



Európska Komisia
Zdravie & ochrana spotrebiteľa

Generálne riaditeľstvo

Usmerňovací dokument
Zavedenie určitých ustanovení nariadenia (ES) č.
853/2004 o hygiene potravín živočíšneho pôvodu

EURÓPSKA KOMISIA

GENERÁLNE RIADITEĽSTVO PRE OCHRANU ZDRAVIA & SPOTREBITEĽA

v Bruseli 21. decembra 2005

**Usmerňovací dokument o zavedení určitých ustanovení Nariadenia (ES) č. 853/2004
o hygiene potravín živočíšneho pôvodu**

Tento dokument bol vyhotovený výlučne pre informačné účely. Nebol prijatý a ani žiadnym spôsobom schválený Európskou Komisiou.

Európska Komisia negarantuje správnosť poskytnutých informácií a ani neprijíma zodpovednosť za žiadne jeho použitie. Používatelia musia preto vykonať všetky potrebné opatrenia pred použitím týchto informácií, ktoré využívajú v plnom rozsahu na svoje vlastné riziko.

ÚČEL TOHTO DOKUMENTU

Tento dokument je hlavne zameraný na potravinárske podniky a príslušné orgány v členských štátoch a jeho cieľom je poskytnúť usmernenie o zavádzaní nových požiadaviek, týkajúcich sa hygieny potravín a o súvisiacich témach.

Čitatelia v tretích krajinách môžu nájsť v dokumente užitočné prvky pre lepšie porozumenie rozsahu a účelu pravidiel EÚ pre hygienu potravín.

POZNÁMKA

Tento dokument je dokumentom, ktorý sa stále vyvíja a bude aktualizovaný s cieľom zohľadniť skúsenosti a informácie od členských štátov, od príslušných orgánov, od potravinárskych podnikov a Potravinového a veterinárneho úradu Komisie.

1. ÚVOD

Nariadenie (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (ďalej len „nariadenie“) bolo prijaté 29. apríla 2004⁽¹⁾. Ustanovuje hygienické požiadavky, ktoré musia dodržiavať potravinárske podniky manipulujúce s potravinami živočíšneho pôvodu na všetkých stupňoch potravinového reťazca. Od prijatia tohto nariadenia bola Komisia požiadaná objasniť niektoré jeho aspekty. Cieľom tohto dokumentu je sledovať tieto požiadavky.

Generálne riaditeľstvo Komisie pre ochranu zdravia a spotrebiteľa zorganizovalo celý rad stretnutí s odborníkmi z členských štátov, s cieľom preskúmať a dosiahnuť konsenzus v určitom počte otázok týkajúcich sa zavedenia a výkladu tohto nariadenia.

Komisia tiež v záujme transparentnosti podporovala diskusiu so zainteresovanými stranami tak, aby sa umožnilo vyjadriť stanovisko rôznym socio-ekonomickým záujmom. Na tento účel Komisia zorganizovala stretnutie so zástupcami výrobcov, priemyslu, obchodu a spotrebiteľov s cieľom prediskutovať otázky týkajúce sa zavádzania tohto nariadenia.

Usúdilo sa, že tieto stretnutia a diskusie by mali pokračovať vzhľadom na skúsenosti získané úplným uplatňovaním tohto nariadenia od 1. januára 2006.

Treba poznamenať, že záležitosti týkajúce sa nesúlady vnútroštátnej legislatívy s týmto nariadením, zostávajú mimo rámca tohto uplatňovania a treba sa nimi naďalej v súlade so zavedenými postupmi Komisie zaoberať.

Cieľom tohto dokumentu je pomáhať všetkým účinkujúcim v potravinovom reťazci lepšie porozumieť a správne a jednotným spôsobom uplatňovať toto nariadenie. Tento dokument však nemá žiadny formálny právny štatút a v prípade sporu konečná zodpovednosť za výklad práva prináleží Súdnemu dvoru.

Pre úplné porozumenie rôznych aspektov nariadenia (ES) č. 853/2004 je podstatné taktiež sa oboznámiť s ostatnými časťami legislatívy Spoločenstva, a najmä s princípmi a definíciami:

- nariadenia (ES) č. 178/2002 Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín⁽²⁾ (tiež uvádzaný ako všeobecné potravinové právo),
- nariadenia (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla o hygiene potravín⁽³⁾ a

⁽¹⁾ Ú.v. EÚ č. L 226, 25.6.2004, s.22

⁽²⁾ Ú.v. ES č. L 31, 1.2.2002, s.1

⁽³⁾ Ú.v. EÚ č. L 226 z 25.6.2004, s. 3

- nariadenia (ES) č. 882/2004 Európskeho parlamentu a Rady, z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách vykonávaných na zabezpečenie overenia dodržiavania potravinového a krmivového práva, predpisov o zdraví zvierat a pohode zvierat ⁽⁴⁾,
- nariadenia Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny ⁽⁵⁾,
- nariadenia Komisie (ES) č. 2074/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú vykonávacie opatrenia pre určité produkty podľa nariadenia (ES) č. 853/2004 a na organizáciu úradných kontrol podľa nariadení (ES) č. 854/2004 a 882/2004, ktorým sa ustanovuje výnimka z nariadenia (ES) č. 852/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 853/2004 a 854/2004 ⁽⁶⁾,
- nariadenie Komisie (ES) č. 2075/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na úradné kontroly Trichinella v mäse ⁽⁷⁾,
- nariadenia Komisie (ES) č. 2076/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú prechodné opatrenia na implementáciu nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 ⁽⁸⁾.

O nariadeniach (ES) č. 178/2002 a (ES) č. 852/2004 boli vypracované samostatné usmerňujúce dokumenty.

(Pozri http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

⁽⁴⁾ Ú.v. EÚ L 165, 30.4.2004, s.1

⁽⁵⁾ Ú.v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1

⁽⁶⁾ Ú.v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 27

⁽⁷⁾ Ú.v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 60

⁽⁸⁾ Ú.v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 83

2. POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV

Toto nariadenie musia zaviesť potravinárske podniky. Musia zabezpečiť, aby boli riadne zavedené všetky požiadavky na zaistenie bezpečnosti potravín.

Potravinárske podniky, ktoré manipulujú s potravinami živočíšneho pôvodu, musia okrem požiadaviek ustanovených v nariadení (ES) č.852/2004 zaviesť tiež príslušné požiadavky nariadenia (ES) č. 853/2004.

