



Vad betyder FLEXIBILITET

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Pratar vi om samma sak när vi säger FLEXIBILITET?

- I hygienbestämmelserna finns det ingen klar definition
- Det hänvisas till flexibilitetsbestämmelser i:
 - Artikel 13 i Reg. 852/2004
 - Artikel 10 i Reg. 853/2004, and
 - Artikel 7 i Reg. 2074/2005
- Medlemsstater som önskar införa nationella flexibilitetsåtgärder ska meddela kommissionen och andra medlemsstater.
- I mejerier måste flexibilitet beviljas av de behöriga myndigheterna. Det är inte fallet med flexibilitet när det gäller HACCP-baserade förfaranden (behöver inte beviljas)
- I följande skall vi förklara detta:



FLEXIBILITET i hygienpaketet: det finns ingen klar definition.

- Reg. (EG) nr 852/2004, skäl 15:

*"HACCP-kraven bör ta hänsyn till principerna i Codex Alimentarius. De bör ge tillräcklig **flexibilitet** för att kunna tillämpas i alla situationer, även i småföretag. I synnerhet är det nödvändigt att acceptera att det i vissa livsmedelsföretag inte är möjligt att identifiera kritiska kontrollpunkter och att i vissa fall god hygienpraxis kan ersätta övervakningen av kritiska kontrollpunkter. På samma sätt innebär kravet på att etablera "kritiska gränser" inte att det är nödvändigt att fastställa en numerisk gräns i alla fall. Dessutom måste kravet på att behålla dokument vara **flexibelt** för att undvika orimliga bördor för mycket små företag "*



FLEXIBILITET i hygienpaketet: det finns ingen klar definition.

- Reg. (EG) nr 852/2004, skäl 16:
- **Flexibilitet** är också lämplig för att möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder vid alla stadier i produktion, bearbetning eller distribution av livsmedel och i förhållande till strukturella krav för anläggningar. **Flexibilitet** är särskilt viktig för regioner som är föremål för särskilda geografiska begränsningar, inklusive de mest avlägsna områdena som avses i artikel 299.2 i fördraget. **Flexibilitet** bör dock inte äventyra livsmedelshygieniska mål. Eftersom alla livsmedel som produceras i enlighet med hygienreglerna kan omsättas fritt i hela EU-gemenskapen bör förfarandet som ger medlemsstaterna möjlighet att utöva **flexibilitet** vara fullständigt öppen. Man bör också vid behov, för att lösa oenigheter, kunna diskutera sådana frågor i den Ständiga Kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa som inrättats genom förordning (EG) nr 178/2002.



FLEXIBILITET i hygienpaketet: det finns ingen klar definition.

- Reg. (CE) nr 854/2004, skäl 7:

*"Det är lämpligt att föreskriva anpassning av vissa särskilda kontrollregler, genom det transparenta förfarande som föreskrivs i förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004, att utöva **flexibilitet** för att tillgodose de specifika behoven hos företag som använder traditionella metoder, har låg genomströmning eller befinner sig i regioner som är föremål för speciella geografiska begränsningar. Förfarandet bör också möjliggöra pilotprojekt för att prova nya metoder för hygienkontroll av kött. En sådan **flexibilitet** bör dock inte äventyra livsmedelshygieniska mål. "*



FLEXIBILITET i hygienpaketet: vilket är "förfarandet som föreskrivs i förordningarna 852/2004 och 853/2004 för att ge flexibilitet" som avses i föregående bild?

- Reg. (CE) nr 852/2004, artikel 13: UNDANTAG / ANPASSNINGAR

3. Member States may, without compromising achievement of the objectives of this Regulation, adopt, in accordance with paragraphs 4 to 7 of this Article, national measures adapting the requirements laid down in Annex II.

4. (a) The national measures referred to in paragraph 3 shall have the aim of:

(i) enabling the continued use of traditional methods, at any of the stages of production, processing or distribution of food;

or

(ii) accommodating the needs of food businesses situated in regions that are subject to special geographical constraints.

(b) In other cases, they shall apply only to the construction, layout and equipment of establishments.

5. Any Member State wishing to adopt national measures as referred to in paragraph 3 shall notify the Commission and other Member States. The notification shall:



FLEXIBILITET i hygienpaketet: vilket är "förfarandet som föreskrivs i förordningarna 852/2004 och 853/2004 för att ge flexibilitet" som avses i föregående bild?

