



Što FLEXIBILNOST znači?

Ovo djelo je licencirano pod međunarodnom licencom Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0. Da biste pogledali kopiju ove licence, posjetite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ili pošaljite pismo Creative Commonsu, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Da li pričamo o istoj stvari kada kažemo FLEKSIBILNOST?

- U higijenskim propisima, to nije jasno definirano
- Odredbe o fleksibilnosti se navode u:
 - Članak 13 Uredbe 852/2004
 - Članak 10 Uredbe 853/2004, i
 - Članak 7 Uredbe 2074/2005
- Države članice koje žele usvojiti nacionalne mjere fleksibilnosti obavještavaju Komisiju i druge države članice.
- Za sirane fleksibilnost moraju dati nadležna tijela. To nije slučaj fleksibilnosti u vezi s postupcima temeljenim na HACCP-u (za to im treba odobrenje)
- U slijedećem slajdu ćemo to pojasniti:



FLEKSIBILNOST u higijenskom paketu: ne postoji jasna definicija.

- Direktiva (EC) broj 852/2004, recital (15):

*„HACCP zahtjevi trebaju uzeti u obzir načela sadržana u Codex Alimentariusu. Oni bi trebali osigurati dovoljno **fleksibilnosti** da bude primjenjiva u svim situacijama, uključujući i male objekte. Posebno je potrebno prepoznati da u određenim prehrambenim proizvodima nije moguće identificirati kritične kontrolne točke i da, u nekim slučajevima, dobra higijenska praksa može zamijeniti nadgledanje kritičnih kontrolnih točaka. Slično tome, zahtjev za uspostavljanjem „kritičnih granica“ ne znači da je potrebno za svaki slučaj utvrditi brojčanu granicu. Osim toga, zahtjev za zadržavanjem dokumenata mora biti **fleksibilan** kako bi se izbjegle prekomjerna opterećenja za vrlo male objekte.*



FLEKSIBILNOST u higijenskom paketu: ne postoji jasna definicija.

- Direktiva (EC) broj 852/2004, recital (16):

*„**Fleksibilnost** je također prikladna kako bi se omogućilo kontinuirano korištenje tradicionalnih metoda u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane i u odnosu na strukturne zahtjeve u objektima. **Fleksibilnost** je posebno važna za regije koje imaju posebna geografska ograničenja, uključujući najudaljenije regije iz članka 299. stavka 2. Ugovora. Međutim, **fleksibilnost** ne bi trebala ugroziti ciljeve higijene hrane. Štoviše, budući da će sva hrana proizvedena u skladu s higijenskim pravilima biti u slobodnom prometu u cijeloj Zajednici, postupak koji omogućava državama članicama **fleksibilnost** treba biti u potpunosti transparentan. Kad je potrebno za rješavanje neslaganja, treba osigurati raspravu unutar Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja osnovanog Uredbom (EZ) br. 178/2002.*



FLEKSIBILNOST u higijenskom paketu: ne postoji jasna definicija.

- Direktiva (EC) broj 854/2004, recital (7):

*„Prikladno je osigurati prilagodbu određenih posebnih pravila kontrole, transparentnim postupkom predviđenim u Uredbi (EZ) br. 852/2004 i Uredbi (EZ) br. 853/2004, kako bi se osigurala **fleksibilnost** i kako bi se zadovoljile specifične potrebe objekata koji koriste tradicionalne metode, imaju malu proizvodnju ili se nalaze u regijama koje podliježu posebnim geografskim ograničenjima. Procedura bi također trebala omogućiti pilot projekte kako bi se isprobali novi pristupi higijenske kontrole. Međutim, takva **fleksibilnost** ne bi trebala ugroziti ciljeve higijene hrane. ”*



Fleksibilnost u higijenskom paketu: koji je "*postupak predviđen Uredbama 852/2004 i 853/2004 radi pružanja fleksibilnosti*" naveden u prethodnom slajdu?