3. ROZSAH PÔSOBNOSTI (ČLÁNOK 1 NARIADENIA)

3.1. Malé podniky

Do 1. januára 2006 môžu určité malé podniky uvádzať svoje produkty iba na vnútroštátny alebo miestny trh, hoci musia dodržiavať kritériá týkajúce sa hygieny potravín, napr.

- Podľa článku 4 smernice 64/433/EHS (smernica o čerstvom mäse) mäso z nízkapacitných bitúnkov, ktoré nespracujú viac ako 20 dobytčích jednotiek týždenne a z rozrábkarní, ktoré nevyprodukujú viac ako 5 ton vykosteného mäsa týždenne.
- Podľa článku 7 smernice 71/118/EHS (smernica o hydinovom mäse) bitúanky, ktoré spracujú ročne menej ako 150 000 vtákov.
- Podľa článku 3, bod A(7) smernice 77/99/EHS (smernica o mäsových výrobkoch), keď prevádzkarne používajú mäso, ktoré bolo označené národnou zdravotnou značkou.

Tieto smernice budú od 1. januára 2006 zrušené. Od tohto dátumu môžu tieto prevádzkarne uvádzať svoje výrobky na trh Spoločenstva, ak sú schválené príslušným orgánom.

Od 1. januára 2006 už preto neexistuje žiadne obmedzenie, pokiaľ ide o dodávky mäsa na výrobu mäsových výrobkov a ich uvádzanie na trh, ak je bitúnok schválený príslušným orgánom.

Pretože nie je pravdepodobné, aby boli 1. januára 2006 vykonané všetky administratívne kroky na schválenie malých podnikov, prijalo sa prechodné opatrenie, ktoré umožní zachovať súčasné praktiky pre tie malé podniky, ktoré neboli k tomuto dátumu schválené a používať zatiaľ národnú zdravotnú značku.

3.2. Prevádzkarne zaobchádzajúce s potravinami živočíšneho pôvodu, pre ktoré nie sú ustanovené žiadne podrobné požiadavky

Pre určité produkty živočíšneho pôvodu (napr. med), neustanovuje nariadenie podrobné predpisy. V tomto prípade sa musí s potravinou živočíšneho pôvodu nakladať v súlade s príslušnými požiadavkami uvedenými v nariadení (ES) č. 852/2004 a taktiež v

súlade so všeobecnými pravidlami pre produkty živočíšneho pôvodu ustanovenými v nariadení (ES) č. 853/2004 (najmä pravidlami o produktoch pochádzajúcich mimo Spoločenstva uvedenými v článku 6).

Nakoľko pre tieto produkty neexistujú v prílohe III nariadenia (ES) č. 853/2004 žiadne požiadavky, prevádzkarne manipulujúce s týmito produktmi nemusia byť schválené a nemusia ani na potraviny používať identifikačnú značku.

3.3. Produkty, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 853/2004

Nariadenie (ES) č. 853/2004 sa uplatňuje iba na **nespracované a spracované potraviny** živočíšneho pôvodu.

- **(Nevyčerpávajúci) zoznam nespracovaných produktov živočíšneho pôvodu** [ako sú definované v článku 2 bod 1(n) nariadenia (ES) č. 852/2004] je uvedený v prílohe I k tomuto dokumentu.
- **(Nevyčerpávajúci) zoznam spracovaných produktov živočíšneho pôvodu** [ako sú definované v článku 2 bod 1(o) nariadenia (ES) č. 852/2004] je uvedený v prílohe II k tomuto dokumentu.

Pri určovaní toho, či je určitý produkt živočíšneho pôvodu spracovaný alebo nespracovaný, je dôležité brať ohľad na **všetky** príslušné definície obsiahnuté v hygienických nariadeniach, najmä definície „spracovania“ „nespracovaných produktov“ a „spracovaných produktov“ v článku 2 nariadenia 852/2004 a na definície určitých spracovaných produktov v oddieli 7 prílohy I nariadenia 853/2004. Vzájomný vzťah medzi týmito definíciami má dopad na dosiahnuté rozhodnutie.

3.4. Potraviny obsahujúce produkty rastlinného pôvodu, tak aj produkty živočíšneho pôvodu

Pokiaľ nie je výslovne uvedené opačne, toto nariadenie sa neuplatňuje na výrobu potravín obsahujúcich produkty rastlinného pôvodu, tak aj spracované produkty živočíšneho pôvodu. Takéto vyňatie z rozsahu pôsobnosti je založené na pozorovaní, že riziko ktoré predstavuje zložka živočíšneho pôvodu, možno kontrolovať zavedením predpisov nariadenia (ES) č. 852/2004 bez toho, aby existovala potreba uplatňovať podrobnejšie osobitné požiadavky. Článok 1, ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004 však jasne uvádza, že spracované produkty živočíšneho pôvodu používané v potravinách obsahujúcich ako produkty rastlinného pôvodu, tak aj spracované produkty živočíšneho pôvodu, ktoré sú vyňaté z rozsahu pôsobnosti nariadenia 853/2004, sa musia získavať a musí sa s nimi manipulovať v súlade s požiadavkami nariadenia (ES) č. 853/2004, napr.

- Sušené mlieko používané na prípravu mrazeného krému sa musí získavať v súlade s nariadením (ES) č. 853/2004, výroba určitých mrazených krémov sa však vykonáva v zmysle nariadenia (ES) č. 852/2004.
- Mäsové výrobky používané na prípravu pizzy musia byť získané v súlade s nariadením (ES) č. 853/2004, avšak výroba pizze spadá pod nariadenie (ES) č. 852/2004.

V prílohe III je uvedený prehľad rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 852/2004 ako aj nariadenia 853/2004. Tento prehľad nie je vyčerpávajúci a je preto len indikatívny. Môže byť predmetom preskúmania v závislosti od skúseností získaných na základe nových pravidiel.

Poznámka: prevádzkareň vyrábajúca produkty živočíšneho pôvodu, tak aj iné produkty môže používať identifikačnú značku požadovanú pre produkty živočíšneho pôvodu aj na ostatné produkty (pozri prílohu II, oddiel 1, bod B.7 nariadenia (ES) č. 853/2004).

3.5. Maloobchod

Pokiaľ nie je uvedené vyslovne inak, **nariadenie (ES) č. 853/2004 sa neuplatňuje na maloobchod** [článok 1, odsek 5(a)].