- Reg. (CE) nr 853/2004, artikel 10: liknande möjligheter för anpassningar / undantag
- Medlemsstater som önskar anta nationella bestämmelser om flexibilitet när det gäller förordningar (EG) nr 852/2004 och 853/2004 ska underrätta kommissionen och övriga medlemsstater, som ska ha tre månader sig att skicka skriftliga kommentarer.

De nationella åtgärderna får endast antas av medlemsstaterna om konsensus uppnås.

Nationella åtgärder utan anmälan kan leda till att ett överträdelseförfarande inleds.



I Reg. (EG) nr 2074/2005 nämns också behovet av att tillämpa flexibilitet för livsmedel med traditionella egenskaper

Skäl 18:

*"**Flexibilitet** behövs så att livsmedel med traditionella egenskaper kan fortsätta att produceras. Medlemsstaterna har redan beviljat undantag för en rad olika sådana livsmedel enligt den gällande lagstiftningen före den 1 januari 2006. Livsmedelsföretagare bör kunna fortsätta utan avbrott att tillämpa befintliga metoder efter det datumet. Ett förfarande som gör det möjligt för medlemsstaterna att utöva **flexibilitet** föreskrivs i förordningarna (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004.*

I de flesta fall där undantag redan har beviljats gäller är det emellertid endast en fråga om fortlöpande etablerade metoder, så ett fullständigt anmälningsförfarande, inklusive en fullständig riskanalys, kan leda till onödiga och oproportionerliga bördor för medlemsstaterna. Därför bör livsmedel med traditionella egenskaper definieras och de allmänna villkoren för sådana livsmedel bör fastställas, med avvikelse från de strukturella kraven i förordning (EG) nr 852/2004, och med vederbörlig hänsyn till livsmedelssäkerhet.



Reg. (EG) nr 2074/2005 erbjuder ett annat sätt att bevilja undantag, med en enkel anmälan (snabbare och mindre börda för medlemsstaterna) för livsmedel med traditionella egenskaper

Article 7

Derogation from Regulation (EC) No 852/2004 for foods with traditional characteristics

1. For the purposes of this Regulation, 'foods with traditional characteristics' means foods that, in the Member State in which they are traditionally manufactured, are:

3. Member States granting the derogations provided for in paragraph 2 shall notify the Commission and the other Member States of this no later than 12 months after granting individual or general derogations. Each notification shall:

Denna procedur för LIVSMEDEL MED TRADITIONELL KARAKTÄR är enklare och lättare. Medlemsstaterna ska underrätta Europeiska kommissionen och övriga medlemsstater, men ingen tidsfrist för att skicka kommentarer tillämpas.



MÅSTE flexibilitet ALLTID BEVILJAS AV KOMPETENTA MYNDIGHETER?

Ja

(med undantag för genomförandet av HACCP-baserade förfaranden, som är flexibla av sin natur)

