



EUROPOS KOMISIJA SVEIKATOS IR VARTOTOJŲ APSAUGOS
GENERALINIS DIREKTORATAS

2005 m. gruodžio 21 d., Briuselis

Tam tikrų Reglamento (EB) Nr. 853/2004 nuostatų dėl gyvūninės

kilmės maisto higienos

įgyvendinimo rekomendacinis dokumentas

Šis dokumentas yra parengtas tik informacijai. Europos Komisija nėra jo priėmusi arba kaip nors patvirtinusi.

Europos Komisija negarantuoja pateiktos informacijos tikslumo ir neatsako už jokią galimą jos panaudojimą. Todėl už informacijos panaudojimą visiškai atsako patys vartotojai, kurie, prieš naudodamiesi ja, turi imtis visų būtinų atsargumo priemonių.

DOKUMENTO TIKSLAS

Šis dokumentas daugiausia yra skirtas valstybių narių maisto verslo subjektams ir kompetentingoms institucijoms. Juo siekiama nustatyti gaires dėl naujų maisto higienos reikalavimų įgyvendinimo ir susijusių dalykų.

Skaitytojai trečiojoje šalyje šiame dokumente gali rasti naudingos informacijos ir taip galės geriau suprasti ES maisto higienos reikalavimų taikymo sritį ir tikslus.

PASTABA

Šis dokumentas yra įvadinis dokumentas ir bus atnaujintas atsižvelgiant į valstybių narių, kompetentingų institucijų, maisto verslo subjektų ir Komisijos Maisto ir veterinarijos tarnybos patirtį ir jų pateiktą informaciją.

1. IŽANGA

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto higienos reikalavimus (toliau – reglamentas), buvo priimtas 2004 m. balandžio 29 d.

¹ Jame nustatomi higienos reikalavimai, kurių turės laikytis maisto verslo subjektai, tvarkantys gyvūninės kilmės maistą, visuose maisto grandinės etapuose. Nuo šio reglamento priėmimo Komisijos buvo prašoma paaiškinti daugelį jo aspektų. Šiuo dokumentu siekiama atsakyti į šiuos prašymus.

Komisijos Sveikatos ir vartotojų apsaugos generalinis direktoratas surengė daug susitikimų su ekspertais iš valstybių narių siekiant išnagrinėti ir pasiekti sutarimą dėl daugelio klausimų, susijusių su šio Reglamento įgyvendinimu ir interpretavimu.

Siekdama skaidrumo Komisija taip pat skatino diskusijas su suinteresuotosiomis šalimis, kad sudarytų galimybes skirtingų socialinių ir ekonominių interesų grupėms išreikšti savo nuomonę. Be to, Komisija surengė baigiamąjį susitikimą su gamintojų, pramonės, prekybos ir vartotojų atstovais aptarti problemas, susijusias su reglamento įgyvendinimu.

Buvo manoma, kad šie susitikimai ir diskusijos turėtų tęstis atsižvelgiant į patirtį, įgytą nuo 2006 m. sausio 1 d., kai Reglamentas pradėtas taikyti visapusiškai.

Pažymėtina, kad klausimai, susiję su nacionalinių teisės aktų neatitikimu reglamento nuostatomis, nėra aptariami šiame dokumente ir bus toliau nagrinėjami pagal nustatytas Komisijos procedūras.

Šiuo dokumentu siekiama padėti visiems maisto grandinės dalyviams geriau suprasti ir teisingai bei vienodai taikyti šį reglamentą. Tačiau šis dokumentas neturi oficialaus teisinio statuso, ir ginčo atveju išskirtinė atsakomybė už teisės akto aiškinimą tenka Teisingumo Teismui.

Norint pilnai suprasti įvairius Reglamento (EB) Nr.853/2004 aspektus, yra svarbu būti susipažinus su kitais Bendrijos teisės aktais, ypač su šiais principais ir apibrėžimais:

- Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras² (toliau taip pat – bendrieji maistui skirti teisės aktai),
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos³, ir
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad

¹ OL L 226, 2004 6 25, p. 22

² OL L 31, 2002 2 1, p. 1.

³ OL L 226, 2002 6 25, p. 3.

būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių⁴,

- 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų⁵,
- 2005 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2074/2005, nustatantis įgyvendinimo priemonės tam tikriems produktams pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004, dėl oficialios kontrolės organizavimo pagal Reglamentus (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 882/2004, nukrypstantis nuo Reglamento (EB) Nr. 852/2004 ir iš dalies keičiantis Reglamentus (EB) Nr. 853/2004 ir (EB) Nr. 854/2004⁶,
- 2005 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2075/2005, nustatantis specialiąsias taisykles oficialios *Trichinella* mėsoje kontrolės taisykles⁷,
- 2005 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2076/2005, nustatantis pereinamojo laikotarpio priemonės Europos Parlamento ir Tarybos reglamentams (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 882/2004 įgyvendinti ir iš dalies keičiantis Reglamentus (EB) Nr. 853/2004 ir (EB) Nr. 854/2004⁸.

Dėl Reglamentų (EB) Nr. 178/2002 ir (EB) Nr. 852/2004 buvo parengti atskiri rekomendaciniai dokumentai.

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

⁴ OL L 165, 2004 4 30, p. 1.

⁵ OL L 338, 2005 12 22, p. 1

⁶ OL L 338, 2005 12 22, p. 27

⁷ OL L 338, 2005 12 22, p. 60

⁸ OL L 338, 2005 12 22, p. 83

2. MAISTO VERSLO SUBJEKTŲ PAREIGOS

Reglamentą turi įgyvendinti maisto verslo subjektai. Jie turi užtikrinti, kad visi reikalavimai būtų tinkamai įgyvendinti siekiant užtikrinti maisto saugą.

