejavnosti namenoma dodal tuj vonj na jajca, da bi jih aromatiziral s posebnimi okusi, prisotnost takega vonja ne pomeni, da jajca predstavljajo tveganje za potrošnika. Zato bi bilo treba dovoliti dajanje na trg jajc, ki jim je bil namenoma dodan vonj, pod pogojem, da ta postopek ni namenjen prikrivanju predhodnega obstoja kakršnega koli tujega vonja jajc.
- (18) Primerno je, da se nosilec živalske dejavnosti zagotovi dovolj časa, da se prilagodijo novim zahtevam glede suhega zorenja govejega mesa ali da pristojnim organom zadovoljivo dokažejo varnost alternativnih pristopov. Zato bi se morale nove zahteve iz poglavja VII oddelka I Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, kakor je spremenjena s to uredbo, začeti uporabljati šest mesecev po datumu začetka veljavnosti te uredbe.
- (19) Uredbo (ES) št. 853/2004 bi bilo torej treba ustrezno spremeniti –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Prilogi II in III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremenita v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Identifikacijska oznaka na proizvodih živalskega izvora lahko do 31. decembra 2028 še naprej vključuje okrajšave, ki se nanašajo na „Evropsko skupnost“ in so določene v Prilogi II, oddelek I, del B, točka 8, k različici Uredbe (ES) št. 853/2004, kakršna je veljala pred spremembami s to uredbo, proizvodi živalskega izvora s takimi identifikacijskimi oznakami, ki so bile uporabljene pred navedenim datumom, pa lahko ostanejo na trgu.

Člen 3

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

Točka (3)(a)(iv)(1) Priloge se uporablja od 9. novembra 2024.

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

V Bruslju, 14. decembra 2023

Za Komisijo
predsednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOGA

Prilogi II in III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremenita:

(1) v Prilogi II se v oddelku I del B spremeni:

(a) točka 8 se nadomesti z naslednjim:

„8. Kadar se uporablja v obratu v Uniji, mora biti oznaka ovalne oblike in vključevati kratico, ki se nanaša na Evropsko unijo („EU“), v enem od uradnih jezikov Unije, tj. EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES oziroma EÚ.

Navedene kratice ne smejo biti navedene na oznakah, ki jih na proizvodih, uvoženih v Unijo, uporabljajo obrati zunaj Unije.“;

(b) doda se naslednja točka:

„8a. Zahteve glede oblike identifikacijske oznake iz tega dela B se lahko nadomestijo z zahtevami glede posebne identifikacijske oznake v skladu s členom 65(1), točka (h), Uredbe (EU) 2016/429 Evropskega parlamenta in Sveta (*) in pravili, sprejetimi v skladu s členom 67, točka (a), člena 71(3) ali (4) ali člena 259(1) ali (2) navedene uredbe.

(*) Uredba (EU) 2016/429 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. marca 2016 o prenosljivih boleznih živali in o spremembi ter razveljavitvi določenih aktov na področju zdravja živali („Pravila o zdravju živali“) (UL L 84, 31.3.2016, str. 1).“.

(2) V Prilogi II se oddelek III spremeni:

(a) uvodni odstavek se nadomesti z naslednjim:

„Nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice ali obrate za obdelavo divjadi, morajo zahtevati, sprejemati, preverjati oziroma pri svojem ravnanju upoštevati podatke o prehranjevalni verigi iz tega oddelka za vse živali, poslanske ali namenjene pošiljanju v klavnico ali obrat za obdelavo divjadi, razen za divjad.“;

(b) v točkah 1, 2, 4, 5, 6 in 7 se beseda „klavnica“ nadomesti z besedilom „klavnica ali obrat za obdelavo divjadi“.

(3) Priloga III se spremeni:

(a) oddelek I se spremeni:

(i) v poglavju II se uvodni stavek nadomesti z naslednjim:

„Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da zgradba, ureditev in oprema klavnic, v katerih se opravlja zakol domačih parkljarjev in kopitarjev, izpolnjuje zahteve iz naslednjih točk 1 do 9. Mobilne delne klavnice morajo delovati v kombinaciji z dopolnilnimi stalnimi klavničnimi prostori, da tvorijo popolno klavnico, ki izpolnjuje zahteve iz naslednjih točk 1 do 9. Mobilne delne klavnice lahko delujejo v kombinaciji z več dopolnilnimi klavničnimi prostori in tako tvorijo več klavnic.“;

(ii) v poglavju IV se točka 1 nadomesti z naslednjim:

„1. Po prihodu v klavnico se z zakolom ne sme neupravičeno odlašati. Kadar pa je to potrebno zaradi razlogov dobrega počutja, morajo živali pred zakolom počivati. Živali, ki se v klavnico dostavijo za zakol, se zakoljejo tam, neposredni premiki v drugo klavnico pa se lahko dovolijo le v izjemnih primerih v skladu s členom 43(6), drugi pododstavek, Izvedbene uredbe (EU) 2019/627.“;

(iii) poglavje VIa se spremeni:

(1) naslov se nadomesti z naslednjim:

„Poglavje VIa: ZAKOL DOMAČEGA GOVEDA, RAZEN BIZONOV, TER OVC, KOZ, PRAŠIČEV IN DOMAČIH KOPITARJEV, RAZEN NUJNEGA ZAKOLA, NA IZVORNEM GOSPODARSTVU“;

- (2) uvodni stavek se nadomesti z naslednjim:

„Na izvornem gospodarstvu se lahko istočasno zakoljejo največ tri domača goveda, razen bizonov, največ trije domači kopitarji, največ šest domačih prašičev ali največ devet ovc ali koz, če to odobri pristojni organ v skladu z naslednjimi zahtevami:“;

- (3) točka (a) se črta;

- (iv) poglavje VII se spremeni:

- (1) za točko 2 se vstavi naslednja točka:

„2a. Za namene te točke „suho zorenje“ pomeni skladiščenje svežega mesa v aerobnih pogojih, pri čemer se trupi ali deli, bodisi nepakirani bodisi pakirani v vrečah, prepustnih za vodno paro, obesijo v hlajen prostor ali omaro in več tednov zorijo pri nadzorovanih okoljskih razmerah, tj. temperaturi, relativni vlažnosti in pretoku zraka.

Suho zoreno goveje meso se mora pred dajanjem na trg ali zamrzovanjem skladiščiti pri temperaturi površine od $-0,5$ do $3,0$ °C, relativni vlažnosti največ 85 % in pretoku zraka od $0,2$ do $0,5$ m/s v namenskem prostoru ali omaro največ 35 dni po koncu stabilizacijskega obdobja ob zakolu. Nosilci živilske dejavnosti pa lahko uporabijo druge kombinacije temperature površine, relativne vlažnosti, pretoka zraka in časa ali suho zorijo meso drugih vrst, če pristojnemu organu zadovoljivo dokažejo, da so zagotovljena enakovredna jamstva glede varnosti mesa.

Poleg tega se uporabljajo naslednji posebni ukrepi:

- (i) suho zorenje se začne takoj po stabilizacijskem obdobju ob zakolu, razrez in/ali prevoz v obrat, kjer se izvaja suho zorenje, pa se ne sme neupravičeno odložiti;
- (ii) meso se ne natovori v prostor ali omaro, dokler se ne dosežeta temperatura in relativna vlažnost iz drugega pododstavka;
- (iii) meso se obesi na kost, če se uporablja polica, pa je treba zagotoviti zadostno perforacijo in redno obračanje z uporabo higienskih metod, da se olajša pretok zraka;
- (iv) na začetku postopka suhega zorenja se lahko uporabi večji pretok zraka, da se spodbudi zgodnji razvoj skorje in zmanjša aktivnost vode na površini;
- (v) uporabljati je treba termometre, merilnike relativne vlažnosti in drugo opremo za natančno spremljanje in lažji nadzor razmer v prostoru ali omaro;
- (vi) zrak, ki zapušča uparjalnik oziroma se vrača vanj in prihaja v stik z govejim mesom, je treba filtrirati ali obdelati z UV žarki;
- (vii) kadar se skorja obreže, se to stori higiensko.“;

- (2) v točki 3(b) se točke (iv) do (viii) nadomestijo z naslednjim:

„(iv) vozilo, ki prevaža trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, za posamezen prevoz prevzame meso iz največ treh klavnic ali iz ene hladilnice, ki prevzema meso neposredno iz klavnic; vse zahteve iz te točke (b) se uporabljajo za vse tovore trupov, polovic trupov, četrti ali polovic trupov, razsekanih v tri dele za prodajo na debelo, odpremljene iz klavnice in hladilnice, ki prevzema meso iz navedene klavnice;

(v) trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, morajo imeti na začetku prevoza temperaturo jedra 15 °C, da se lahko prevažajo v istem delu kot meso, ki izpolnjuje temperaturno zahtevo iz točke 1 za drobovino oziroma 7 °C za drugo meso;