Låt oss se hur flexibiliteten i HACCP-systemet fungerar



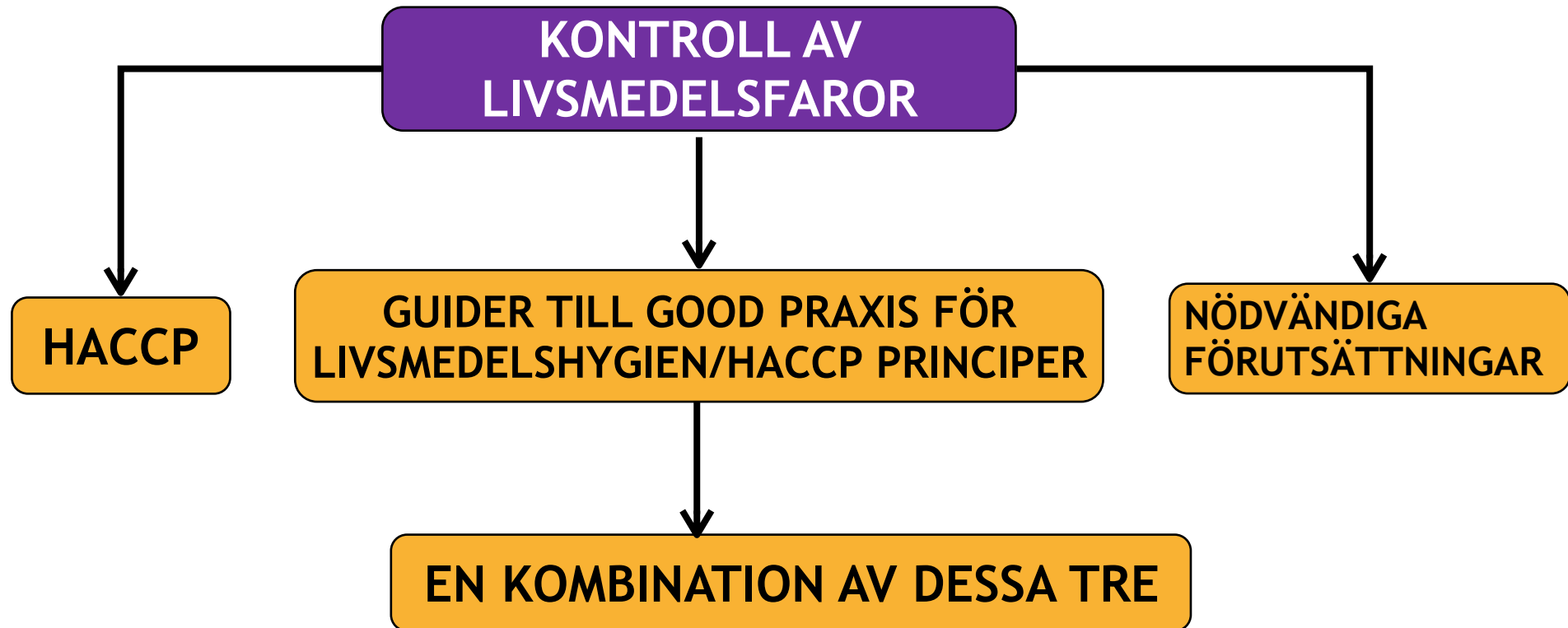
- HACCP-metoden är flexibel av sin natur
- *FBO (=livsmedelsföretagaren) behöver inte be om det*
- FBO är inte skyldig att följa regler eller genomföra förfaranden som inte är relevanta eller inte anpassade till det specifika sammanhanget för dennes verksamhet

Vägledande dokument om genomförandet av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

ALLA MEJERIER MÅSTE

Skapa ett system för att identifiera och kontrollera väsentliga faror och anpassa det systemet när det behövs

Det kan göras på olika sätt



Europeisk Guide till god Hygienpraxis vid hantverksmässig
produktion av ost och andra mjölkprodukter



Så mejerister som vill genomföra sitt eget HACCP-baserade system eller motsvarande metod:

- Behöver inte tillåtas att tillämpa flexibilitet: inga kritiska kontrollpunkter identifieras; inga kritiska gränser; god hygienpraxis istället för HACCP-förfaranden; eget beslut om att hålla skriftliga handlingar och register.

Mejerister som vill använda en officiell guide till god praxis (som den Europeiska Guiden) på frivillig basis:

- Behöver inte fråga om det



Ibland erbjuder hygienbestämmelserna livsmedelsföretagaren/FBO möjligheten att själv välja om de ska införa ett specifikt krav eller ej. Är det flexibilitet?

NEJ

Detta är bara ett korrekt genomförande av regelverket och mejerister behöver inte ansöka om det eller få tillåtelse att göra det

Låt oss se hur det fungerar och några exempel



Beslutas av FBO/livsmedelsföretagaren

- ✓ *Om orden "om nödvändigt", "lämplig", "adekvat" eller "tillräcklig" används, är det upp till FBO att avgöra om ett krav är nödvändigt, lämpligt, adekvat eller tillräckligt för att uppnå målen.*

Vägledande dokument om genomförandet av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

- * **"Tillräckligt arbetsutrymme för att möjliggöra en hygienisk prestanda för alla arbetsmoment"**
- * **"Lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet för förvaring av livsmedel vid lämpliga temperaturer och utformade så att dessa temperaturer kan övervakas och vid behov registrerade"**
- * **"Ett tillräckligt antal tvättställ, lämpligt placerade "**
- * **"Lämpliga utrymmen ska vid behov tillhandahållas för rengöring, desinfektion och förvaring av arbetsredskap och utrustning"**



Beslutas av FBO/livsmedelsföretagaren

Eftersom uttrycken "om nödvändigt", "tillräckligt", "lämpligt" är svåra att tolka i småskaliga lokaler, har vissa länder skrivit vägledningsdokument som syftar till att underlätta uppgiften för producenter och inspektörer:

- Frankrike: "note de flexibilité"
- Spanien: "Dokument för ett bra genomförande av hygienpaketet i gårds- och hantverksmejerier"

... NÅGRA EXEMPEL i följande bilder ... Och i presentationen "lokaler och utrustning"



"Livsmedelslokaler skall erbjuda tillräckligt arbetsutrymme för att möjliggöra en hygienisk prestanda för alla arbetsmoment" (Reg. No 852/2004)



Rengöringsutrymme i produktionslokalen



Universal rengöringsbänk i produktionslokalen

"Ett tillräckligt antal handfat ska vara tillgängliga, lämpligt belägna och utformade för handtvätt. Vid behov, skall anläggning för sköljning av livsmedel avgränsas från anläggning för handtvätt. Tillräckliga faciliteter ska vid behov tillhandahållas för rengöring, desinfektion och förvaring av arbetsredskap och utrustning". (Reg. No 852/2004)



Mejeri

Toalett i
mejeristens hus

"Ett tillräckligt antal toaletter ska vara tillgängliga och kopplade till ett effektivt avloppssystem" (reg. Nr 852/2004):
- Toalett i mejeristens hus kan vara "adekvat"



"Under transporten måste kylkedjan bibehållas och vid ankomst till producenten får temperaturen på mjölk och colostrum inte vara mer än 10° C". (Förordning nr 853/2004)

- Men sätten att nå målet kan vara olika



Beviljad av behörig myndighet: det finns tre möjligheter

DISPENS

ANPASSNINGAR

UNDANTAG



Beviljat av en behörig myndighet

DISPENS

Dessa situationer introduceras vanligen genom formulering, såsom:

✓ *"om den behöriga myndigheten tillåter det"*

✓ *"om inte annat tillåts av den behöriga myndigheten"*

✓ *"med tillåtelse från behörig myndighet" osv*

Livsmedelsföretagare har rätt att inte tillämpa specificerade krav i hygienpaketet under särskilda omständigheter

EXEMPEL:

- ✓ En medlemsstat får på eget initiativ upprätthålla eller upprätta nationella bestämmelser som tillåter, att med behörig myndighets godkännande, använda obehandlad mjölk som inte uppfyller kriterierna i bilaga III avsnitt IX vad gäller antal bakterier och celltal, tillverkning av ostar med en lagrings- eller mognadsperiod på minst 60 dagar.
(Reg. Nr 853/2004, artikel 10.8.a)



Beviljat av en behörig myndighet

DISPENS

OST AV TRADITIONELL KARAKTÄR

Reg. (EG) nr. 2074/2005. art. 7

1

Lokaler där sådana produkter förvaras/lagras i en miljö som är nödvändig för delutvecklingen av deras egenskaper:

- a) Väggar, tak och dörrar som inte är släta, ogenomträngliga, absorberande eller av korrosionsbeständigt material
- b) Naturliga geologiska väggar, tak och golv
- c) Rengörings- och desinfektionsåtgärder som utförs med en frekvens som ska anpassas till verksamheten för att ta hänsyn till deras specifika omgivande flora

2

Typ av material varav instrument och utrustning för beredning, inslagning och förpackning av dessa produkter är:

- a) Inte slät / korrosionsbeständig
- b) Hela tiden hållna på en tillfredsställande hygiennivå och regelbundet rengjorda och desinficerade



Beviljat av en behörig myndighet

DISPENS

OST AV TRADITIONELL KARAKTÄR

Reg. (EG) nr. 2074/2005. art. 7

I denna förordning avses i den medlemsstat där de traditionellt tillverkas:

- a) Historiskt erkända som traditionella produkter, eller
- b) Tillverkad enligt kodifierade eller registrerade tekniska referenser till den traditionella processen, eller enligt traditionella, produktionsmetoder, eller
- c) Skyddade som traditionella livsmedelsprodukter genom en nationell, regional eller lokal lag.



Beviljat av en behörig myndighet

DISPENS

OST AV TRADITIONELL KARAKTÄR

Reg. (EG) nr. 2074/2005. art. 7

- ✓ GÅRDS- OCH HANTVERKSPRODUCERADE OSTAR OCH MEJERIVAROR är livsmedel med traditionella egenskaper eftersom de tillverkas enligt traditionella produktionsmetoder (se sidan 5 i Guiden - engelsk version)
- ✓ Organisationer och föreningar som representerar Gårds- och Hantverksmejerister och kan begära att deras behöriga myndigheter utfärdar kollektiva undantag för ostar med traditionella egenskaper



Beviljat av en behörig myndighet

OST AV TRADITIONELL KARAKTÄR

DISPENS

Reg. (EG) nr. 2074/2005. art. 7

Vilken typ av dispens kan begäras?