Maisto verslo subjektai, kurie tvarko gyvūninės kilmės maistą, be reikalavimų, nustatytų Reglamentu (EB) Nr. 852/2004, privalo įgyvendinti ir atitinkamus Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

3. TAIKYMO SRITIS (REGLAMENTO 1 STRAIPSNIS)

3.1. Smulkus verslas

Iki 2006 m. sausio 1 d. tam tikros smulkaus verslo įmonės gali tik pateikti savo produktus tik į nacionalinę ar vietinę rinką, nors jos turi laikytis maisto higienos kriterijų, pvz.:

- pagal Direktyvos 64/433/EB (šviežios mėsos direktyva) 4 straipsnį mėsa iš nedidelių skerdyklų, apdorojančių ne daugiau kaip 20 gyvulių skerdienos vienetu per savaitę, ir mėsos išpjaustymo įmonių, kurios gamina ne daugiau kaip penkias tonas mėsos be kaulų per savaitę;
- pagal Direktyvos 71/118/EB (paukštienos direktyva) 7 straipsnį skerdyklos, apdorojančios iki 150 000 paukščių per metus
- pagal Direktyvos 77/99/EEB (mėsos produktų direktyva) 3 straipsnio A dalies 7 punktą įmonės, naudojančios mėsą, kuri buvo pažymėta nacionaliniu sveikumo ženklu.

Šios direktyvos bus panaikintos nuo 2006 m. sausio 1 d. Nuo šios datos įmonės gali pateikti savo produktus į Bendrijos rinką, jei jas patvirtino kompetentinga valdžios institucija.

Taigi, nuo 2006 m. sausio 1 d. nėra daugiau jokių apribojimų mėsos tiekimui mėsos produktų gamybai ir jų pateikimui į rinką, jei skerdyklą patvirtino kompetentinga valdžios institucija.

Kadangi mažai tikėtina, kad bus atliktos visos administracinės procedūros dėl smulkaus verslo įmonių patvirtinimo iki 2006 m. sausio 1 d., buvo priimta pereinamojo laikotarpio priemonė siekiant leisti tęsti dabartinę veiklą toms smulkaus verslo įmonėms, kurios nebuvo patvirtintos iki tos datos, laikinai reikia naudoti nacionalinį sveikumo ženklą.

3.2. Įmonės, tvarkančios gyvūninės kilmės maistą, kuriam nėra nustatyti išsamūs reikalavimai

Tam tikriems gyvūninės kilmės produktams (pvz. medui) reglamente nenustatomi išsamūs reikalavimai. Tokiu atveju gyvūninės kilmės maistas turi būti tvarkomas pagal atitinkamus reikalavimus, nustatytus Reglamentu (EB) Nr. 852/2004, ir pagal bendrąsias taisykles gyvūninės kilmės maisto produktams,

nustatytas Reglamentu (EB) Nr. 853/2004 (ypač reikalavimai produktams ne iš Bendrijos, nurodytų 6 straipsnyje).

Kadangi Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priede šiems produktams nėra nustatyta reikalavimų, įmonės, tvarkančios produktus, neturi būti patvirtintos ir neturi taikyti maisto identifikavimo ženklo.

3.3. Produktai, kuriems taikomas Reglamentas (EB) Nr. 853/2004

Reglamentas (EB) Nr.853/2004 taikomas tik **neperdirbtam ir perdirbtam** gyvūninės kilmės maistui.

- **(Nebaigtas) neperdirbtų gyvūninės kilmės produktų sąrašas** [kaip nustatyta Reglamento (EB) Nr. 852/2004 2 straipsnio 1 dalies n punkte] yra išvardytas šio dokumento I priede.
- **(Nebaigtas) perdirbtų gyvūninės kilmės produktų sąrašas** [kaip nustatyta Reglamento (EB) Nr. 852/2004 2 straipsnio 1 dalies o punkte] yra išvardytas šio dokumento II priede.

Nustatant, ar gyvūninės kilmės produktas yra perdirbtas ar neperdirbtas, svarbu atsižvelgti į **visas** atitinkamas higienos reglamentuose pateiktas sąvokas, ypač į sąvokų „perdirbimas“, „neperdirbti produktai“ ir „perdirbti produktai“ apibrėžtis Reglamento 852/2004 2 straipsnyje bei į tam tikrų perdirbtų produktų apibrėžtis Reglamento 853/2004 I priedo 7 skirsnyje. Šių sąvokų tarpusavio ryšys turi įtakos priimtam sprendimui.

3.4. Maistas, kurio sudėtyje yra ir augalinės kilmės, ir gyvūninės kilmės produktų

Kol nėra aiškiai nurodyta kitaip, reglamentas nėra taikomas maisto, kurio sudėtyje yra ir augalinės kilmės ir **perdirbtų** gyvūninės kilmės produktų, gamybai. Tokia taikymo išimtis yra pagrįsta pastebėjimu, kad pavojus, kurį gali sukelti gyvūninės kilmės komponentas, gali būti kontroliuojamas įgyvendinant Reglamento (EB) Nr.852/2004 reikalavimus netaikant detalesnių specialiųjų reikalavimų. Tačiau Reglamento (EB) Nr. 853/2004 1 straipsnio 2 dalyje aiškiai sakoma, kad **perdirbti gyvūninės kilmės produktai**, naudojami maiste, kurio sudėtyje yra ir augalinės kilmės produktų, ir perdirbtų gyvūninės kilmės produktų, kurie nepatenka į Reglamento 853/2004 taikymo sritį, turi būti gaunami ir tvarkomi pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus, pvz.:

- pieno milteliai, naudojami ledams, turi būti pagaminti pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004, tačiau tam tikrų ledų gamyba reglamentuojama Reglamentu (EB) Nr. 852/2004;
- mėsos produktai, naudojami picai, privalo būti pagaminti pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004, tačiau picų gamyba reglamentuojama Reglamentu (EB) Nr. 852/2004.

III priede pateikiama abiejų Reglamentų (EB) Nr. 852/2004 ir 853/2004 taikymo sričių apžvalga. Ši apžvalga nėra baigtinė ir todėl yra tik rekomendacinė. Tai gali būti persvarstyta įvertinant patirtį, įgytą taikant naujus reikalavimus.

Pastaba: įmonė, gaminanti ir gyvūninės kilmės produktus, ir kitus produktus, gali naudoti identifikavimo ženklą, reikalaujamą gyvūninės kilmės produktams, ir kitiems produktams (žr. Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo I skirsnio B.7 punktą).

3.5. Mažmeninė prekyba

Kol aiškiai nenustatyta kitaip, **Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 nėra taikomas mažmeninei prekybai** [1 straipsnis, 5 dalis a punktas].

