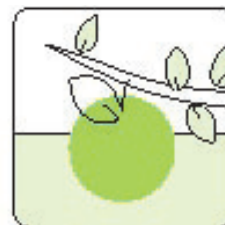
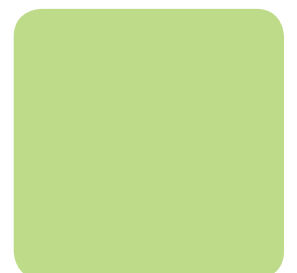


PRACOVNÝ DOKUMENT ÚTVAROV KOMISIE

o porozumení určitým ustanoveniam týkajúcim sa flexibility stanoveným v balíku hygienických predpisov

Často kladené otázky

Usmernenia pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov





EURÓPSKA KOMISIA

V Bruseli 12.8.2010
SEK(2010)985 v konečnom znení

PRACOVNÝ DOKUMENT ÚTVAROV KOMISIE

**o porozumení určitým ustanoveniam týkajúcim sa flexibility stanoveným v balíku
hygienických predpisov**

**Často kladené otázky
Usmernenia pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov**

OBSAH

1.	Úvod.....	3
2.	Otázky a odpovede.....	4
2.1.	Tradičné potraviny	4
2.2.	Mäso a mäsové výrobky.....	6
2.3.	Mlieko a mliečne výrobky	8
2.4.	Med	9
2.5.	Ovocie a zelenina	10

Vyhlásenie o odmietnutí zodpovednosti: tento pracovný dokument útvarov Komisie nemusí nevyhnutne vyjadrovať stanovisko Komisie.

1. Úvod

Tento dokument by mal slúžiť ako základ lepšieho porozumenia určitým ustanoveniam týkajúcim sa flexibility stanoveným v hygienických predpisoch a viesť k tomu, aby tieto ustanovenia členské štáty lepšie využívali. Malo by sa zdôrazniť, že flexibilita v rámci hygienických predpisov sa neobmedzuje iba na body uvedené v tomto dokumente.

Okrem toho je potrebné poznamenať, že tento dokument sa týka iba pravidiel v rámci hygienických predpisov, nie ďalších relevantných právnych predpisov, ako sú požiadavky týkajúce sa zdravia zvierat, kontroly rezíduí a označovania. Preto je potrebné kontaktovať príslušné orgány vo vašej krajine, aby ste plne porozumeli príslušným ustanoveniam, ktoré sa uplatňujú na vašu činnosť v jednotlivých oblastiach.

Ustanovenia o flexibilitate zahrnuté v hygienických predpisoch ponúkajú tieto možnosti:

- udeľovať:
 - i) **odchýlky/výnimky**, pokiaľ ide o určité požiadavky stanovené v prílohách hygienických predpisov;
 - ii) **úpravy**, pokiaľ ide o určité požiadavky stanovené v prílohách hygienických predpisov;
- **vyňatie** určitých činností z rozsahu pôsobnosti hygienických predpisov.

Pri využívaní ustanovení o flexibilitate majú členské štáty vo všeobecnosti prijímať vnútroštátne opatrenia.

Hlavnými zásadami uplatňovania ustanovení o flexibilitate sú subsidiarita a transparentnosť:

- na základe zásady transparentnosti sa musí každý návrh takýchto vnútroštátnych opatrení oznámiť Komisii a ďalším členským štátom;
- na základe zásady subsidiarity majú členské štáty možnosť nájsť najlepšie riešenia miestnych situácií.

Tieto usmernenia by sa mali používať spolu s usmerňovacími dokumentmi o uplatňovaní hygienických predpisov:

- Usmerňovací dokument o uplatňovaní určitých ustanovení nariadenia (ES) č. 852/2004 (všeobecné hygienické požiadavky);
- Usmerňovací dokument o uplatňovaní určitých ustanovení nariadenia (ES) č. 853/2004 (špecifické hygienické požiadavky týkajúce sa výrobkov živočíšneho pôvodu);
- Usmerňovací dokument o uplatňovaní postupov založených na zásadách HACCP a o podpore uplatňovania zásad HACCP v určitých potravinárskych podnikoch.

Terminológia a pravidlá uplatňovania hygienických predpisov vrátane opatrení týkajúcich sa flexibility sú vysvetlené v týchto usmerňovacích dokumentoch, ktoré sú uverejnené na tejto internetovej stránke GR SANCO:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf

Osobitná pozornosť by sa tiež mala venovať dokumentu „o porozumení určitým ustanoveniam týkajúcim sa flexibility stanoveným v balíku hygienických predpisov – Usmernenia pre príslušné orgány“, ktorý sa vypracoval zároveň s týmto dokumentom na tému často kladených otázok.

