



Bruselj, 31.10.2017  
C(2017) 7228 final

**UREDBA KOMISIJE (EU) .../...**

**z dne 31.10.2017**

**o spremembi Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta  
glede temperaturnih pogojev med prevozom mesa**

(Besedilo velja za EGP)

## UREDBA KOMISIJE (EU) .../...

z dne 31.10.2017

### o spremembi Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta glede temperaturnih pogojev med prevozom mesa

(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<sup>1</sup> ter zlasti člena 10(1)(d) in (e) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (ES) št. 853/2004 določa posebna higienska pravila za živila živalskega izvora za nosilce živilske dejavnosti. Navedena uredba določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti pred prevozom mesa in med njim zagotoviti skladnost s posebnimi temperaturnimi zahtevami.
- (2) V skladu s Prilogo III k navedeni uredbi se mora meso, razen drobovine, domačih parkljarjev in kopitarjev po pregledu *post mortem* takoj ohladiti na temperaturo jedra največ 7 °C vzdolž krivulje ohlajevanja, ki zagotavlja stalno zniževanje temperature, razen če ni drugače določeno s posebnimi določbami. To se mora izvesti v ohlajevalnikih klavnice pred začetkom prevoza.
- (3) Znanstveni odbor za biološka tveganja Evropske agencije za varnost hrane (EFSA) je 6. marca 2014 sprejel prvi del znanstvenega mnenja<sup>2</sup> o tveganjih za javno zdravje v zvezi z vzdrževanjem zamrzovalne verige med skladiščenjem in prevozom mesa, ki zadevajo le meso domačih parkljarjev in kopitarjev. Iz navedenega mnenja izhaja, da je temperatura površine ustrezen pokazatelj bakterijske rasti, saj se večina bakterijskih kontaminacij pojavi na površini trupa. Poleg tega so navedene kombinacije najvišjih temperatur površine pri nakladanju trupov ter najdaljših časov ohlajevanja in prevoza, pri katerih pride do rasti patogenov (mikroorganizmi, ki povzročajo bolezni, ki se prenašajo s hrano), ki je enaka ali manjša od rasti, do katere pride pri trupih, ki se v klavnici ohladijo na temperaturo jedra 7 °C.
- (4) EFSA je 8. junija 2016 sprejela nadaljnje znanstveno mnenje<sup>3</sup> o rasti bakterij, ki povzročajo kvarjenje, med skladiščenjem in prevozom mesa. V navedenem mnenju je bilo ugotovljeno, da lahko nekatere bakterije, ki povzročajo kvarjenje (bakterije, za katere ni nujno, da povzročijo bolezen, ampak povzročijo razpadanje, zaradi česar postane živilo nesprejemljivo za prehrano ljudi), zlasti *Pseudomonas* spp., hitreje dosežejo kritične ravni kot patogeni, odvisno od začetne kontaminacije z bakterijami, ki povzročajo kvarjenje, in temperaturnih pogojev.

<sup>1</sup> UL L 139, 30.4.2004, str. 55.

<sup>2</sup> EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81 str.].

<sup>3</sup> EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38 str.].

- (5) Nosilci živilske dejavnosti morajo skupno število aerobnih mikroorganizmov redno ocenjevati v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 2073/2005<sup>4</sup>. Uporabi se lahko kot pokazatelj zgornje meje koncentracije vseh vrst bakterij, ki povzročajo kvarjenje, prisotnih na mesu.
- (6) Na podlagi mnenja EFSA in ob upoštevanju razpoložljivih orodij za ocenjevanje je torej mogoče uvesti alternativne in prožnejše pristope v zvezi s temperaturnimi pogoji med prevozom svežega mesa, zlasti trupov ali večjih kosov, ne da bi to povzročilo večje tveganje za javno zdravje in odstopanje od osnovnega načela, da mora biti tovrstno meso ohlajeno na 7 °C s stalnim zniževanjem temperature. Zaradi te večje prožnosti bi meso po zakolu lahko hitreje doseglo potrošnike, kar bi olajšalo trgovinske tokove svežega mesa v Uniji.
- (7) Medtem ko alternativni pristopi temeljijo na temperaturi površine in zraka med prevozom, se z obstoječimi določbami, v skladu s katerimi je stalno zniževanje temperature že obvezno, zahteva, da se pred prevozom na dolge razdalje zniža tudi del telesne toplote. Z določitvijo temperature jedra, na katero se morajo pred prevozom ohladiti trupi in večji kosi, se zagotovi znižanje precejšnjega dela telesne toplote.
- (8) Uredba (ES) št. 853/2004 za posebne proizvode pod posebnimi pogoji določa tudi odstopanje od obveznosti ohlajevanja mesa na 7 °C pred prevozom. Da se prepreči kakršna koli zloraba tega odstopanja, je primerno pojasniti, da je to dovoljeno le, če je upravičeno iz tehnoloških razlogov, npr. če ohlajevanje na 7 °C ne bi prispevalo k higieni in tehnično najprimernejši predelavi proizvoda.
- (9) Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 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*

Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni:

1. v poglavju VII oddelka I se točka 3 nadomesti z naslednjim:
  - „3. Meso mora doseči temperaturo, določeno v točki 1, pred prevozom in ostati na tej temperaturi med prevozom.  
Vendar se uporabljata naslednji točki (a) in (b):
    - (a) prevoz mesa za proizvodnjo posebnih proizvodov se lahko opravlja, preden je dosežena temperatura iz točke 1, če tako dovoli pristojni organ, pod pogojem, da:
      - (i) se tak prevoz opravlja v skladu z zahtevami, ki jih pristojni organ izvora in pristojni organ namembnega kraja določita v zvezi s prevozom od enega obrata do drugega;
      - (ii) meso takoj zapusti klavnico ali razsekovalnico, ki je na istem kraju, kot so prostori klavnice, in prevoz ni daljši od dveh ur

<sup>4</sup> Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila (UL L 338, 22.12.2005, str. 1).