Mažmeninės prekybos apibrėžimas yra Reglamento (EB) Nr.178/2002 3 straipsnyje 7 punkte. Ten teigiama:

"mažmeninė prekyba" - tai maisto tvarkymas ir (arba) perdirbimas bei jo saugojimas prekybos taške arba paskirstymas galutiniam vartotojui, įskaitant paskirstymo terminalus, visuomeninį maitinimą, fabriką valgyklas, įstaigų aprūpinimą maistu ir gėrimais, restoranus ir kitokį panašų aprūpinimą maistu, parduotuves, prekybos centrų paskirstymo centrus ir didmeninės prekybos rinką.

Kaip paaiškinta Reglamento (EB) Nr.853/2004 12 ir 13 konstatuojamosiose dalyse, šis apibrėžimas, kuris apima ir didmeninės prekybos veiklą, buvo traktuojamas kaip pernelyg platus maisto higienos tikslams. Atsižvelgiant į maisto higieną mažmeninė prekyba turi tokią siauresnę reikšmę: „veikla,

apimanti gyvūninės kilmės maisto tiesioginį pardavimą arba tiekimą galutiniam vartotojui." Tai reiškia, kad:

- veiklai, apimančiai gyvūninės kilmės maisto tiesioginį pardavimą arba tiekimą galutiniam vartotojui, reglamentuoti pakanka Reglamento (EB) Nr. 852/2004. Pagal „mažmeninės prekybos“ apibrėžimą terminas "veikla" apima perdirbimą (pvz. kepinių, kurių sudėtyje yra gyvūninės kilmės produktų, ruošimą, mėsos produktų ruošimą vietinėje mėsinėje) pardavimo galutiniam vartotojui taške.
- didmeninės prekybos veiklai (t.y., kai didmeninės ar mažmeninės prekybos įmonės vykdo veiklą tiekdamos gyvūninės kilmės maistą kitoms įmonėms) Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 taikomas, išskyrus:
 - įmonės, kurių didmeninės prekybos veikla yra tik sandėliavimas ir transportavimas. Šiuo atveju yra taikomi Reglamento (EB) Nr.852/2004 reikalavimai ir temperatūros režimo reikalavimai, nustatyti Reglamentu (EB) Nr. 853/2004.
 - jeigu tiekimas pagal nacionalinius įstatymus yra **nedidelio masto, vietinė ir ribota** mažmeninės prekybos įmonės, kuri daugiausia tiekia galutiniam vartotojui, veikla. Šiuo atveju taikomas tik Reglamentas (EB) Nr. 852/2004.

Tačiau pagal 1 straipsnio 5 dalies c punktą valstybės narės gali nuspręsti išplėsti Reglamento (EB) Nr. 853/2004 nuostatų taikymą ir toms mažmeninės prekybos įmonėms, esančioms jų teritorijoje, kurioms jos nebūtų taikomos. Pasinaudodamos šia galimybe valstybės narės turėtų laikytis bendrųjų maistą reglamentuojančių teisės aktų principų, t.y. proporcingumo ir reikalavimų, kurie pagrįsti galima rizika, nustatymo.

3.6. Sąvoka „nedidelio masto, vietinė ir ribota veikla“ kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 853/2004 1 straipsnio 5 dalies b punkto ii papunktyje.

Ši sąvoka leidžia tikroms mažmeninės prekybos parduotuvėms, tiekiančioms produktus galutiniam vartotojui (pvz. mėsinė), tiekti gyvūninės kilmės maistą kitoms vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms tik laikantis Reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimų. Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimai (pvz., dėl įmonės patvirtinimo, identifikavimo ženklo naudojimo) neturėtų būti taikomi.

Apskritai sąvoka „nedidelio masto, vietinė ir ribota veikla“ turėtų leisti šiuo metu valstybėse narėse praktikuojamą veiklą tęsti toliau.

Sąvoka „nedidelio masto, vietinis ir ribotas tiekimas“ yra paremta pastebėjimu, kad mažmeninės prekybos įmonės, kurioms tiekimas pagrindiniam vartotojui yra pagrindinė veikla, turėtų iš esmės prekiauti savo produktais vietoje (net jei paskirties vieta yra kitoje valstybėje narėje) ir tokiu būdu nebūtų įtrauktos į prekybą dideliais atstumais, kuri reikalauja daugiau dėmesio ir priežiūros, ypač atsižvelgiant į transportavimo ir šaldymo grandinės sąlygas. Tačiau didelės

valstybės narės atveju sąvokos „nedidelio masto, vietinis ir ribotas tiekimas“ geografinis išplėtimas iki visos valstybės narės teritorijos prieštarautų reglamentui.

Sąvoka toliau aiškinama 13 konstatuojamojoje dalyje, kur teigiama, kad toks tiekimas turėtų būti tik nedidelė tiekiančios įmonės verslo dalis; tiekianti įmonė turėtų būti labai arti, o tiekimai turėtų apimti tik tam tikras produktų ar įmonių rūšis.

Kai kuriais atvejais mažmeninės prekybos įmonės (pvz., mėsinės) gali gaminti nedidelius kiekius (absoliučiais skaičiais) maisto, kuris daugiausia yra tiekiamas viešojo maitinimo įmonėms ir (ar) kitoms mažmeninės prekybos įmonėms. Tokiais atvejais norint įgyvendinti reglamento tikslus reikėtų leisti toliau naudoti tradicinius platinimo metodus traktuojant, kad „nedidelio masto“ apibrėžimas turėtų apimti ir nedidelių kiekių sąvoką. Taigi, „nedidelio masto“ sąvoka turėtų būti interpretuojama kaip nedidelis gyvūninės kilmės maisto kiekis absoliučiais skaičiais **ar** kaip nedidelė įmonės verslo dalis. Bet kokiu atveju derinant visus tris kriterijus, nustatytus reglamentu, reikėtų atitinkamai vertinti daugumą situacijų.

3.7. Pirminė gamyba, kuriai taikomas Reglamentas (EB) Nr. 853/2004

Tam tikriems gyvūninės kilmės produktams sąvoka „pirminė gamyba“, nurodyta Reglamente (EB) Nr. 852/2004, yra toliau plėtojama pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004:

Gvyi dvigeldžiai moliuskai [III priedas, VII skirsnis, 4 punktas a papunktis]

Gyvų dvigeldžių moliuskų pirminė gamyba apima veiklą, kuri vykdoma prieš gyvų dvigeldžių moliuskų atvežimą į išsiuntimo, valymo centrą ar perdirbimo įmonę.