V tabuľke uvedenej nižšie možno nájsť špecifické technické výrazy použité v tomto dokumente a na účely tohto dokumentu.

Technický výraz	Výklad
Hygienické predpisy	nariadenia (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004
Všeobecné hygienické požiadavky EÚ	príslušné požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004
Špecifické hygienické požiadavky EÚ	príslušné požiadavky nariadenia (ES) č. 853/2004

2. OTÁZKY A ODPOVEDE

2.1. Tradičné potraviny

Otázka č. 1:

„V mojej krajine vládne dlhá tradícia výroby syra. Surovinou je ovčie mlieko a syr sa vyrába v horských farmách. Vzhľadom na tradičný spôsob výroby (salaše pre ovce vysoko v horách) je v týchto prevádzkarniach ťažké, takmer nemožné, splňať pravidlá EÚ. Ťažké je aj zabezpečiť úplné dodržiavanie pravidiel prepravy týchto výrobkov z hôr do miestnych obchodov. Zakazuje EÚ výrobu týchto výrobkov?“

ODPOVEĎ:

Nie, EÚ uznáva tradičné potraviny ako cenné a nenahraditeľné dedičstvo členských štátov a teda aj dedičstvo Európskej únie. Preto hygienické predpisy umožňujú flexibilitu, predovšetkým pokiaľ ide o výrobu tohto druhu výrobkov, za podmienky, že je výrobok bezpečný.

Pokiaľ ide o pravidlá týkajúce sa výroby syra na farmách, pozri otázku 8.

Otázka č. 2:

„Kedy môžem považovať potraviny, ktoré vyrábam, za **potraviny s tradičnými vlastnosťami**, a aké výnimky možno pre takéto potraviny získať?“

ODPOVEĎ:

Potraviny s tradičnými vlastnosťami sú potraviny tradične vyrábané v členských štátoch, ktoré sú:

- a) historicky uznávané ako tradičné výrobky, alebo
- b) vyrábané podľa registrovaných technických odkazov na tradičný postup, alebo podľa tradičných výrobných metód, alebo
- c) chránené ako tradičné potravinárske výrobky právnymi predpismi EÚ¹ a vnútroštátnymi, regionálnymi alebo miestnymi právnymi predpismi.

V súvislosti s týmto typom potravín právne predpisy EÚ umožňujú členským štátom **udeľovať odchýlky**, pokiaľ ide o:

- všeobecné hygienické požiadavky v priestoroch, kde sú takéto výrobky vystavené prostrediu, ktoré je potrebné na rozvoj ich vlastností (predovšetkým steny, stropy a dvere, ktoré nie sú hladké, nepriepustné, neabsorbujúce alebo vyrobené z materiálu odolného voči korózii a prírodné geologické steny, stropy a podlahy);
- opatrenia na čistenie a dezinfekciu takýchto priestorov a frekvenciu ich vykonávania s cieľom zohľadniť špecifickú flóru prostredia;
- požiadavky týkajúce sa materiálov, z ktorých sú vyrobené nástroje a príslušenstvo konkrétne používané na prípravu, prvé balenie a ďalšie balenie týchto výrobkov. Nástroje a príslušenstvo musia byť neustále udržiavané v uspokojivom hygienickom stave a musia sa pravidelne čistiť a dezinfikovať.

V prípade, že váš výrobok spĺňa požiadavky uvedené vyššie a chcete by ste vedieť, ako sa flexibilita uplatňuje vo vašej krajine, kontaktujte príslušný orgán.

Otázka č. 3:

„Ak sa používajú **tradičné metódy výroby**, existuje ďalšia flexibilita?“

ODPOVEĎ:

Áno. Ak sú potraviny tradične vyrábané v členských štátoch a je potrebné upraviť ďalšie požiadavky okrem tých, ktoré sú uvedené v odpovedi na otázku 2, právne predpisy EÚ umožňujú členským štátom prijímať vnútroštátne opatrenia s cieľom **upraviť požiadavky** hygienických predpisov.

¹ V súvislosti s potravinami s tradičnými vlastnosťami, ktoré sú chránené právnymi predpismi EÚ, kritériá na udelenie príslušných odchýlok by mohli spĺňať zaručené špeciality registrované podľa nariadenia (ES) č. 509/2006 a chránené označenia pôvodu a chránené zemepisné označenia vyrábanými tradičným spôsobom podľa nariadenia (ES) č. 510/2006.