Definícia maloobchodného predaja je uvedená v článku 3, bod 7 nariadenia (ES) č. 178/2002. Znie nasledovne:

„maloobchod“ znamená manipuláciu s potravinami a/alebo ich spracúvanie a ich skladovanie v mieste predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi a zahŕňa distribučné zakončenie, stravovacie prevádzky, závodné jedálne, inštitucionálne stravovanie, reštaurácie a podobné operácie stravovacích služieb, obchody, distribučné centrá, supermarkety a veľkoobchodné predajne.

Ako je vysvetlené v úvodných častiach 12 a 13 nariadenia (ES) č. 853/2004, táto definícia, ktorá zahŕňa veľkoobchodné operácie, bola pre účely hygieny potravín považovaná za príliš širokú. V kontexte hygieny potravín by mal mať maloobchod spravidla obmedzenejší význam, ako: „činnosti zahŕňajúce priamy predaj alebo dodávku potravín živočíšneho pôvodu konečnému spotrebiteľovi“. To znamená, že:

- Pre činnosti týkajúce sa priameho predaja alebo dodávania potravín živočíšneho pôvodu konečnému spotrebiteľovi je nariadenie (ES) č. 852/2004 postačujúce. V súlade s definíciou „maloobchodu“, výraz „činnosti“ zahŕňa spracovanie (napr. príprava pekárenských výrobkov obsahujúcich produkty živočíšneho pôvodu, príprava mäsových výrobkov v miestnom mäsiarstve) v mieste predaja konečnému spotrebiteľovi.

- Pokiaľ ide o veľkoobchodné činnosti (t.j. keď veľkoobchodná alebo maloobchodná prevádzkareň vykonáva operácie s cieľom dodávať potraviny živočíšneho pôvodu inej prevádzkarni), uplatňuje sa nariadenie (ES) č. 853/2004 s výnimkou:
 - Prevádzkarní, pre ktoré veľkoobchodné činnosti spočívajú iba v skladovaní a v preprave. V tomto prípade sa uplatňujú požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004 a požiadavky na teploty uvedené v nariadení (ES) č. 853/2004,
 - Zásobovania, ktoré je, v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi, **okrajovou, miestnou a obmedzenou** činnosťou maloobchodnej prevádzkarne, ktorá zásobuje hlavne konečného spotrebiteľa. V tomto prípade sa uplatňuje iba nariadenie (ES) č. 852/2004.

V súlade s článkom 1, odsek 5(c) však členské štáty môžu rozhodnúť o rozšírení ustanovení nariadenia (ES) č. 853/2004 na maloobchodné prevádzkarne nachádzajúce sa na ich území, na ktoré by sa nemali nevzťahovať. Pri uplatňovaní tejto možnosti by sa členské štáty mali riadiť všeobecnými zásadami potravinového práva, t.j. proporionalitou a nutnosťou mať pravidlá, ktoré sú založené na riziku.

3.6. Pojem „*okrajová, miestna a obmedzená činnosť*“ uvedený v článku 1 ods. 5, bod b)ii nariadenia (ES) č. 853/2004.

Tento pojem umožňuje skutočným maloobchodným predajniam zásobujúcim konečného spotrebiteľa (napr. mäsiar) dodávať potraviny živočíšneho pôvodu iným miestnym maloobchodným predajniam len za požiadaviek nariadenia (ES) č. 852/2004. Požiadavky nariadenia (ES) č. 853/2004 (napr. schválenie prevádzkarne, používanie identifikačnej značky) sa neuplatňujú.

*Vo všeobecnosti by mal pojem „okrajová, miestna a obmedzená činnosť“ umožniť **nad’alej pokračovať** v súčasných praktikách tak, ako existujú v členských štátoch.*

Pojem „okrajové, miestne a obmedzené zásobovanie“ vychádza z pozorovania, že maloobchodné prevádzkarne, ktoré ako svoju hlavnú obchodnú činnosť zásobujú konečného spotrebiteľa, by v skutočnosti mali obchodovať so svojimi výrobkami miestne (dokonca aj vtedy, keď je miestom určenia iný členský štát) a tým nie sú zaangažované v obchodovaní na veľkú vzdialenosť, ktorá si vyžaduje väčšiu pozornosť a väčší dozor, najmä pokiaľ ide o podmienky prepravy a chladiarenského reťazca. V prípade veľkého členského štátu by preto nebolo v súlade s nariadením rozšíriť geograficky pojem „okrajové, miestne a obmedzené zásobovanie“ na celé územie takéhoto členského štátu.

Tento pojem je ďalej vysvetlený v úvodnej časti (13), kde je vysvetlené, že takéto zásobovanie musí byť iba malou časťou podnikateľskej činnosti zásobujúcej prevádzkarne; zásobovaná prevádzkareň sa musí nachádzať v jej bezprostrednej blízkosti a zásobovanie sa musí týkať iba určitých druhov výrobkov alebo prevádzkarní.

V určitých prípadoch maloobchodníci (napr. mäsiari) môžu vyrábať malé množstvá (v absolútnom vyjadrení) potravín, z ktorých väčšina sa dodáva stravovacím službám a/alebo iným maloobchodníkom. V takýchto prípadoch by bolo v súlade so zámerom nariadenia, umožniť trvalé využívanie tradičných metód distribúcie s ohľadom na to, že „okrajové“ by malo zahŕňať pojem malých množstiev. „Okrajové“ sa musí preto vykladať ako malé množstvo potravín živočíšneho pôvodu v absolútnom vyjadrení **alebo** ako malá časť obchodnej činnosti prevádzkarne. V každom prípade musí kombinácia týchto troch kritérií,

ustanovených týmto nariadením umožniť vhodné posúdenie väčšiny situácií.

3.7. Prvovýroba, na ktorú sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 853/2004

Pre určité produkty živočíšneho pôvodu je pojem „prvovýroba“ uvedený v nariadení (ES) č. 852/2004 ďalej rozvinutý v nariadení (ES) č. 853/2004:

Živé lastúrniky [Príloha III, oddiel VII, bod 4 písmeno (a)]

Pokiaľ ide o živé lastúrniky, vzťahuje sa prvovýroba na operácie, ktoré sa vykonávajú predtým, ako živé lastúrniky dorazia do expedičného, čistiacieho strediska alebo do spracovateľskej prevádzkarne.