Žuvininkystės produktai [III priedas, VIII skirsnis, 4 punktas ir III priedas, VIII skirsnis, 3 punkto a ir b papunkčiai].

Žuvininkystės produktų pirminė gamyba:

- apima gyvų žuvininkystės produktų veisimą, žvejų, surinkimą (*tiek iš jūros, tiek iš gėlo vandens*) siekiant juos pateikti į rinką, ir
- apima šią susijusią veiklą:
 - papjovimą, nukraujinimą, galvos pašalinimą, išskrodimą, žvynų pašalinimą, šaldymą ir vyniojimą transportavimui žvejų laivais,
 - tokio pobūdžio žuvininkystės produktų transportavimą ir saugojimą, kai jie iš esmės nėra pažeisti, įskaitant gyvus žuvininkystės produktus, fermų viduje sausumoje ir
 - tokio pobūdžio žuvininkystės produktų (*tiek iš jūros, tiek iš gėlo vandens*) transportavimą, kai jie iš esmės nėra pažeisti, įskaitant gyvus

žuvininkystės produktus, iš gamybos vietos į pirmą paskirties vietos įmonę.

Žalias pienas [III priedas, IX skirsnis, 1 skyrius]

Reglamente nustatomi reikalavimai, kurių turi laikytis fermos (ypač dėl gyvūnų sveikatos, higienos pieno gamybos ūkiuose) ir kriterijus, kuriuos turi atitikti žalias pienas.

Kiaušiniai [III priedas, X skirsnis, 1 skyrius]

Reglamente reglamentuojamas kiaušinių tvarkymas gamintojo patalpose ir nustatoma, kada kiaušiniai turi būti laikomi švarūs, sausi, laisvi nuo pašalinių kvapų, veiksmingai apsaugoti nuo sukretimų ir tiesioginių saulės spindulių.

4. ĮMONIŲ TVIRTINIMAS (REGLAMENTO 4 STRAIPSNIS)

4.1. Įmonės, kurios turi būti tvirtinamos

Turi būti patvirtintos įmonės [išskyrus tas, kurios užsiima pirmine gamyba, transportavimo veikla, produktų, kuriems nereikalingos kontroliuojamo temperatūros režimo saugojimo sąlygos, sandėliavimu ar mažmeninės prekybos veikla, išskyrus tas, kurioms šis reglamentas taikomas pagal 1 straipsnio 5 dalies b punktą], tvarkančios tuos produktus, kuriems Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priede nustatomi reikalavimai. Tai apima daug įvairaus masto įmonių įskaitant įmones, tvarkančias neperdirbtus ir perdirbtus gyvūninės kilmės produktus.

Nebaigtas įmonių kategorijų, kurios turi būti patvirtintos pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004, sąrašas yra pateikiamas šio dokumento IV priede.

Jei mažmeninei prekybai (veiklai, apimančiai tiesioginį gyvūninės kilmės maisto pardavimą ar tiekimą galutiniam vartotojui) nėra taikomas Reglamentas (EB) Nr. 853/2004, pagal šį reglamentą mažmeninės prekybos įmonės nereikalaujama patvirtinti.

4.2. Smulkaus verslo įmonių tvirtinimas

Be to, kompetentinga valdžios institucija turi patvirtinti smulkaus verslo įmones, tvarkančias gyvūninės kilmės maistą.

Patvirtinimo reikalavimai tokioms įmonėms yra daugiausia tie reikalavimai, kurie joms jau taikomi pagal galiojančias taisykles. Todėl naujo patvirtinimo reikalavimas neturėtų tapti nauju svarbiu barjeru toms įmonėms, kurios jau laikosi maisto higienos taisyklių, taikomų joms pagal atitinkamas Bendrijos nuostatas (pvz., Direktyvos 64/433/EB ir 77/99/EEB).

Pastaba:

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 netaikomas mažmeninei prekybai (t.y. maisto tvarkymas ir (ar) perdirbimas ir jo saugojimas pardavimo vietose). Tai reiškia, kad ten, kur sūris yra gaminamas ir parduodamas parduotuvės patalpoje (pvz.,

fermoje), ši veikla gali būti vykdoma laikantis tik reikalavimų, nustatytų Reglamentu (EB) Nr. 852/2004, pagal kuriuos yra būtina registracija, bet ne patvirtinimo.

4.3. Mėsa iš gyvulių, paskerstų fermoje

Skerdimo veikla fermoje turi būti vykdoma pagal atitinkamus Reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus ir pagal konkrečias maisto higienos taisykles, taikytinas mėsos gamybai, nustatytas Reglamentu (EB) Nr. 853/2004. Tai reiškia ir tai, kad skerdyklas turi patvirtinti kompetentinga valdžios institucija.

Kai galima manyti, kad Reglamentų (EB) Nr. 852/2004 ir 853/2004 infrastruktūros reikalavimai nėra proporcingi skerdyklų fermose atžvilgiu, valstybės narės gali priimti šiuos reikalavimus pagal procedūrą, nustatytą šiam tikslui Reglamento (EB) Nr. 852/2004 13 straipsnyje ir (ar) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 10 straipsnyje.

Pastabos:

- *Tiesioginis gamintojo vykdomas nedidelių mėsos kiekių iš naminių paukščių ir triušių, paskerstų fermoje, tiekimas galutiniam vartotojui arba vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms, tiesiogiai tiekiančioms šią mėsą galutiniam vartotojui, nepatenka į Reglamento (EB) Nr. 853/2004 taikymo sritį. Valstybės narės nustato nacionalines taisykles tokios mėsos saugai užtikrinti [žr. šio Reglamento 1 straipsnio d dalį].*
- *Tuo atveju, kai „gyvūnas skerdžiamas privačiam namų ūkio vartojimui“, tokią veiklą vykdo privatūs asmenys, kurie negali būti traktuojami kaip maisto verslo subjektai. Be to, mėsa, gauta tokio skerdimo būdu, nėra pateikiama rinkai. Todėl skerdimas privačiam namų vartojimui nepatenka į Reglamentų (EB) Nr. 852/2004 ir 853/2004 taikymo sritį. Valstybės narės gali turėti veikiančias nacionalines nuostatas dėl tokio pobūdžio skerdimo.*

4.4. Šaldymo sandėlių tvirtinimas

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 1 straipsnio 5 dalies a punkte nustatoma, kad „***Kol nėra aiškiai nurodyta kitaip, šis Reglamentas nėra taikomas mažmeninei prekybai***“.