V prípade, že je váš spôsob výroby, spracovania alebo distribúcie potravín tradičný a chceli by ste vedieť, ako sa flexibilita uplatňuje vo vašej krajine, kontaktujte príslušný orgán.

2.2. Mäso a mäsové výrobky

Otázka č. 4:

„Prevádzkujem mäsiarstvo. Povedali mi, že môj obchod sa musí schváliť a splňať všetky predpisy EÚ. Mohli by ste mi poradiť, ktoré požiadavky by som mal splniť, aby som dodržal tieto právne predpisy?“

ODPOVEĎ:

V hygienických predpisoch neexistuje vymedzenie „mäsiarstva“. Hygienické predpisy EÚ tiež závisia od činností, ktoré sa v zariadeniach konkrétne vykonávajú.

V prvom rade si musíte overiť, či je vás potrebné iba **registrovať alebo schváliť**. (Registrácia znamená, že musíte príslušnému orgánu poslať informácie o vašom zariadení/činnostiach, schválenie znamená, že vás po takejto žiadosti predtým, ako začnete prevádzku, musí príslušný orgán navštíviť a schváliť.) Zariadenia bežne nazývané „mäsiarstva“, ktoré iba dodávajú mäso alebo mäsové výrobky priamo konečnému spotrebiteľovi (kde sa nevykonáva žiadne zabíjanie zvierat), sa považujú za maloobchodné prevádzkarne. Preto je potrebné, aby boli len registrované. Schvaľovanie takýchto obchodov právne predpisy EÚ nevyžadujú.

Členské štáty však môžu vyžadovať schválenie na vnútroštátnom základe v súlade so svojimi vnútroštátnymi opatreniami. Existencia takýchto vnútroštátnych opatrení by sa mala overiť u príslušného orgánu.

Za druhé, uplatňujú sa určité **požiadavky EÚ týkajúce sa mäsiarstiev**.

Uplatniteľné sú všeobecné hygienické požiadavky vrátane postupov založených na HACCP. Malo by sa pamätať na to, že najmä v malých obchodoch sa môžu postupy založené na HACCP uplatňovať flexibilne. Usmerňovací dokument sa vypracoval v spolupráci so všetkými členskými štátmi a Komisiou s cieľom poskytnúť usmernenia v súvislosti s flexibilitou pri uplatňovaní postupov založených na HACCP v potravinárskych podnikoch v závislosti od ich veľkosti a činností.

Usmerňovací dokument možno nájsť na tejto stránke GR pre zdravie a spotrebiteľov:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

Okrem toho v niektorých členských štátoch potravinárske odvetvia vypracovali **vnútroštátne usmernenia členských štátov týkajúce sa správneho uplatňovania**, ktoré posúdili príslušné orgány. Tieto usmernenia sa môžu používať dobrovoľne a môžu slúžiť ako dobrý a praktický nástroj na uplatňovanie hygienických požiadaviek v potravinárskych podnikoch. Všetky vnútroštátne usmernenia týkajúce sa správneho vykonávania sa zasielajú do registra, ktorý spravuje Komisia. Register sa uverejňuje na internetovej stránke GR pre zdravie a spotrebiteľov na tejto adrese:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/register_national_guides_en.pdf

Členské štáty môžu využiť ustanovenia o flexibilitate a prijať vnútroštátne opatrenia s cieľom **upraviť požiadavky týkajúce sa konštrukcie, usporiadania a vybavenia mäsiarstiev.**

Otázka č. 5:

„Mám hospodárstvo s prasatami a dobytkom. Okrem toho by som chcel uskutočňovať jatočné zabíjanie zvierat na mäso do môjho mäsiarstva, ktoré sa nachádza v hospodárstve, produkovať mäso a niektoré tradičné mäsové výrobky a tieto výrobky predávať v mojom obchode priamo spotrebiteľom. Kapacita môjho hospodárstva je skutočne malá a všetky moje výrobky sa pošlú len do môjho obchodu. Myslím si, že moje priestory by mali spĺňať len požiadavky týkajúce sa mäsiarstiev. Mám pravdu?“

ODPOVEĎ:

Musíte spĺňať požiadavky týkajúce sa mäsiarstiev vysvetlené pod otázkou 4.