Produkty rybolovu [Príloha III, oddiel VIII, bod 4 a príloha III, oddiel VIII, body 3 (a) a (b)]

Pokiaľ ide o produkty rybolovu, prvovýroba :

- Zahŕňa chov/výlov/zber živých produktov rybolovu (či už z *morskej vody alebo sladkej vody*) s cieľom uviesť ich na trh, a
- Zahŕňa nasledované súvisiace operácie:
 - Zabitie, vykrvenie, odrezanie hlavy, pitvanie, odstránenie plutiev, chladenie a zabalenie do priameho obalu na prepravu vykonávané na palube rybárskych lodí,
 - Prepravu a skladovanie produktov rybolovu, ktorých povaha nebola podstatne zmenená, vrátane živých produktov rybolovu v rámci fariem na pevnine, a
 - Prepravu produktov rybolovu (či už z *morskej vody alebo sladkej vody*), ktorých povaha nebola podstatne zmenená vrátane živých produktov rybolovu z miesta produkcie do prvej prevádzkarne určenia.

Surové mlieko [Príloha III, oddiel IX, kapitola 1]

Nariadenie sa vzťahuje na požiadavky, ktoré sa musia dodržiavať na farme, najmä pokiaľ ide o zdravie zvierat, hygienu chovu produkujúcich mlieko a kritériá, ktoré sa musia dodržiavať pri surovom mlieku.

Vajcia [Príloha III, oddiel X, kapitola 1]

Nariadenie sa vzťahuje na manipuláciu s vajcami v priestoroch producenta a ustanovuje, že vajcia sa musia uchovávať v čistote, suchom stave, bez vonkajšieho zápachu, účinne chránené pred otrasmami a mimo priameho slnečného žiarenia.

4. SCHVÁĽOVANIE PREVÁDZKARNÍ (ČLÁNOK 4 NARIADENIA)

4.1. Prevádzkarne podliehajúce schváleniu

Prevádzkarne [okrem tých, ktoré vykonávajú iba prvovýrobu, prepravné operácie, skladovanie produktov, ktoré si nevyžadujú skladovanie v podmienkach s kontrolovanou teplotou alebo maloobchodné operácie iné, ako sú tie operácie, na ktoré sa uplatňuje toto nariadenie podľa článku 1 ods. 5, písmeno b)] manipulujúce s takými produktmi, pre ktoré príloha III nariadenia (ES) č. 853/2004 ustanovuje požiadavky, musia byť schválené. Toto sa týka širokej palety prevádzkarní, vrátane prevádzkarní manipulujúcich s nespracovanými

produktmi a so spracovanými produktmi živočíšneho pôvodu.

Nevyčerpávajúci zoznam kategórií prevádzkarní podliehajúcich schváleniu v súlade s nariadením (ES) č.853/2004 je uvedený v prílohe IV k tomuto dokumentu.

Nakoľko sa pôsobnosť nariadenia (ES) č. 853/2004, nevzťahuje na maloobchod (činnosti zahŕňajúce priamy predaj alebo zásobovanie konečného spotrebiteľa potravinami živočíšneho pôvodu,) schválenie maloobchodných prevádzkarní sa podľa tohto nariadenia nevyžaduje.

4.2. Schvaľovanie malých prevádzkarní

Dodatočne musia byť malé prevádzkarne manipulujúce s potravinami živočíšneho pôvodu schválené príslušným orgánom.

Požiadavkami na schválenie takýchto prevádzkarní sú zväčša požiadavky, ktoré sa na ne uplatňovali už podľa súčasných pravidiel. Nová požiadavka na schválenie nemá preto predstavovať významné nové bremeno, za predpokladu, že tieto prevádzkarne už dodržiavajú pravidlá hygieny potravín uplatniteľné na ne podľa príslušných pravidiel Spoločenstva (napr. smernice 64/433/EHS a 77/99/EHS).

Poznámka:

Nariadenie (ES) č. 853/2004 vylučuje maloobchod (t.j. manipuláciu a/alebo spracovanie potravín a ich skladovanie v mieste predaja) z oblasti jeho pôsobnosti. To znamená, že tam, kde sa syr vyrába a predáva v maloobchodných priestoroch (napr. na farme,) tieto činnosti sa môžu vykonávať pri dodržiavaní požiadaviek ustanovených iba v nariadení (ES) č. 852/2004, ktoré vyžadujú registráciu, nie však schválenie.

4.3. Mäso zo zvierat zabitých na farme

Činnosti súvisiace so zabíjaním na farme musia byť vykonávané v súlade s príslušnými požiadavkami nariadenia (ES) č. 852/2004 a osobitnými predpismi na hygienu potravín pre produkciu mäsa ustanovenými v nariadení (ES) č. 853/2004. Toto zahŕňa požiadavku, že zariadenia určené na zabíjanie, musia byť schválené príslušným orgánom.

Tam, kde prevláda pocit, že požiadavky na infraštruktúru podľa nariadení (ES) č. 852/2004 a 853/2004 (ES) nie sú na zabíjanie na farme primerané, členské štáty môžu upraviť tieto požiadavky v súlade s postupom uvedeným pre tento účel v článku 13 nariadenia č. 852/2004 a/alebo v článku 10 nariadenia (ES) č. 853/2004.

Poznámky:

- *Priame dodávanie producentom malých množstiev mäsa z hydiny a zajacovitých zabitých na farme konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam priamo dodávajúcim takéto mäso konečnému spotrebiteľovi, nespadá do pôsobnosti nariadenia (ES) č. 853/2004. Členské štáty musia zaviesť vnútroštátne predpisy na zabezpečenie bezpečnosti takéhoto mäsa [pozri článok 1, odsek (d) nariadenia].*
- *V prípade „zabíjania na súkromnú domácu spotrebu“ takúto činnosť vykonáva súkromná osoba, ktorá sa nemôže považovať za prevádzkovateľa potravinárskeho podniku. Navyše, mäso získané z takéhoto zabitia sa neuvedie na trh. Zabíjanie na súkromnú domácu spotrebu spadá preto mimo pôsobnosť nariadení (ES) č. 852/2004 a 853/2004. Pokiaľ ide o takýto druh zabíjania, môžu mať členské štáty zavedené vnútroštátne*

predpisy.