Kadangi šaldymo sandėliai galėtų būti traktuojami kaip mažmeninės prekybos įmonės platesne prasme pagal Reglamento (EB) Nr. 178/2002 3 straipsnio 7 dalies apibrėžimą, galima daryti išvadą, kad šaldymo sandėliai nepatenka į Reglamento (EB) Nr. 853/2004 taikymo sritį ir todėl jų neturėtų tvirtinti kompetentingos valdžios institucijos (žr. Reglamento (EB) Nr. 853/2004 1 straipsnio 5 dalies a punktą).

Tačiau dėl sandėliavimo šaldytuvuose Reglamente (EB) Nr. 853/2004 nustatomi reikalavimai, kurie turi būti traktuojami kaip **aiškiai nurodantys**, kad šaldymo sandėlių veiklai reglamentas yra taikomas, pvz. :

- Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriuje išdėstyti reikalavimai dėl mėsos šaldytuvų, o mėsos šaldymo sandėliai yra įmonės, tvarkančios produktus, kuriems reglamento III priede nustatomi reikalavimai. Tokios įmonės neturėtų veikti, kol jų nepatvirtins kompetentinga institucija;
- Reglamento (EB) Nr. 853/2004 4 straipsnis aiškiai nėra taikomas produktų sandėliavimui, kuriam nereikalaujamas kontroliuojamos temperatūros režimo saugojimo sąlygos, kaip veiklai, kurios nereikia patvirtinti tuo pačiu traktuojant, kad naudojančios sandėliavimą šaldytuvuose įmonės turi būti patvirtintos.

Taigi šaldymo sandėliai turi būti patvirtinti tais atvejais, kai jie naudojami veiklai, kuriai Reglamento 853/2004 III priedas nustato reikalavimus.

Tačiau pagal 1 straipsnio 5 dalie b punktą šaldymo sandėliai, naudojami tikruju mažmeninės prekybos punktu, kuriems reglamentas nėra taikomas, nepatenka į reglamento taikymo sritį, o šaldymo sandėliai, naudojami didmeninei prekybai ir fiziškai naudojami tik transportavimui bei saugojimui, neturi būti tvirtinami, tačiau jiems turi būti taikomi temperatūros režimo reikalavimai. Kai didmeninės prekybos veikla apima daugiau negu sandėliavimas ir transportavimas (pvz. pervyniojimas), šaldymo sandėliai yra laikomos įmonėmis, kurios turi būti patvirtintos pagal 4 straipsnį.

4.5. Pervyniojimo įmonės

Pervyniojimo įmonės suvynioja gyvūninės kilmės produktus, kurie prieš tai buvo suvynioti kitoje įmonėje. Tokia vyniojimo ir pervyniojimo veikla gali būti derinama su kitais veiksmais tokiais kaip maisto pjaustymas ir išpjaustymas.

Pervyniojimo įmonės tvarko pateiktus gyvūninės kilmės produktus. Turi būti traktuojama, kad jos tvarko gyvūninės kilmės produktus, reglamentuojamus reglamento III priedo, ir jos patenka į reglamento 4 straipsnio 2 dalies taikymo sritį. Todėl jų patvirtinimas yra būtinas. Tai yra logiškas požiūris, kadangi šiose įmonėse gali atsirasti nauji pavojai.

Siekiant užtikrinti atsekamumą maisto verslo subjektai neturėtų teikti į rinką gyvūninės kilmės produktų, tvarkytų pervyniojimo įmonėse, jei nėra pervyniojimo įmonės identifikavimo ženklo.

4.6. Didmeninės prekybos rinka

Pagal Reglamento (EB) Nr. 854/2004 3 straipsnio 3 dalį galima traktuoti, kad prieš galėdamos pateikti į rinką savo produktus gyvūninės kilmės produktų gaminančios didmeninės prekybos įmonės turi gauti patvirtinimą. Kadangi didmeninės prekybos rinkoje keliomis infrastruktūromis ir įranga (pvz. vandens tiekimas, šaldymo sandėliai) dalijasi kelios įmonės, atrodo tikslinga, kad būtų paskirtas asmuo ar padalinys, atsakingas už tai, kad šios bendrai naudojamos infrastruktūros ir įranga atitiktų higienos reikalavimus.

5. TECHNINIAI KLAUSIMAI

Mėsa:

5.1. Švarūs gyvūnai

Reikalavimai dėl gyvūnų švaros yra nurodyti keliose naujų higienos taisyklių dalyse:

- Ūkininkai privalo kuo greičiau imtis atitinkamų priemonių, kad užtikrintų gyvūnų, vežamų į skerdyklą, švarumą (Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priedo A dalies II.4 c punktas);
- Skerdyklų operatoriai turi užtikrinti, kad gyvūnai būtų švarūs (Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio IV skyriaus 4 punktas);
- Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas turi patikrinti, ar laikomasi reikalavimo užtikrinti, kad gyvūnai, sergantys tokiomis kailio, odos ar vilnos ligomis, kurios sukelia nepriimtina mėsos užkrėtimo riziką skerdimo metu, nebūtų skerdziami, jei jie prieš tai nebus išvalyti (Reglamento (EB) Nr. 854/2004 I priedo II skirsnio III skyriaus 3 punktas).

Šio reikalavimo pagrindas yra tai, kad yra pagrįstų įrodymų, kai nešvarūs gyvūnai buvo skerdenos užkrėtimo ir vėlesnio maisto apnuodijimo šaltinis.

Šio reikalavimo tikslas yra išvengti mėsos užkrėtimo skerdimo metu siekiant užtikrinti, kad mikrobiologinė kokybė pasiektų pagal Bendrijos teisės aktus reikalaujamą kokybę.

Šio tikslo pasiekimo priemonių rengimas yra uždavinys atitinkamiems maisto verslo subjektams. Yra įvairių priemonių pasiekti šį tikslą, įskaitant:

- veiksmingą gyvūnų valymą arba
- gyvūnų rūšiavimą pagal švarumą parengiant atitinkamą skerdimo schemą, arba
- gyvūnų aprengimą higienine apranga, turinčia apsaugoti skerdeną nuo bereikalingo užteršimo, procedūrų parengimą, arba
- kitas atitinkamas procedūras.