1. Väggar, golv, tak, fönster och dörrar behöver inte vara plana, korrosionsbeständiga eller vattentäta
2. Utrustning och material för produktion och / eller förpackning behöver inte vara platt, lätt att rengöra och korrosionsbeständig

Väggar, golv, tak, fönster, dörrar



Stengolv
och väggar

Naturlig
grotta





Väggar, golv, tak, fönster, dörrar

Trä tak och dörr



Utrustning och material



Trämateriel och utrustning



Utrustning och material

Växtmaterial (esparto (=gräs) mattor, halmtak, halm, etc, löv för täckning mm)



Utrustning och material

Stenar till pressning



Utrustning och material

Kopparkärl



Beviljat av en behörig myndighet

ANPASSNINGAR

Medlemsstaterna får anta nationella åtgärder för att anpassa kraven i bilaga II (förordning 852/2004) och III (förordning 853/2004):

- a) För att möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder för produktion, bearbetning eller distribution av livsmedel, eller
 - b) Att tillgodose behoven hos livsmedelsföretag i regioner som är föremål för speciella geografiska begränsningar
 - c) I övriga fall skall de gälla endast för konstruktionen, layouten och utrustningen i etablissemangen
- En medlemsstat får, på eget initiativ, upprätthålla eller upprätta nationella bestämmelser som förbjuder eller begränsar försäljning på marknaden av obehandlad mjölk eller grädde avsedda för direkt konsumtion
- (Reg. Nr 853/2004, artikel 10.8.a)





Beviljat av en behörig myndighet

UNDANTAG

Hygienpaketet utesluter vissa aktiviteter från dess omfattning
Medlemsstaterna får tillåta dessa verksamheter eller ej med nationella bestämmelser

ÅTERFÖRSÄLJARE

Utesluten från Reg. 853/2004

- ✓ Ost som säljs endast på produktionsplatsen eller på en lokal marknad till slutkonsumenter,
Måste följa:
 - a) Reg. 852/2004
 - b) Endast kraven på obehandlad mjölk i Reg. 853/2004



Beviljat av en behörig myndighet

UNDANTAG

- Den europeiska Guiden riktar sig till Gårds- och Hantverksmejerier registrerade i enlighet med de europeiska förordningarna.
- Gårds- och Hantverksmejerier registrerade i enlighet med de europeiska förordningarna kan sälja sina produkter i hela EU.
- I vissa medlemsstater finns Gårds- och Hantverksmejerier undantagna från de europeiska förordningarna. I så fall kan de bara sälja lokalt (varje medlemsstat ska definiera "lokalt"). Dessa kan också tillämpa den Europeiska Guiden på frivillig basis
- FACEnetworks position när det gäller försäljningsmet: livsmedel måste vara säkra oavsett försäljningsform. Från en hygienisk synvinkel bör skillnaderna i kraven endast baseras på produktionssättet, inte på vägen till marknaden.



Så är vår produktion skyddad och inom ramen för de europeiska förordningarna?

Ja

De europeiska förordningarna erbjuder olika tillvägagångssätt:

- Flexibilitet:
 - a) Anpassningar / dispenser (medlemsstaterna måste ansöka om det)
 - b) Undantag för livsmedel med traditionella egenskaper (en enkel anmälan från medlemsstaterna)
 - c) HACCP-baserade system
- Möjlighet för producenter att välja sina metoder från många av kraven i Reg. (EG) nr 852/2004 och nr 853/2004

Så är undantag en bra lösning, med tanke på begränsningen till den lokala marknaden, och att dessa livsmedel måste vara säkra också?



Hur kan en producent ansöka om flexibilitet?

- Flexibilitet som beviljats av den behöriga myndigheten:
 - Individuellt
 - Kollektivt (bättre alternativ):
 - Genom branschorganisationer, producentföreningar, organisationer för skyddar beteckningar, osv.
 - Beroende på medlemsstat ska begäran ske på lokal, regional eller nationell nivå.
- För undantag avseende livsmedel med traditionella egenskaper enligt förordning (EG) nr 2074/2005, se verktyg 9.9