- (iii) je tak prevoz upravičen iz tehnoloških razlogov;
- (b) prevoz trupov, polovic trupov, četrti ali polovic trupov, razsekanih v tri dele za prodajo na debelo, ovc in koz, goveda in prašičev se lahko začne, preden je dosežena temperatura iz točke 1, pod pogojem, da so izpolnjeni vsi naslednji pogoji:
  - (i) temperatura se spremlja in beleži v okviru postopkov na podlagi načel HACCP;
  - (ii) nosilci živilske dejavnosti, ki odpremljajo in prevažajo trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, so prejeli dokumentirano dovoljenje pristojnega organa v kraju odhoda, da lahko uporabijo to odstopanje;
  - (iii) vozilo, ki prevažajo trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, je opremljeno z instrumentom, ki spremlja in beleži temperaturo zraka, ki so ji izpostavljeni trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, in to na način, ki pristojnim organom omogoča, da preverijo skladnost s časovnimi in temperaturnimi pogoji iz točke (viii);
  - (iv) vozilo, ki prevažajo trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, za posamezen prevoz prevzame meso samo iz ene klavnice;
  - (v) trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, za katere velja to odstopanje, morajo imeti na začetku prevoza temperaturo jedra 15 stopinj, da se lahko prevažajo v istem delu kot trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, ki izpolnjujejo temperaturno zahtevo iz točke 1 (tj. 7 stopinj);
  - (vi) pošiljki je priložena izjava nosilca živilske dejavnosti; v tej izjavi morajo biti navedeni trajanje ohlajevanja pred nakladanjem, čas začetka nakladanja 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 določil odstopanje;
  - (vii) nosilec živilske dejavnosti v namembnem kraju mora uradno obvestiti pristojne organe, preden prvič prejme trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, ki pred prevozom niso bili ohlajeni na temperaturo, določeno v točki 1;

(viii) to meso se prevažava v skladu z naslednjimi parametri:

– za najdaljši čas prevoza<sup>1</sup> šest ur:

Vrsta	Temperatura površine <sup>2</sup>	Najdaljši čas za ohladitev na temperaturo površine <sup>3</sup>	Najvišja temperatura zraka med prevozom <sup>4</sup>	Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu <sup>5</sup>
Ovce in koze	7 °C	8 ur	6 °C	log <sub>10</sub> 3,5 cfu/cm <sup>2</sup>
Govedo		20 ur		log <sub>10</sub> 3,5 cfu/cm <sup>2</sup>
Prašiči		16 ur		log <sub>10</sub> 4 cfu/cm <sup>2</sup>

– za najdaljši čas prevoza<sup>1</sup> trideset ur:

Vrsta	Temperatura površine <sup>2</sup>	Najdaljši čas za ohladitev na temperaturo površine <sup>3</sup>	Temperatura jedra <sup>6</sup>	Najvišja temperatura zraka med prevozom <sup>4</sup>	Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu <sup>5</sup>
Prašiči	7 °C	16 ur	15 °C	6 °C	log <sub>10</sub> 4 cfu/cm <sup>2</sup>

– za najdaljši čas prevoza<sup>1</sup> šestdeset ur:

Vrsta	Temperatura površine <sup>2</sup>	Najdaljši čas za ohladitev na temperaturo površine <sup>3</sup>	Temperatura jedra <sup>6</sup>	Najvišja temperatura zraka med prevozom <sup>4</sup>	Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu <sup>5</sup>
Ovce in koze	4 °C	12 ur	15 °C	3 °C	log <sub>10</sub> 3 cfu/cm <sup>2</sup>
Govedo		24 ur			

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Najdaljši dovoljeni čas od trenutka zakola, dokler se ne doseže najvišja temperatura površine, dovoljena ob nakladanju.

<sup>4</sup> Najvišja temperatura zraka, ki ji je meso lahko izpostavljeno od trenutka začetka nakladanja in med celotnim trajanjem prevoza.

<sup>5</sup> 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 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila (UL L 338, 22.12.2005, str. 1).

<sup>6</sup> Najvišja dovoljena temperatura jedra mesa ob času nakladanja in pozneje.“

2. v poglavju V oddelka I se doda naslednja točka 5:

„5. Trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, se lahko izkoščijo in razsekajo preden dosežejo temperaturo iz točke 2(b), kadar se prevažajo v skladu z odstopanjem iz točke 3(d) poglavja VII oddelka I. V tem primeru mora biti meso med razsekovanjem ali izkoščevanjem izpostavljeno temperaturi zraka, ki zagotavlja stalno zniževanje temperature mesa. Takoj, ko je meso razsekano in, kadar je to primerno, pakirano, ga je treba ohladiti na temperaturo iz točke 2(b), če še ni pod to temperaturo.“

## *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, 31.10.2017

*Za Komisijo*  
*Predsednik*  
*Jean-Claude JUNCKER*