4.4. Schvaľovanie chladiarenských/mraziarenských skladov

Článok 1, odsek 5(a) nariadenia (ES) č. 853/2004 ustanovuje, že „**Pokiaľ nie je uvedené vyslovene inak, toto nariadenie sa nevzťahuje na maloobchod**“.

Nakoľko chladiarenské/mraziarenské sklady by sa dali považovať za maloobchodné prevádzkarne v širšom zmysle definície v článku 3, odsek 7 nariadenia (ES) č. 178/2002, dá sa usudzovať, že chladiarenské/ mraziarenské sklady sú spravidla vyňaté z pôsobnosti nariadenia (ES)č. 853/2004 a preto nepodliehajú schváleniu príslušnými orgánmi (pozri článok 1, odsek 5 (a) nariadenia (ES) č. 853/2004).

Pokiaľ ide o chladiarenské/mraziarenské skladovanie, nariadenie (ES) č. 853/2004 však ustanovuje požiadavky, ktoré sa musia považovať za **výslovne určujúce to**, že operácie chladiarenského/mraziarenského skladovania spadajú do pôsobnosti nariadenia, napr.:

- Príloha III, oddiel I, kapitola VII nariadenia (ES) č. 853/2004 obsahuje požiadavky týkajúce sa chladiarenského/mraziarenského skladovania pre mäso, a chladiarenské/mraziarenské sklady pre mäso sú preto prevádzkarniami manipulujúcimi s výrobkami, pre ktoré ustanovuje požiadavky príloha III k nariadeniu. Takéto prevádzkarne nesmú vykonávať svoju činnosť, pokiaľ ich neschválil príslušný orgán;
- Článok 4 nariadenia (ES) č. 853/2004 výslovne vyníma skladovanie produktov, ktoré si nevyžadujú skladovanie v podmienkach s kontrolovanou teplotou z povinnosti schválenia, z čoho sa rozumie, že prevádzkarne vykonávajúce chladiarenské/mraziarenské skladovanie musia byť schválené.

Chladiarenské/mraziarenské sklady musia byť preto schválené, pokiaľ sa používajú na činnosti, pre ktoré ustanovuje požiadavky príloha III nariadenia 853/2004.

Avšak vzhľadom na článok 1, odsek 5(b), chladiarenské/mraziarenské sklady prevádzkované skutočnými maloobchodnými predajňami, na ktoré sa nevzťahuje toto nariadenie, mu nepodliehajú a chladiarenské/mraziarenské sklady, ktoré vykonávajú veľkoobchodné operácie, ktoré sú fyzicky obmedzené len na prepravu a skladovanie, nemusia byť schválené, avšak naďalej podliehajú požiadavkám na teploty. Keď veľkoobchodné činnosti zahŕňajú viac ako iba skladovanie a prepravu (napr. prebaľovanie z priameho obalu), chladiarenské/mraziarenské sklady zostávajú prevádzkarniami, ktoré musia byť schválené v súlade s článkom 4.

4.5. Prebaľovacie prevádzkarne

Ide o prebaľovacie prevádzkarne, ktoré sa zaoberajú vybaľovaním z priameho obalu produktov živočíšneho pôvodu, ktoré boli predtým zabalené do priameho obalu v inej prevádzkarni. Takéto operácie vybaľovania a prebaľovania priameho obalu sa môžu kombinovať s operáciami ako je plátkovanie a krájanie potravín.

Prebaľovacie prevádzkarne manipulujú s nechránenými produktmi živočíšneho pôvodu. Musí sa brať do úvahy, že keď manipulujú s produktmi živočíšneho pôvodu, na ktoré sa vzťahuje príloha III nariadenia, tak spadajú do pôsobnosti článku 4 odsek 2 nariadenia. Z tohto dôvodu sa vyžaduje ich schválenie. Toto sa považuje za logický prístup, nakoľko na úrovni takýchto prevádzkarní môžu byť zavedené nové nebezpečenstvá.

S cieľom zabezpečiť výsledovateľnosť nesmú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov

uvádzať na trh produkty živočíšneho pôvodu, s ktorými sa manipulovalo v prebaľovacích prevádzkarniach, pokiaľ sa neaplikuje identifikačná značka prebaľovacej prevádzkarne.

4.6. Veľkoobchodné trhy

Z článku 3, odsek 3 nariadenia (ES) č. 854/2004 sa javí, že veľkoobchodné trhy vyrábajúce produkty živočíšneho pôvodu potrebujú schválenie predtým ako budú môcť uvádzať na trh svoje produkty. Nakoľko na veľkoobchodnom trhu zdieľa niekoľko jednotiek niekoľko infraštruktúr a zariadení (napr. zásobovanie vodou, chladiarenské/mraziarenské sklady), zdá sa byť vhodné, aby bola určitá osoba/organizácia/subjekt zodpovedná za zabezpečenie plnenia hygienických požiadaviek pre tieto spoločné infraštruktúry a zariadenia.

5. TECHNICKÉ OTÁZKY

MÄSO

5.1. Čisté zvieratá

Požiadavky na to, aby zvieratá boli čisté, je uvedená v niekoľkých častiach nových hygienických predpisov:

- Farmári musia prijať primerané opatrenia na zabezpečovanie čistoty zvierat určených na zabitie, pokiaľ je to možné (príloha I, časť A, bod II. 4 (c) nariadenia (ES) č. 852/2004);
- Prevádzkovatelia bitúnkov musia zabezpečiť, aby zvieratá boli čisté (príloha III, oddiel I, kapitola IV, bod 4 nariadenia (ES) č. 853/2004);
- Úradný veterinárny lekár musí overovať dodržanie tejto požiadavky s cieľom zabezpečiť, aby zvieratá, ktorých srst', koža alebo rúno je v takom stave, že je neprijateľné riziko kontaminácie mäsa počas zabíjania, nebudú zabité, pokiaľ sa predtým neočistia (príloha I, oddiel II, kapitola III, bod 3 nariadenia (ES) č. 854/2004).

Dôvodom tejto požiadavky je skutočnosť, že existuje podstatný dôkaz o tom, že znečistené zvieratá boli zdrojom kontaminácie tiel a následnej otravy z potravín.

Cieľom tejto požiadavky je zamedziť kontaminácii mäsa počas zabíjania a tak zabezpečiť dosiahnutie mikrobiologickej kvality, ktorú požaduje právo Spoločenstva.