Podľa hygienických predpisov však netreba schvaľovať iba prvovýrobu a maloobchodné činnosti. Jatočné zabíjanie zvierat nie je prvovýrobou a nemožno ho považovať za maloobchod. **Činnosti jatočného zabíjania zvierat v hospodárstvach** sa musia vykonávať v súlade s príslušnými všeobecnými hygienickými predpismi EÚ, pokiaľ ide o bitúnky. Zariadenia na jatočné zabíjanie v hospodárstve musí schváliť príslušný úrad.

Zariadenia na jatočné zabíjanie, či už sa nachádzajú v hospodárstve alebo nie, musí vždy schváliť príslušný úrad a musia byť v súlade s požiadavkami týkajúcimi sa bitúnkov, ak **činnosti jatočného zabíjania vykonávajú prevádzkovatelia prevádzkujúci mäsiarstva.**

Členské štáty však môžu využiť ustanovenia o flexibilitate a prijať vnútroštátne opatrenia s cieľom upraviť požiadavky týkajúce sa konštrukcie, usporiadania a vybavenia týchto zariadení. Existencia takýchto vnútroštátnych opatrení by sa mala overiť u príslušného orgánu.

Otázka č. 6:

„Mám bitúnok s malou kapacitou a k nemu pripojenú rozrábkareň. Doposiaľ bol bitúnok schválený príslušným orgánom podľa vnútroštátnych predpisov. Príslušný orgán ma informoval, že od 1. januára 2010 sa bitúnok musí schváliť v súlade s nariadením (ES) č. 853/2004, ak nie, budem musieť prevádzkovanie ukončiť. Myslím, že nie je primerané žiadať, aby malé podniky, ktoré dodávajú mäso iba miestne, spĺňali prísne predpisy EÚ. Tiež si myslím, že by sa prevádzkovateľom potravinárskych podnikov mal poskytnúť čas na splnenie požiadaviek EÚ.“

ODPOVEĎ:

V právnych predpisoch EÚ týkajúcich sa hygieny na nenachádza vymedzenie malých potravinárskych podnikov a neexistujú žiadne špecifické požiadavky uplatniteľné iba na ne. Členské štáty sa v roku 2004 dohodli na prístupe, na základe ktorého všetky zariadenia (vrátane malých bitúnkov a rozrábkární) môžu umiestňovať potraviny na trh Spoločenstva za predpokladu, že sú schválené v súlade s hygienickými predpismi.

Zariadeniam s malou kapacitou, ktoré boli na základe predošlého systému schválené iba pre vnútroštátny trh, sa na dosiahnutie súladu s predpismi EÚ udelilo prechodné obdobie štyroch rokov. Toto prechodné obdobie sa skončilo 31. decembra 2009. Od 1. januára 2010 musia

potravinárske podniky spĺňať predpisy EÚ vrátane schvaľovania zo strany príslušného orgánu, ako to stanovujú hygienické predpisy.

Členské štáty však môžu využívať flexibilitu stanovenú v hygienických predpisoch a v prípade potreby upravovať požiadavky v prílohách hygienických predpisov, pokiaľ ide o tento typ zariadenia – napríklad upraviť požiadavky týkajúce sa konštrukcie, usporiadania a vybavenia.

To znamená, že aby sa pokračovalo v prevádzkovaní, možno zaviesť určité úpravy požiadaviek, ktoré treba navrhnuť ako vnútroštátne opatrenia a oznámiť ich príslušným orgánom.

Existencia takýchto predpisov by sa mala overiť u príslušného orgánu.

2.3. Mlieko a mliečne výrobky

Otázka č. 7:

„Mám malé hospodárstvo (10 kráv) a chcel by som predávať (surové) mlieko v hospodárstve, ako aj obchodu v blízkom meste. Ktoré požiadavky by som mal spĺňať?“

ODPOVEĎ:

Dojenie a skladovanie mlieka v hospodárstve sa považuje za prvovýrobu a surové mlieko sa považuje za prvovýrobok. Preto je za určitých podmienok možné vyňatie z požiadaviek EÚ.

Podmienky vyňatia z požiadaviek EÚ v prípade priameho dodávania surového mlieka sú:

- surové mlieko (nespracované) dodáva poľnohospodár alebo
- surové mlieko sa dodáva priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej predajni a
- surové mlieko sa dodáva v malých množstvách.