Gerros praktikos gairės gali būti tinkama priemonė padėti skerdyklų operatoriams nustatyti tokias priemones.

Užduotis kompetentingai valdžios institucijai – patikrinti ar operatorių parengtos procedūros yra tinkamai atliekamos.

5.2. Aptvarai ir laukimo gardai

Reglamento III priedo I skirsnio II skyriaus 1 a punkte nustatoma, kad *"Skerdyklos privalo turėti tinkamus ir higieniškus aptvarus arba, jei įmanoma atsižvelgiant į klimata, lengvai valomus ir dezinfekuojamus laukimo gardus. Šiuose įrenginiuose turi būti numatyta gyvūnų girdymo ir, tam tikrais atvejais, šėrimo įranga."*

Kitų reikalavimų atžvilgiu turi būti laikomasi proporcingumo principo sprendžiant dėl aptvarų ar laukimo gardų pobūdžio. Nebūtina reikalauti iš mažų skerdyklų, skerdziančių nedaug gyvulių, turėti sudėtingą ar išplėstinę infrastruktūrą, o gyvūnų girdymo ir tam tikrais atvejais šėrimo įranga gali būti paprasta (pvz., kilnojama įranga).

5.3. Peilių sterilizavimo įranga

Reglamento III priedo I skirsnio II skyriaus 1 a punkte nustatoma, kad skerdyklos *„turi turėti įrenginius įrankiams dezinfekuoti, į kuriuos būtų tiekiamas ne žemesnės kaip 82°C temperatūros karštas vanduo arba kitokią šiam tikslui skirtą sistemą."*

Smulkių skerdyklų operatoriai išreiškė nerimą, kad šis reikalavimas dėl peilių sterilizavimo gali lemti būtinumą turėti daug patalpų skerdykloje.

Šio reikalavimo tikslas yra užtikrinti, kad mėsa nebūtų užteršta per įrenginius, t.y. peilius. Šis tikslas gali būti pasiektas įvairiomis priemonėmis tokiomis kaip:

- peilių sterilizavimo įrenginiai pagrindinėse skerdyklų vietose, tiesiogiai prieinamose darbuotojams. Tokia įranga gali būti tinkamas pasirinkimas didesnėse skerdyklose.
- vienu metu sterilizuojant tiek peilių, kad jų pakaktų užtikrinti, jog švarūs peiliai galėtų būti naudojami viso skerdimo metu. Šis sprendimas gali būti tinkamas nedidelio pajėgumo skerdyklose.

5.4. Mėsos transportavimas naudojant temperatūrą, kuri tinkama specialių produktų gamybai

Direktyvos 64/433/EEB I priedo XIV skyriaus 66 punktu nustatoma, kad:

„Šviežia mėsa tuoj pat po post mortem patikrinimo turi būti atšaldoma ir palaikoma pastovi jos temperatūra: skerdenų ir gabalų – ne daugiau kaip +7°C, o subproduktų – +3°C."

Kompetentinga institucija kai kuriais atvejais gali leisti nukrypti nuo šio reikalavimo dėl techninių priežasčių, susijusių su mėsos brandinimu, ir leisti gabenti mėsą į mėsos išpjauostymo įmones ar mėsines, kurios yra visai šalia skerdyklos, su sąlyga, kad gabenimas trunka ne daugiau kaip dvi valandas."

Keliais atvejais Komisijai buvo pateikti maisto verslo subjektų klausimai abejojant, ar dėl šios galimybės nėra persistengta Reglamente (EB) Nr.

853/2004. Tačiau galimybė taikyti nukrypimus nuo temperatūros reikalavimų transportuojant mėsą išliko ir net buvo išplėsta reglamento III priedo I skirsnio VII skyriaus 3 punkte, kuriame nustatoma, kad:

*„Prieš vežant mėsa turi būti atšaldoma iki 1 dalyje numatytos temperatūros ir vežant ta temperatūra turi būti išlaikoma. Tačiau vežti taip pat galima, jeigu kompetentinga institucija, siekdama, **kad būtų gaminami tam tikri produktai, leidžia, jeigu:***

- a) *vežama pagal tos kompetentingos institucijos nustatytus iš vienos tam tikros įmonės į kitą įmonę reikalavimus*

ir

- b) *mėsa nedelsiant išvežama iš skerdyklos arba išpjauostymo patalpos toje pačioje vietoje kaip skerdimo patalpos ir **vežama ne ilgiau kaip dvi valandas.**“*

„Tam tikri produktai“ turi būti suprantami kaip bet kokie produktai, kuriems kompetentinga institucija suteikia leidimą ir konkretizuoja reikalavimus, kurių turi būti laikomasi.

5.5. Atliekos ir nuopjovos

III priedo V skirsnio II skyriaus 1 c punkto i papunktyje nustatoma, kad *„žaliava naudojama paruošti smulkintai mėsai neturi būti gaunama iš atliekų ir nuopjovų (išskyrus viso raumens nuopjovas)“*.

Kadangi žodis „*scrap*“ reiškia arba „nedideli gabaliukai“ arba „atliekos“, buvo keli paklausimai paaiškinti kaip reikėtų suprasti terminus „atliekos ir nuopjovos“.

Apskritai neatrodytų logiška drausti tuos produktus, kurie tinkami naudoti žmonėms, naudoti kaip žmonėms skirtus produktus. Nedidelių mėsos gabaliukų (atliekų ir nuopjovų), kurie tinkami žmonėms skirtos maltos mėsos paruošimui, naudojimas neturėtų kelti problemų suprantant, kad maltos mėsos mikrobiologinė kokybė turi būti garantuota visais atvejais, o šie gabaliukai turi būti gauti iš viso raumens.

5.6. Skerdyklos operatoriaus atliekamas su maisto grandine susijusios informacijos įvertinimas

Dėl su maisto grandine susijusios informacijos Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo III skirsnio 5 punkte nustatoma, kad skerdyklų operatoriai, siekdami patikrinti ar priimti gyvūnus savo patalpose, ar ne, privalo įvertinti visą atitinkamą informaciją prieš pateikdami ją oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui.

Skerdyklos operatorius iš esmės **tikrina**, kad visa turima maisto grandinės informacija būtų nepriekaištinga, be akivaizdžių klaidų ar trūkumų, ir galėtų veiksmingai pagrįsti jo sprendimą. Tai neįpareigoja skerdyklos operatorių atlikti

profesionalų šios informacijos įvertinimą, kadangi tokį įvertinimą profesionaliai gali atlikti tik oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas.