Vytvorenie prostriedkov na dosiahnutie tohto cieľa je úlohou, ktorú musia splniť dotknutí prevádzkovatelia potravinárskych podnikov. Na dosiahnutie tohto cieľa existujú rôzne spôsoby, vrátane:

- Účinného očistenia zvierat, alebo
- Triedenia zvierat podľa čistoty a vypracovania vhodného programu zabíjania, alebo
- Vypracovania postupov hygienického jatočného opracovania zvierat, ktoré musí chrániť telá pred zbytočnou kontamináciou, alebo
- Iných vhodných postupov.

Vhodným nástrojom, ktorý pomôže prevádzkovateľom bitúnkov určovať tieto prostriedky, môžu byť príručky správnej praxe.

Úlohou príslušného orgánu je overovať, či sú postupy vypracované prevádzkovateľmi vykonávané riadne.

5.2. Ustajňovacie zariadenia a čakacie ohrady

Príloha II, oddiel I, kapitola II, bod 1(a) nariadenia ustanovuje, že „*Bitúnky musia mať primerané a hygienické ustajnenie, alebo ak to poveternostné podmienky dovoľujú, čakacie ohrady, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú. Tieto zariadenia musia byť vybavené na napájanie zvierat a ak je to potrebné, na ich kŕmenie.*“

Ako v prípade iných požiadaviek, pri rozhodovaní o druhu ustajnenia alebo čakacích ohrád musí byť dodržaný princíp proporcionality. V prípade malých bitúnkov, na ktorých sa zabíja len niekoľko zvierat, nie je potrebné požadovať technicky náročné ani rozsiahle infraštruktúry a zariadenie na napájanie, a v prípade potreby na kŕmenie zvierat, môže byť jednoduché (napr. pohyblivé zariadenie).

5.3. Zariadenie na sterilizáciu nožov

Príloha III, oddiel I, kapitola II, bod 3 nariadenia ustanovuje, že bitúnky „*musia mať zariadenia na dezinfekciu nástrojov horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C alebo alternatívny systém, ktorý má rovnocenný účinok.*“

Prevádzkovatelia malých bitúnkov vyjadrili svoje obavy, že táto požiadavka, pokiaľ ide o sterilizáciu nožov, môže viesť k nevyhnutnosti mať v miestnosti na zabíjanie dostupné početné zariadenia.

Cieľom tejto požiadavky je zabezpečiť, aby mäso nebolo kontaminované prostredníctvom zariadenia (napr. nožov). Tento cieľ možno dosiahnuť rôznymi spôsobmi, ako sú:

- Mať sterilizačné zariadenie na nože na kľúčových miestach bitúnkov priamo prístupných pracovníkom. Takéto zariadenie môže byť vhodným riešením na väčších bitúnkoch.
- Sterilizovať v rámci jednej operácie taký počet nožov, ktorý bude dostatočný na zabezpečenie toho, aby boli počas všetkých operácií zabíjania k dispozícii čisté nože. Toto riešenie môže byť vhodné na nízkokapacitných bitúnkoch.

5.4. Preprava mäsa pri teplotách, ktoré musia umožniť výrobu špecifických produktov

Príloha I, kapitola XIV, bod 66 smernice 64/433/EHS ustanovuje, že:

„*Čerstvé mäso musí byť schladené ihneď po prehliadke post mortem a uchovávané pri stálej vnútornej teplote najviac + 7°C v prípade tiel a dielov a + 3 °C v prípade vedľajších jatočných produktov.*

Výnimky z týchto požiadaviek môže z technických dôvodov týkajúcich sa zretia mäsa udeliť príslušný orgán od prípadu k prípadu pre prepravu mäsa do rozrábkarní alebo mäsiarskych predajní v bezprostrednej blízkosti bitúнку za predpokladu, že takáto preprava nebude trvať viac ako dve hodiny“.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí sa obávali, že táto možnosť nebola prenesená do nariadenia (ES) č. 853/2004, vzniesli pri niekoľkých príležitostiach na Komisiu žiadosť. Avšak možnosť výnimiek z teploty pre prepravu mäsa zostala zachovaná a bola dokonca rozšírená v prílohe III, oddiel I, kapitola VII, bod 3 nariadenia, ktoré ustanovuje, že:

Mäso musí pred prepravou dosiahnuť teplotu uvedenú v bode 1 a musí si ju počas prepravy zachovať. Aby sa umožnila výroba špecifických produktov, môže sa však preprava uskutočniť tiež vtedy, ak to príslušný orgán povolí, za predpokladu, že

(a) sa takáto preprava uskutoční v súlade s požiadavkami, ktoré príslušný orgán určí na prepravu z jednej určitej prevádzkarne do inej;

a

(b) mäso ihneď opúšťa bitúnok alebo rozrábkareň, ktorá je na rovnakom mieste, ako sú priestory bitúнку a preprava netrvá dlhšie ako dve hodiny.

“Špecifickými produktmi“ sa rozumie akýkoľvek produkt, na ktorý príslušný orgán udelí povolenie a určí požiadavky, ktoré sa musia dodržať.

5.5. Odpadové odrezky a odkrojky z rozrábania

Príloha III, oddiel V, kapitola II, bod 1(c)(i) ustanovuje, že „surovina používaná na prípravu mletého mäsa nesmie pochádzať z odkrojkov a odrezkov mäsa (iných, ako sú odkrojené celé svaly)“.

Pretože slová „odkrojok/odrezok“ môžu znamenať buď „malé kúsky“ alebo „odpad“, bolo podaných viacero žiadostí o objasnenie, čo sa rozumie pod výrazmi „odrezky a odkrojky mäsa“.

Vo všeobecnom vyjadrení sa nemusí zdať logické zakazovať používať na ľudskú spotrebu produkty vhodné na ľudskú spotrebu. Používanie malých kúskov (odrezky a odkrojky) mäsa, ktoré je vhodné na ľudskú spotrebu, na prípravu mletého mäsa, by preto nemalo predstavovať problém, pričom sa rozumie, že vždy sa musí zaručovať mikrobiologická kvalita mletého mäsa a že tieto sa získali z celého svalu.

5.6. Vyhodnotenie informácií o potravinovom reťazci prevádzkovateľom bitúнку

Pokiaľ ide o informáciu o potravinovom reťazci, ustanovuje príloha II, oddiel III, bod 5 nariadenia (ES) č. 853/2004, že prevádzkovatelia bitúnkov musia predtým, ako ju sprístupnia úradnému veterinárnemu lekárovi, vyhodnotiť príslušnú informáciu s cieľom skontrolovať, či prijať alebo neprijať zvieratá do svojich priestorov.