Ak sa surové mlieko dodáva v malých množstvách priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnemu maloobchodnému zariadeniu, ktoré toto mlieko priamo dodáva konečnému spotrebiteľovi, takáto činnosť sa vyníma zo všeobecných a špecifických hygienických požiadaviek EÚ. Schvaľovanie nie je potrebné. V členských štátoch sa však musia v súvislosti s týmito činnosťami prijať vnútroštátne opatrenia. V prípade, že sa neprijali vnútroštátne predpisy alebo vaša činnosť nie je v súlade s pravidlami stanovenými na vnútroštátnej úrovni, uplatniteľné sú všeobecné a špecifické hygienické požiadavky EÚ.

Surové mlieko musí okrem toho bez výnimky pochádzať zo stád hovädzieho dobytku vrátane byvolov, oviec a kôz, ktoré sú v súlade s právnymi predpismi EÚ úradne uznané za stáda bez výskytu brucelózy hovädzieho dobytku, brucelózy oviec a kôz a tuberkulózy hovädzieho dobytku.

Vy ako poľnohospodár by ste si preto mali overiť:

- či sa vo vašom členskom štáte prijali vnútroštátne opatrenia týkajúce sa priameho dodávania surového mlieka;

- čo sa vo vašom členskom štáte považuje za malé množstvo a či je vám dovolené túto možnosť využiť;
- aké sú pravidlá uplatniteľné vo vašom členskom štáte.

Otázka č. 8:

„Mám hospodárstvo s kravami a vo svojom hospodárstve vyrábam syr. Chcel by som syr predávať v hospodárstve alebo miestnemu obchodu. Ktoré predpisy EÚ týkajúce sa hygieny potravín musím splňať?“

ODPOVEĎ:

Syr je v zásade výsledkom spracovania surového alebo tepelne ošetrovaného mlieka. Syr preto nie je prvovýrobkom ani vtedy, keď sa vyrába v hospodárstve.

V dôsledku toho musí výroba syra v hospodárstve v zásade splňať príslušné všeobecné a špecifické požiadavky EÚ týkajúce sa hygieny potravín a **je potrebné schválenie**.

Ak sa však syr vyrába a predáva výlučne v hospodárstve alebo na miestnom trhu (napr. týždenný trh, trh poľnohospodárov atď.) priamo konečným spotrebiteľom, táto činnosť patrí do systému maloobchodu. Uplatniteľné sú preto iba všeobecné hygienické požiadavky a v tomto prípade schválenie nie je potrebné.

Okrem toho môžu členské štáty využiť ustanovenia o flexibilitate a prijať vnútroštátne opatrenia s cieľom **upraviť požiadavky týkajúce sa konštrukcie, usporiadania a vybavenia** týchto zariadení. Existencia takýchto vnútroštátnych opatrení by sa mala overiť u príslušného orgánu.

Výrobky zo surového mlieka musia pochádzať zo stád hovädzieho dobytku vrátane byvolov, oviec a kôz, ktoré sú v súlade s právnymi predpismi EÚ úradne uznané za stáda bez výskytu brucelózy hovädzieho dobytku, brucelózy oviec a kôz a tuberkulózy hovädzieho dobytku. Keďže však existujú odchýlky týkajúce sa syra vyrobeného zo surového mlieka, ktorý má obdobie dozrievania trvajúce viac ako dva mesiace, mali by ste kontaktovať príslušný orgán vo vašej krajine.

2.4. Med

Otázka č. 9:

*„Som včelár a predávam med mojej vlastnej výroby konečnému spotrebiteľovi. V budúcnosti by som chcel môj med dodávať zariadeniu, kde sa med **balí a dodáva do obchodov v celej mojej krajine**. Je nejaký rozdiel v požiadavkách, ktoré musím splňať?“*

ODPOVEĎ:

Včelárstvo a výroba medu sa považuje za prvovýrobu a med sa považuje za prvovýrobok. Preto sa vyňatie z hygienických predpisov uskutočňuje za týchto podmienok:

Priame dodávanie medu sa vyníma z rozsahu hygienických predpisov, ak sa uplatňujú tieto zásady:

- med dodáva výrobca alebo
- med sa dodáva priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej predajni, ktorá ho priamo dodáva konečnému spotrebiteľovi a
- med sa dodáva v malých množstvách.

To znamená, že ak sa med vyrába a predáva výlučne v hospodárstve alebo na miestnom trhu (napr. týždenný trh, trh poľnohospodárov atď.) v malých množstvách priamo konečným spotrebiteľom, všeobecné a špecifické hygienické požiadavky EÚ nie sú uplatniteľné a schválenie nie je potrebné. V členských štátoch sa musia v súvislosti s týmito činnosťami prijať vnútroštátne opatrenia. V prípade, že sa neprijali vnútroštátne predpisy alebo vaša činnosť nie je v súlade s predpismi stanovenými na vnútroštátnej úrovni, uplatniteľné sú všeobecné hygienické požiadavky EÚ.