- (vi) pošiljki je priložena izjava nosilca živilske dejavnosti; v tej izjavi morajo biti navedeni trajanje ohlajevanja pred prvim natovarjanjem, čas začetka prvega natovarjanja trupov, polovic trupov, četrti ali polovic trupov, razsekanih v tri dele za prodajo na debelo, temperatura površine ob tem času, najvišja temperatura zraka med prevozom, ki so ji lahko izpostavljeni trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, najdaljši dovoljeni čas prevoza, datum dovoljenja in ime pristojnega organa, ki je dovolil prevoz v skladu s točko (ii);
- (vii) nosilec živilske dejavnosti v namembnem kraju mora uradno obvestiti pristojni organ, preden prvič prejme trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, ki pred začetkom prevoza niso bili ohlajeni na temperaturo iz točke 1;
- (viii) meso se mora prevažati v skladu z naslednjimi parametri:

— za najdaljši čas prevoza (*) šest ur:

Vrsta	Temperatura površine ⁽¹⁾	Najdaljši čas za ohladitev na temperaturo površine ⁽²⁾	Najvišja temperatura zraka med prevozom ⁽³⁾	Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu ⁽⁴⁾
Ovce in koze	7 °C	8 ur	6 °C	\log_{10} 3,5 cfu/cm ²
Govedo		20 ur		\log_{10} 3,5 cfu/cm ²
Prašiči		16 ur		\log_{10} 4 cfu/cm ²

⁽¹⁾ Najvišja dovoljena temperatura površine ob času nakladanja in po njem, ki se meri na najdebelejšem delu trupov, polovic trupov, četrti ali polovic trupov, razsekanih v tri dele za prodajo na debelo.

⁽²⁾ Najdaljši dovoljeni čas od trenutka zakola, dokler se ne doseže najvišja temperatura površine, dovoljena ob nakladanju.

⁽³⁾ Najvišja temperatura zraka, ki ji je meso lahko izpostavljeno od trenutka začetka nakladanja in med celotnim trajanjem prevoza.

⁽⁴⁾ Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu, dovoljeno za trupe zadevnih vrst, izračunano v klavnici na podlagi premečnega okvira 10 tednov, kakor ga je nosilec dejavnosti ocenil v zadovoljstvo pristojnemu organu, v skladu s postopki vzorčenja in preskušanja iz točk 2.1.1 in 2.1.2 poglavja 2 ter točko 3.2 poglavja 3 Priloge I k Uredbi Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila (UL L 338, 22.12.2005, str. 1).

Najdaljši čas prevoza se lahko podaljša na 30 ur, če se pred začetkom prevoza doseže temperatura jedra pod 15 °C.

— za najdaljši čas prevoza (**) šestdeset ur:

Vrsta	Temperatura površine ⁽¹⁾	Najdaljši čas za ohlajitev na temperaturo površine ⁽²⁾	Temperatura jedra ⁽³⁾	Najvišja temperatura zraka med prevozom ⁽⁴⁾	Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu ⁽⁵⁾
Ovce in koze	4 °C	12 ur	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Govedo		24 ur			

- (¹) Najvišja dovoljena temperatura površine ob času nakladanja in po njem, ki se meri na najdebelejšem delu trupov, polovic trupov, četrti ali polovic trupov, razsekanih v tri dele za prodajo na debelo.
- (²) Najdaljši dovoljeni čas od trenutka zakola, dokler se ne doseže najvišja temperatura površine, dovoljena ob nakladanju.
- (³) Najvišja dovoljena temperatura jedra mesa ob času nakladanja in pozneje.
- (⁴) Najvišja temperatura zraka, ki ji je meso lahko izpostavljeno od trenutka začetka nakladanja in med celotnim trajanjem prevoza.
- (⁵) Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu, dovoljeno za trupe zadevnih vrst, izračunano v klavnici na podlagi premičnega okvira 10 tednov, kakor ga je nosilec dejavnosti ocenil v zadovoljstvo pristojnemu organu, v skladu s postopki vzorčenja in preskušanja iz točk 2.1.1 in 2.1.2 poglavja 2 ter točko 3.2 poglavja 3 Priloge I k Uredbi Komisije (ES) št. 2073/2005.