V praxi prevádzkovateľ bitúнку musí **skontrolovať**, či je predkladaná informácia o potravinovom reťazci úplná, bez zjavných chýb, alebo či nič nie je vynechané a či sa dá považovať za účinnú na podporu jeho rozhodnutia. Prevádzkovateľovi bitúнку sa neukladá vykonať odborné vyhodnotenie informácií, nakoľko takéto vyhodnotenie môže odborne vykonať iba úradný veterinárny lekár.

MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY

5.7. Identifikačná značka

V mliekarenskom odvetví sa javí byť bežné používanie niekoľkých identifikačných značiek na jednom obale s vyznačením, ktorá značka je platná.

Nezdá sa, že by znenie nariadenia (ES) č. 853/2004 bránilo takejto praxi.

5.8. Automatické dojacie zariadenia

Príloha III, oddiel IX, kapitola I, časť II, podčasť B, bod 1(b) nariadenia (ES) č. 853/2004 ustanovuje, že mlieko od každého zvierat'a musí byť „skontrolované na organoleptické a fyzikálno-chemické odchýlky dojičom alebo metódou, ktorou sa dosahujú podobné výsledky“.

Tradične dojič skontroluje mlieko z každého zvierat'a vizuálnou prehliadkou. Môžu sa použiť

aj iné metódy, ktoré dosahujú podobné výsledky.

Ak sa dojenie vykonáva s použitím plne automatizovaných dojacích zariadení, sú potrebné iné metódy. Najmä by malo byť správnu praxou, aby automatické dojacie zariadenia boli schopné automaticky zistiť odchýlky mlieka a oddeliť ho od dodávky na ľudskú spotrebu. V súčasnosti sa vypracúva medzinárodne uznávaná ISO norma, týkajúca sa požiadaviek na automatizované dojacie zariadenia a jej finalizácia sa očakáva na jeseň roku 2005. Bude obsahovať metódy používané na kontrolu organoleptických alebo fyzikálno-chemických odchýlok mlieka.

Návrh ISO dokumentu pre automatizované dojacie zariadenia:

- Automatické dojacie zariadenia – požiadavky a testovanie (ISO/CD 20966)

5.9. Označovanie

Kapitola IV prílohy III, oddiel IX nariadenia 853/2004 predpisuje označenie surového mlieka a výrobkov vyrobených s použitím surového mlieka určených na ľudskú spotrebu v kontexte smernice 2000/13 o označovaní. To znamená, že informácie uvedené na označení týkajúce sa výrobkov vyrobených zo surového mlieka, sa uplatňujú až po miesto predaja. Musia byť spotrebiteľovi poskytnuté tak, aby mu umožnili vybrať si. Môžu byť poskytnuté na obale, v dokumente, v upozornení, na etikete, na prstenci alebo golieri sprevádzajúcom alebo odkazujúcom sa na dané výrobky.

Výrazy „fyzikálne alebo chemické ošetrovanie“ uvedené v bode 1(b) tej istej kapitoly sa musia chápať ako ošetrenia na zníženie možných mikrobiologických nebezpečenstiev spojených so surovým mliekom alebo s výrobkami zo surového mlieka (napr. mikrofiltrácia).

5.10. Kritériá pre kravské mlieko

Príloha III, oddiel IX, kapitola II, III (1) (b) ustanovuje, že spracované kravské mlieko používané na prípravu mliečnych výrobkov musí mať celkový počet mikroorganizmov menší ako 100 000 na ml. Dôvodom tejto požiadavky je, že spracované mlieko (napr. pasterizované mlieko), ktoré sa používa ako surovina, musí spĺňať túto medznú hodnotu predtým, ako vstúpi do nového spracovateľského stupňa. Preto nie je zámerom požadovať, aby mlieko, ktoré už vstúpilo do nového spracovateľského stupňa (napr. do ktorého bola zo spracovateľských dôvodov pridaná prídavná mikroflóra – výroba jogurtu alebo syra), spĺňalo toto kritérium.

PRÍLOHA I

Nevyčerpávajúci zoznam nespracovaných produktov živočíšneho pôvodu

- Čerstvé mäso/mleté mäso/mechanicky separované mäso
- Neošetrené črevá, žalúdky a mechúre
- Mäsové prípravky, ktoré neboli spracované
- Krv
- Čerstvé produkty rybolovu
- Živé lastúrniky, živé ostnatokožce, živé plášťovce, živé morské ulitníky
- Surové mlieko
- Celé vajcia a tekuté vajcia
- Žabie stehienka
- Slimáky
- Med
- Ostatné

Nespracovaný produkt s produktom rastlinného pôvodu zostáva surovým produktom, napr.

- ražeň (grilovacia ihla) obsahujúci mäso a zeleninu
- prípravky z čerstvých produktov rybolovu (napr. rybie filety) s potravinami rastlinného pôvodu

Poznámky:

- Nespracované produkty možno klasifikovať ako „surovinu“, t.j. neboli podrobené spracovaniu (t.j. akejkoľvek činnosti, ktorá podstatne mení pôvodný produkt, vrátane ohrevu, údenia, solenia, zretia, sušenia, marinovania, extrahovania, extrúzie, alebo kombinácie týchto procesov). Mrazené produkty živočíšneho pôvodu zostávajú nespracovanými produktmi.
- „Čerstvé“ (pokiaľ ide o mäso) znamená, že mäso nebolo podrobené žiadnemu inému procesu na predĺženie jeho trvanlivosti, ako je chladenie, zmrazenie alebo rýchle zmrazenie, vrátane mäsa baleného vo vákuu alebo v kontrolovanej atmosfére.
- „Čerstvé“ (pokiaľ ide o produkty rybolovu) znamenajú nespracované produkty rybolovu, či už celé alebo upravené, vrátane produktov balených vo vákuu alebo v modifikovanej atmosfére, ktoré neboli podrobené žiadnemu inému ošetreniu na zabezpečenie trvanlivosti, ako je chladenie.