Mali by ste preto overiť:

- či sa vo vašom členskom štáte prijali vnútroštátne opatrenia týkajúce sa priameho dodávania medu;
- čo sa vo vašom členskom štáte považuje za malé množstvo medu a či je vám dovolené túto možnosť využiť;
- ktoré pravidlá sú uplatniteľné pre vás.

Situácia sa mení v prípade, že chcete tiež **dodávať med zariadeniu, kde sa med balí** (alebo mieša s iným medom a balí) a potom **dodáva maloobchodným predajniam**. Keďže baliace zariadenie nie je maloobchodnou predajňou, nie sú uplatniteľné pravidlá týkajúce sa priameho dodávania malých množstiev medu (pozri vyššie).

Všeobecné hygienické požiadavky EÚ sú uplatniteľné na vaše činnosti dodávateľa medu takémuto zariadeniu.

2.5. Ovocie a zelenina

Otázka č. 10:

„Rád chodím do lesa zbierať čučoriedky a hríby. Chcel by som ich predávať spotrebiteľom na miestnom trhu. Vzťahujú sa na to nejaké hygienické predpisy EÚ?“

ODPOVEĎ:

Zber bobuľovín a hríbov vo voľnej prírode a ich preprava na miestny trh sa považujú za prvovýrobu a čučoriedky a hríby sa považujú za prvovýrobky. Preto je vyňatie z požiadaviek EÚ za určitých podmienok možné.

Priame dodávanie čučoriedok a hřibov, ako aj iného ovocia a zeleniny, je vyňaté z rozsahu pôsobnosti hygienických predpisov, ak sa uplatňujú tieto zásady:

- čučoriedky a hřiby (nespracované) dodáva osoba, ktorá ich zozbierala, alebo
- tieto výrobky sa dodávajú priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej predajni a
- tieto výrobky sa dodávajú v malých množstvách.

Ak prvovýrobky dodáva výrobca (v tomto prípade osoba, ktorá ich nazbierala vo voľnej prírode) v malých množstvách priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá tieto výrobky priamo dodáva konečnému spotrebiteľovi, takáto činnosť sa vyníma zo všeobecných hygienických požiadaviek EÚ. V členských štátoch sa musia v súvislosti s týmito činnosťami prijať vnútroštátne opatrenia. V prípade, že sa neprijali vnútroštátne predpisy alebo vaša činnosť nie je v súlade s pravidlami stanovenými na vnútroštátnej úrovni, uplatniteľné sú všeobecné hygienické požiadavky EÚ.

Mali by ste preto overiť:

- či sa vo vašom členskom štáte prijali vnútroštátne opatrenia týkajúce sa priameho dodávania týchto výrobkov;
- čo sa vo vašom členskom štáte považuje za malé množstvo a či je vám dovolené túto možnosť využiť;
- ktoré pravidlá sú uplatniteľné pre vás.

Osobitná pozornosť by sa mala venovať skutočnosti, že ako dodatok k hygienickým predpisom možno v niektorých členských štátoch stanoviť vnútroštátne predpisy, pokiaľ ide o kvalitu týchto výrobkov, ako aj povinnú odbornú prípravu ľudí, ktorí takéto výrobky zbierajú.

Otázka č. 11:

„Som drobný poľnohospodár a vyrábam ovocnú šťavu a džem z ovocia, ktoré nazbieram. Chcel by som ich predávať obchodom v mojom regióne. Je to možné?“

ODPOVEĎ:

Keď poľnohospodársky podnik používa vo svojich priestoroch svoju úrodu alebo jej časť (napr. jablká alebo slivky) na výrobu ovocnej šťavy alebo džemu určených na predaj, takýto poľnohospodársky podnik prekračuje úroveň prvovýroby. Činnosť týkajúca sa výroby ovocnej šťavy alebo džemu sa považuje za činnosť nasledujúcu po prvovýrobe, a preto sa na ňu vzťahujú príslušné všeobecné hygienické požiadavky EÚ.

Členské štáty však môžu využiť ustanovenia o flexibilitate a prijať vnútroštátne opatrenia s cieľom upraviť požiadavky týkajúce sa konštrukcie, usporiadania a vybavenia týchto zariadení. Existencia takýchto vnútroštátnych opatrení by sa mala overiť u príslušného orgánu.