PIENAS IR PIENO PRODUKTAI

5.7. Identifikavimo ženklas

Atrodo, kad visame pieno sektoriuje keli identifikavimo ženklai naudojami kaip vienas paketas, nurodant kuris ženklas yra galiojantis.

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 nuostatos neturėtų būti traktuojamos kaip užkertančios kelią tokiai praktikai.

5.8. Automatiniai melžimo įrenginiai

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo IX skirsnio I skyriaus II dalies B pastraipos 1 punkto b papunktyje nustatoma, kad pienas iš kiekvieno gyvulio turi būti "melžėjo patikrintas dėl organoleptinių ar fizinių-cheminių nukrypimų nuo normos arba patikrintas kitu metodu, duodančiu panašius rezultatus".

Paprastai melžėjai tikrina kiekvieno gyvulio pieną jį apžiūrėdami. Kiti metodai, duodantys panašius rezultatus, gali irgi būti naudojami.

Kiti metodai yra reikalingi, jei melžimas atliekamas naudojant visiškai automatizuotus melžimo įrenginius. Ypač būtų gera praktika, jei automatiniai melžimo įrenginiai galėtų automatiškai nustatyti nenormalų pieną ir jį atskirti nuo žmonėms skirto pieno. Rengiamas tarptautinis pripažintas ISO standartas dėl reikalavimų automatiniams melžimo įrenginiams, ir tikimasi jį užbaigti iki 2005 metų rudens. Jis apims metodus, kurie turėtų būti naudojami organoleptinių ar fizinių ir cheminių pieno nukrypimų nuo normos patikrinimui.

ISO dokumento dėl automatinų melžimo įrenginių projektas:

- Automatiniai melžimo įrenginiai – Reikalavimai ir tyrimas (ISO/CD 20966).

5.9. Ženklinimas

Reglamento 853/2004 III priedo IX skirsnio IV skyriuje reglamentuojamas žalio pieno ir žmonėms skirtų žalio pieno produktų ženklinimas atsižvelgiant į ženklavimo Direktyvą 2000/13. Tai reiškia, kad ženklavimo informacija produktams iš žalio pieno turi būti naudojama iki pardavimo vietos. Ji turi būti teikiama vartotojui sudarant galimybę pasirinkti. Tokia informacija gali būti teikiama ant atitinkamų produktų arba juos lydinčių ar nurodančių pakuočių, dokumentuose, užrašuose, etiketėse, žiedų ar lankelių.

Terminas „fizinis ar cheminis apdorėjimas“, nurodytas to paties skyriaus 1 punkto b papunktyje, turėtų būti suprantamas kaip apdorėjimas norint sumažinti galimų mikrobiologinių pavojų, susijusių su žaliu pienu ar žalio pieno produktais (pvz. mikrofiltracija).

5.10. Kriterijai karvės pienui

III priedo IX skirsnio II skyrius, III skyriaus 1 punkto b papunktyje nustatoma, kad perdirbtas karvės pienas, naudojamas ruošiant pieno produktus, turi plokštelių ne daugiau kaip 100 000/ml. Šio reikalavimo pagrindas yra toks, kad perdirbtas pienas (pvz. pasterizuotas pienas), naudojamas kaip žaliava, turi atitikti šį ribinį dydį prieš patekdamas į naują perdirbimo etapą. Todėl nėra tikslinga reikalauti, kad jau patekęs į naują perdirbimo etapą pienas (pvz., kuriame gamybos tikslais pridedama papildoma mikroflora – jogurto ar sūrio gamyba), atitiktų šį kriterijų.

I PRIEDAS Nebaigtas neperdirbtų gyvūninės kilmės produktų sąrašas

- Šviežia mėsa/malta mėsa/mechaniškai atskirta mėsa
- Neapdorotos žarnos, skrandžiai ir tulžies pūslės
- Mėsos pusgaminiai, kurie nebuvo perdirbti
- Kraujas
- Švieži žuvininkystės produktai
- Gyvi dvigeldžiai moliuskai, gyvi dygiaodžiai, gyvi gaubtagyviai ir gyvi jūros pilvakojai
- Žalias pienas
- Kiaušiniai ir skysti kiaušiniai
- Varlių kojelės
- Sraigės
- Medus
- Kiti

Neperdirbti produktai, kurių sudėtyje yra augalinės kilmės produktų, kaip žaliavos, pvz.

- iešmas, ant kurio suverta šviežia mėsa ir daržovės
- šviežių žuvininkystės produktų pusgaminiai (pvz. žuvies file), kurių sudėtyje yra augalinės kilmės maisto

Pastabos:

- Neperdirbti produktai gali būti klasifikuojami kaip „žaliavos“, t.y. jie negali būti perdirbami (t.y. bet koks veiksmas, kuris iš esmės pažeidžia pradinį produktą įskaitant kaitinimą, rūkymą, nokinimą, brandinimą, džiovinimą, marinavimą, ekstrahavimą, ekstruziją arba šių procesų derinimas). Užšaldyti gyvūninės kilmės produktai yra traktuojami kaip neperdirbti produktai.
- „Šviežias“ (mėsos atveju) reiškia mėsą, kuri nebuvo perdirbama kokio nors konservavimo būdu, išskyrus sušaldymą, užšaldymą arba greitą užšaldymą įskaitant mėsą, kuri yra vakuuminėje pakuotėje kontroliuojamoje aplinkoje.
- „Šviežias“ (žuvininkystės produktų atveju) reiškia neperdirbtus žuvininkystės produktus ar jų pusgaminius įskaitant produktus vakuuminėje pakuotėje ar pakuotėje modifikuotoje atmosferoje, kurie nebuvo apdoroti jokio konservavimo būdu, išskyrus sušaldymą.

II PRIEDAS Nebaigtas perdirbtų gyvūninės kilmės produktų sąrašas

Perdirbti produktai yra gauti perdirbant žaliavas tokiais būdais kaip kaitinimas, rūkymas, nokinimas, brandinimas, džiovinimas, marinavimas ir kt. Procesas turi iš esmės pažeisti pradinį produktą.