(ix) metode za merjenje temperature površine se validirajo, kot referenčna metoda pa se uporablja naslednja metoda:

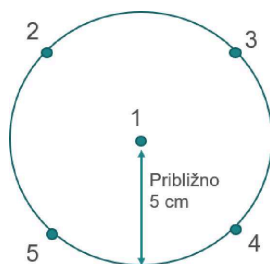
— uporabi se termometer, umerjen v skladu z najnovejšo različico standarda ISO 13485;

— senzor se zapiči pravokotno v najdebelejši del do globine 0,5 do 1 cm na zunanjem delu:

(a) pleč ali

(b) krače pri govedu, ovcah in kozah ali stegen ali notranje površine stegen v srednjem zgornjem delu pri prašičih;

- opravi se pet meritev temperature, in sicer na naslednji način:



- vsaj ena od petih izmerjenih temperatur mora biti nižja od zahtevane temperature površine iz točke (viii).

- (*) (*) Najdaljši dovoljeni čas od začetka nakladanja mesa na vozilo do zaključka končne dostave. Nakladanje mesa na vozilo se lahko prestavi, zaradi česar lahko pride do prekoračitve najdaljšega dovoljenega časa za ohlajevanje mesa na določeno temperaturo površine. V tem primeru se mora najdaljši dovoljeni čas prevoza skrajšati za toliko časa, za kolikor je bilo nakladanje prestavljeno. Pristojni organ namembne države članice lahko omeji število točk dostave.
- (**) (**) Najdaljši dovoljeni čas od začetka nakladanja mesa na vozilo do zaključka končne dostave. Nakladanje mesa na vozilo se lahko prestavi, zaradi česar lahko pride do prekoračitve najdaljšega dovoljenega časa za ohlajevanje mesa na določeno temperaturo površine. V tem primeru se mora najdaljši dovoljeni čas prevoza skrajšati za toliko časa, za kolikor je bilo nakladanje prestavljeno. Pristojni organ namembne države članice lahko omeji število točk dostave.“;

- (b) v oddelku II se v poglavju II uvodni stavek nadomesti z naslednjim:

„Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da zgradba, ureditev in oprema klavnic, v katerih se opravlja zakol perutnine ali lagomorfov, izpolnjuje zahteve iz naslednjih točk 1 do 7. Mobilne delne klavnice morajo delovati v kombinaciji z dopolnilnimi stalnimi klavničnimi prostori, da tvorijo popolno klavnico, ki izpolnjuje zahteve iz naslednjih točk 1 do 7. Mobilne delne klavnice lahko delujejo v kombinaciji z več dopolnilnimi klavničnimi prostori in tako tvorijo več klavnic.“;

- (c) oddelek III se spremeni:

- (1) točka 3 se spremeni:

- (i) točka (h) se nadomesti z naslednjim:

„(h) se zaklane in izkrvavljene živali v klavnico ali obrat za obdelavo divjadi, kakor je ustrezno, prevažajo higiensko in brez nepotrebnega odlašanja. Če sta za prevoz potrebni več kot dve uri, morajo biti živali hlajene; kadar to omogočajo klimatski pogoji, se aktivno hlajenje ne zahteva. Odstranitev notranjih organov se lahko opravi na kraju samem pod nadzorom uradnega veterinarja.“;

- (ii) točka (i) se črta

ter

- (iii) točka (j) se nadomesti z naslednjim:

„(j) je zaklani živali na poti v klavnico ali obrat za obdelavo divjadi, kakor je ustrezno, priloženo veterinarsko spričevalo iz poglavja 3 Priloge IV k Izvedbeni uredbi (EU) 2020/2235, ki ga je izdal in podpisal uradni veterinar in potrjuje ugoden rezultat pregleda *ante mortem*, pravičen zakol in izkrvavitev ter datum in čas zakola, ali je navedeno spričevalo poslano vnaprej v kakršni koli obliki.“;

(2) točka 3a se nadomesti z naslednjim:

„3a Z odstopanjem od točke 3(j) lahko pristojni organ dovoli, da se potrditev pravilnega zakola in izkrvavitve ter datum in čas zakola vključijo samo v podatke o prehranjevalni verigi v skladu z oddelkom III Priloge II k tej uredbi, pod pogojem, da:

- (a) se gospodarstvo ne nahaja na območju z omejitvami, kakor je opredeljeno v členu 4(41) Uredbe (EU) 2016/429;
- (b) je nosilec živilske dejavnosti dokazal, da je ustrezno usposobljen za zakol živali, ne da bi živalim povzročal bolečino, vznemirjenje ali trpljenje, ki jih je mogoče preprečiti, v skladu s členom 7(2) Uredbe (ES) št. 1099/2009 in brez poseganja v člen 12 navedene uredbe.“;

(d) v oddelku V poglavja III se doda naslednja točka:

„6. Suho zoreni mesni pripravki izpolnjujejo zahteve iz oddelka I, poglavje VII, točka 2a, Priloge III.“;

(e) v oddelku VIII se v poglavju VII doda naslednja točka:

„4. Kadar mora biti temperatura svežih ribiških proizvodov, odmrznjenih nepredelanih ribiških proizvodov ali predelanih ribiških proizvodov nižja od temperature talečega se ledu, da se omogoči uporaba strojev za rezanje ribiških proizvodov, se lahko ti proizvodi ohranijo na taki tehnološko zahtevani temperaturi za najkrajši možen čas, v vsakem primeru pa ne dlje kot 96 ur. Skladiščenje in prevoz pri tej temperaturi nista dovoljena.

Kadar mora biti temperatura zamrznjenih ribiških proizvodov višja od -18 °C , da se omogoči uporaba strojev za rezanje ribiških proizvodov, se lahko ti proizvodi ohranijo na taki tehnološko zahtevani temperaturi za najkrajši možen čas, v vsakem primeru pa ne dlje kot 96 ur. Skladiščenje in prevoz pri tej temperaturi nista dovoljena.“;

(f) oddelek IX se spremeni:

(i) v poglavju I se v delu I točka 3 nadomesti z naslednjim:

„3. Vendar se surovo mleko ali kolostrum živali, ki ne izpolnjuje zahtev iz točke 2, sme uporabiti z odobritvijo pristojnega organa:

- (a) kadar gre za krave, bivole, ovce ali koze ali ženske živali drugih vrst, ki ne pokažejo niti pozitivne reakcije na teste na tuberkulozo ali brucelozo niti nobenih znakov teh bolezni, in v primeru ovc ali koz, ki so bile cepljene proti brucelozi kot del odobrenega programa izkoreninjenja in ne kažejo znakov te bolezni, potem ko se toplotno obdela, tako da pokaže, kadar je to ustrezno, negativno reakcijo na test z alkalno fosfatazo. Kadar test z alkalno fosfatazo ni primeren za dokazovanje učinkovitosti uporabljene toplotne obdelave, na primer kadar je surovo mleko pridobljeno od živali, ki niso iz vrste goveda, ali ločeno v različne frakcije, preden je toplotno obdelano, se nosilec živilske dejavnosti dovoli, da pristojnemu organu predložijo potrebna zagotovila in vodijo s tem povezane evidence v okviru svojih postopkov, ki temeljijo na načelih analize tveganj in kritičnih nadzornih točk (HACCP) v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 852/2004;
- (b) kadar gre za ovce ali koze, ki ne pokažejo pozitivne reakcije na teste na brucelozo ali so bile cepljene proti brucelozi kot del odobrenega programa izkoreninjenja in ki ne kažejo znakov te bolezni, za izdelavo sira z obdobjem zorenja najmanj dveh mesecev.“;

(ii) v poglavju II se v delu II točka 1(a) nadomesti z naslednjim:

„(a) Pasterizacija se izvaja z obdelavo, ki vključuje:

- (i) visoko temperaturo za kratek čas: najmanj 72 °C za 15 sekund;
- (ii) nizko temperaturo za dolgo časa: najmanj 63 °C za 30 minut ali
- (iii) drugo kombinacijo časa in temperature, ki zagotavlja enakovreden učinek.

Z obdelavo iz točk (i), (ii) in (iii) se zagotovi, da proizvodi pokažejo, kadar je to ustrezno, negativno reakcijo na test z alkalno fosfatazo takoj po taki obdelavi. Kadar test z alkalno fosfatazo ni primeren za dokazovanje učinkovitosti pasterizacije, na primer kadar so proizvodi pridobljeni od živali, ki niso iz vrste goveda, ali ločeni v različne frakcije, preden so pasterizirani, se nosilec živilske dejavnosti dovoli, da pristojnemu organu predložijo potrebna zagotovila in vodijo s tem povezane evidence v okviru svojih postopkov, ki temeljijo na načelih analize tveganj in kritičnih nadzornih točk (HACCP) v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 852/2004.“;

(g) v oddelku X se v poglavju I točka 1 nadomesti z naslednjim:

- „1. Jajca se morajo v prostorih proizvajalca in do prodaje potrošniku hraniti čista, suha, brez nenamernega tujega vonja ter učinkovito zaščitena pred udarci in neposrednimi sončnimi žarki. Morebitno namerno dodajanje tujega vonja na jajca ne sme biti namenjeno prikrivanju predhodno obstoječega vonja.“