PRÍLOHA II

Nevyčerpávajúci zoznam spracovaných produktov živočíšneho pôvodu

Spracované produkty sa získavajú podrobením surovín takému procesu, akým je ohrev, údenie, nakladanie, zretie, sušenie, marinovanie, atď. Tento proces musí viesť k podstatnej zmene pôvodného produktu.

- Mäsové výrobky (šunka, saláma, atď.)
- Spracované produkty rybolovu (údené ryby, marinované ryby, atď.)
- Mliečne výrobky (tepelne ošetrované mlieko, syry, jogurt, atď.)
- Vaječné výrobky (sušené vajcia atď.)
- Vyškvarený živočíšny tuk
- Oškvarky
- Želatína
- Kolagén
- Ošetrované črevá, žalúdky a mechúre atď.

Medzi spracované výrobky patria aj:

- Kombinácia spracovaných výrobkov, napr. syr so šunkou
- Výrobky, ktoré boli podrobené niekoľkým spracovateľským operáciám, napr. syr z pasterizovaného mlieka.

Môžu byť pridané látky, dodávajúce osobitné vlastnosti, napr. :

- párky s cesnakom
- jogurt s ovocím
- syr s bylinkami

Poznámka:

Spracované produkty môžu zahŕňať určité mäsové prípravky, ako je marinované a nakladané mäso.

PRÍLOHA III klasifikácia podľa činností

Činnosť	(Nariadenie (ES) č .	Riziko	Nevyčerpávajúci zoznam príkladov
Skladanie potravín rastlinného pôvodu so spracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a ďalšie spracovanie spoločne	852/2004	Súvisiace riziko možno kontrolovať zavedením predpisov nariadenia (ES) č. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> • Konzervované potraviny vyrobené zo spracovaného mäsa so zeleninou • Zostavovanie pizzí obsahujúcich spracované zložky živočíšneho pôvodu (ako je syr, spracované ryby alebo spracované mäso) • Výroba polievky vyrábanej s mäsovým výťažkom
Skladanie potravín rastlinného pôvodu so spracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a uvádzanie na trh ako takých	852/2004	Súvisiace riziko možno kontrolovať zavedením predpisov nariadenia (ES) č. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> • Výroba sendvičov so šunkou alebo syrom • Výroba určitých zmrzlín vyrobených zo spracovaného mlieka (tepelne ošetrované mlieko, sušené mlieko) • Výroba pekárenských výrobkov • Zostavovanie alebo výroba hotových pokrmov zložených zo spracovaných produktov živočíšneho pôvodu (napr. spracované mäso) a zeleniny • Výroba cukrovínok (napr. čokoláda s obsahom mlieka) • Výroba majonézy vyrobenej s vaječnými výrobkami

<p>Skladanie potravín rastlinného pôvodu s nespracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a ďalšie spracovávanie spoločne</p>	<p>853/2004</p>	<p>Riziko je identické s rizikom, ktoré predstavuje výroba spracovaných potravín živočíšneho pôvodu napr. mäsové výrobky. Toto opodstatňuje uplatňovanie predpisov nariadenia (ES) č. 853/2004. Predpisy EÚ vyžadujú schválenie priestorov a na takéto potraviny sa môže aplikovať identifikačná značka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Konzervované výrobky vyrobené zo zeleniny a čerstvého mäsa • Zmrzlina zo surového mlieka <p>Pozri poznámky uvedené pod bodom 3.4.</p>
<p>Skladanie potravín rastlinného pôvodu s nespracovanými potravinami živočíšneho pôvodu a uvádzanie na trh ako takých</p>	<p>853/2004</p>	<p>Riziko je identické s rizikom, ktoré predstavuje manipulácia so surovými produktmi živočíšneho pôvodu, napr. čerstvé mäso, atď. Predpisy EÚ vyžadujú schválenie priestorov a na takéto potraviny sa môže aplikovať identifikačná značka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Skladanie ražňa zo surového mäsa/ryby so zeleninou

PRÍLOHA IV
NEVYČERPÁVAJÚCI ZOZNAM PREVÁDZKARNÍ
PODLIEHAJÚCICH SCHVÁLENIU

- Mäso
 - Ø Bitúnky
 - Ø Rozrábkarne
 - Ø Zabíjanie na farme (okrem prípadu priameho dodávania producentom malých množstiev mäsa z hydiny / zajacovitých zabitých na farme konečnému spotrebiteľovi a maloobchodným prevádzkarniam)
 - Ø Prevádzkareň na manipuláciu so zverou
 - Ø Prevádzkarne vyrábajúce mleté mäso, mäsové prípravky a MSM
 - Ø Prevádzkareň vyrábajúca mäsové výrobky
- Živé lastúrniky
 - Ø Expedičné strediská
 - Ø Purifikačné strediská
- Produkty rybolovu
 - Ø mraziarenské lode a továrenské plavidlá
 - Ø Prevádzkarne na pevnine
- Mlieko a mliečne výrobky
 - Ø Prevádzkarne spracúvajúce surové mlieko na tepelne ošetrované mlieko a na mliečne výrobky vyrobené zo surového mlieka
 - Ø Prevádzkarne vyrábajúce mliečne výrobky z už spracovaných mliečnych výrobkov, napr. maslo z pasterizovanej smotany, syr z pasterizovaného mlieka zo sušeného mlieka
 - Ø Zberné strediská mlieka:
- Vaječné výrobky
 - Ø Prevádzkarne spracúvajúce vajcia
- Žabie stehienka a slimáky
 - Ø Prevádzkarne pripravujúce a/alebo spracúvajúce žabie stehienka a slimáky
- Škvarené živočíšne tuky a oškvarky
 - Ø Prevádzkarne zberajúce, skladujúce alebo spracovávajúce suroviny.
- Žalúdky a mechúre
 - Ø Prevádzkarne ošetrojúce mechúre, žalúdky a črevá.
- Želatína
 - Ø Prevádzkarne spracovávajúce suroviny,
- Kolagén
 - Ø Prevádzkarne spracovávajúce suroviny,
- Prevádzkarne, ktoré vykonávajú prebaľovanie z priamych obalov vyššie uvedených produktov, či už v spojení s inými operáciami ako je plátkovanie, krájanie alebo bez nich
- Mraziarenské/chladiarenské sklady, pokiaľ sa používajú na činnosti, pre ktoré ustanovuje požiadavky príloha III nariadenia 853/2004.
- Veľkoobchodné trhy, pokiaľ sa vyrábajú produkty živočíšneho pôvodu.