- Mėsos produktai (kumpis, saliami ir kt.)
- Perdirbti žuvininkystės produktai (rūkyta žuvis, marinuota žuvis ir kt.)
- Pieno produktai (termiškai apdorotas pienas, sūris, jogurtas, kt.)
- Kiaušinių produktai (kiaušinių milteliai ir kt.)
- Perdirbti gyvūnų riebalai
- Spirgai
- Želatina
- Kolagenas
- Apdorotos žarnos, skrandžiai ir tulžies pūslės ir kt.

Perdirbti produktai taip pat apima:

- Perdirbtų produktų derinius, pvz. sūris su kumpiu
- Produktus, kurie perėjo kelis perdirbimo etapus, pvz. sūris iš pasterizuoto pieno

Gali būti pridėtos specialių savybių suteikiančios medžiagos, pvz.

- dešra su česnaku
- jogurtas su vaisiais
- sūris su prieskoninėmis žolėmis

Pastaba:

- Perdirbti produktai gali būti ir tam tikri mėsos pusgaminiai, pvz., marinuota ar nokinta mėsa.

III PRIEDAS Klasifikacija pagal veiklos rūšis

Veikla	Reglamentas (EB) Nr.	Rizika	Nebaigtas pavyzdžių sąrašas
Augalinės kilmės maisto ruošimas kartu su perdirbtu gyvūninės kilmės maistu toliau juos kartu perdirbant	852/2004	Atitinkama rizika gali būti kontroliuojama įgyvendinant Reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus	<ul style="list-style-type: none"> • Konservai, pagaminti iš perdirbtos mėsos su daržovėmis • Picų, kurių sudėtyje yra perdirbtų gyvūninės kilmės ingredientų (tokių kaip sūris, perdirbta žuvis ar perdirbta mėsa), paruošimas • Sriubų su mėsos ekstraktu gamyba
Augalinės kilmės maisto ruošimas kartu su perdirbtu gyvūninės kilmės maistu ir tokių produktų pateikimas rinkai	852/2004	Atitinkama rizika gali būti kontroliuojama įgyvendinant Reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus	<ul style="list-style-type: none"> • Sumuštinių su kumpiu ir sūriu ruošimas • Tam tikrų valgomųjų ledų iš perdirbto pieno (termiškai apdorotas pienas, pieno milteliai) gamyba • Kepinių ruošimas • Paruoštų valgiui produktų, sudarytų iš perdirbtų gyvūninės kilmės produktų (pvz. perdirbtos mėsos) ir daržovių, paruošimas ar gamyba • Konditerijos gaminių gamyba (pvz. šokoladas, kurio sudėtyje yra pieno) • Majonezo su kiaušinių produktais gamyba
Augalinės kilmės maisto ruošimas kartu su neperdirbtu	853/2004	Rizika identiška tai, kuri atsiranda gaminant perdirbtą gyvūninės kilmės maistą, pvz., mėsos	<ul style="list-style-type: none"> • Konservai iš daržovių ir šviežios mėsos • Ledai iš žalio pieno

gyvūninės kilmės maistu toliau juos kartu perdirbant		produktus Tuo motyvuojant turėtų būti taikomi Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimai. Tokioms įmonėms reikalingas patvirtinimas pagal ES reikalavimus, o tokiam maistui gali būti naudojamas identifikavimo ženklas	Žiūrėk pastabas dėl 3.4 punkto
Augalinės kilmės maisto ruošimas kartu su neperdirbtu gyvūninės kilmės maistu ir tokių produktų pateikimas rinkai	853/2004	Rizika yra identiška tai, kuri atsiranda tvarkant gyvūninės kilmės žaliavas, pvz., šviežią mėsą ir kt. Reikalingas įmonių patvirtinimas pagal ES reikalavimus, o tokiam maistui gali būti taikomas identifikavimo ženklas	<ul style="list-style-type: none"> • Žalios mėsos/žuvies vėrinio su daržovėmis ant iešmo paruošimas

IV PRIEDAS NEBAIGTAS ĮMONIŲ, KURIOS TURI BŪTI PATVIRTINTOS, SĄRAŠAS

- Mėsos
 - skerdyklos
 - išpjautymo įmonės
 - skerdyklos fermose (išskyrus atvejus, kai gamintojas, gaminantis nedidelius mėsos iš fermoje paskerstų paukščių ar triušių kiekius, tiesiogiai juos tiekia galutiniam vartotojui ir mažmeninės prekybos įmonėms)
 - Laukinių gyvūnų mėsos tvarkymo įmonė
 - Įmonės, gaminančios maltą mėsą, mėsos pusgaminius ir MSM
 - Įmonė, gaminanti mėsos produktus
- Gyvų dvigeldžių moliuskų
 - Išsiuntimo centrai
 - Valymo centrai
- Žuvininkystės produktų
 - laivai šaldikliai ir žuvų perdirbimo laivai
 - įmonės sausumoje
- Pieno ir pieno produktų
 - įmonės, perdirbančios žalią pieną į termiškai apdorotą pieną ir į pieno produktus iš žalio pieno
 - įmonės, gaminančios pieno produktus iš jau perdirbtų pieno produktų (pvz. sviestas iš pasterizuotos grietinėlės, sūris iš pasterizuoto pieno iš pieno miltelių)
 - pieno surinkimo centrai
- Kiaušinių produktų
 - įmonės, perdirbančios kiaušinius
- Varlių kojelių ir sraigų
 - įmonės, ruošiančios ir (ar) perdirbančios varlių kojeles ir sraiges
- Perdirbtų gyvūnų riebalų ir spirgų

- įmonės, surenkančios, sandėliuojančios ar perdirbančios žaliavas
- Skrandžių ir tulžies pūslių
 - įmonės, apdorojančios tulžies pūsles, skrandžius ir žarnas
- Želatinos
 - įmonės, perdirbančios žaliavą
- Kolageno
 - įmonės, perdirbančios žaliavą
- Įmonės, pervyniojančios pirmiau minėtus produktus, kai pervyniojimas susietas arba nesusietas su kitokia veikla tokia kaip pjaustymas, išpjaustymas
- Šaldymo sandėliai tais atvejais, kai jie naudojami veiklai, kuriai Reglamento 853/2004 III priede nustatomi reikalavimai.
- Didmeninės prekybos įmonės tais atvejais, kai jose yra gaminami gyvūninės kilmės produktai.