- Direktiva (EC) broj 852/2004, članak 13: **ODSTUPANJA/IZUZEĆA**

3. Države članice mogu, u skladu sa stavcima od 4. do 7. ovog članka i ne dovodeći u pitanje ostvarivanje ciljeva ove Uredbe donijeti nacionalne mjere za prilagodbu zahtjeva utvrđenih u Prilogu II.

4. (a) Cilj je nacionalnih mjera iz stavka 3:

i. omogućiti nastavak primjene tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane;

ili

ii. odgovoriti na potrebe poduzeća u poslovanju s hranom koja se nalaze u regijama u kojima postoje posebna geografska ograničenja.

(b) U ostalim slučajevima one se primjenjuju jedino na izgradnju, izvedbu i opremanje objekata.

5. Svaka država članica koja želi donijeti nacionalne mjere iz stavka 3. o tome obavješćuje Komisiju i ostale države članice. U toj se obavijesti:



Fleksibilnost u higijenskom paketu: koji je "*postupak predviđen Uredbama 852/2004 i 853/2004 radi pružanja fleksibilnosti*" naveden u prethodnom slajdu?

- Direktiva (EC) broj 852/2004, članak 13: **ODSTUPANJA/IZUZEĆA**
- Države članice koje žele usvojiti nacionalne mjere fleksibilnosti u vezi s Uredbama (EZ) br. 852/2004 i 853/2004, obavijestit će Komisiju i ostale države članice koje imaju tri mjeseca za slanje pisanih komentara.
- Države članice mogu usvojiti nacionalne mjere samo ako se postigne konsenzus.
- Nacionalne mjere bez najave mogu dovesti do otvaranja postupka za kršenje zakona.



Direktiva (EC) broj 2074/2005 također spominje nužnost primjene fleksibilnosti na hranu s tradicionalnim karakteristikama

Recital (18):

„Potrebna je **fleksibilnost** kako bi se mogla nastaviti proizvoditi hrana s tradicionalnim karakteristikama. Države članice već su odobrile odstupanja za širok spektar takve hrane prema zakonodavstvu na snazi prije 1. siječnja 2006. Prerađivači bi trebali biti u mogućnosti bez prekida nastaviti primjenjivati postojeću praksu nakon tog datuma. Procedura koja omogućuje državama članicama **fleksibilnost** predviđena je Uredbama (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004.

„Međutim, u većini slučajeva gdje su odstupanja već odobrena, samo je pitanje nastavka ustaljene prakse, pa primjena cjelovitog postupka prijavljivanja, uključujući cjelovitu analizu opasnosti, može predstavljati nepotrebno i nesrazmjerno opterećenje za države članice. Hranu s tradicionalnim karakteristikama stoga treba definirati i odrediti opće uvjete primjenjive na takve namirnice, odstupajući od strukturnih zahtjeva utvrđenih u Uredbi (EZ) br. 852/2004, uzimajući u obzir ciljeve u vezi s zdravljem hrane.”



Direktiva (EZ) br. 2074/2005 nudi još jedan način odobravanja izuzeća, uz jednostavnu obavijest (brže i manje opterećenje za države članice) za hranu s tradicionalnim karakteristikama

Članak 7.

Odstupanja od Uredbe (EZ) br. 852/2004 za hranu s tradicionalnim obilježjima

1. Za potrebe ove Uredbe, „hrana s tradicionalnim obilježjima” je hrana koja se u državama članicama u kojima se tradicionalno proizvodi:
 - (a) povijesno prepoznaje kao tradicionalni proizvod, ili
 - (b) se proizvodi u skladu s kodificiranim ili registriranim tehničkim referencama na tradicionalne postupke ili u skladu s tradicionalnim metodama proizvodnje, ili
 - (c) je zaštićena kao tradicionalni prehrambeni proizvod zakonom Zajednice, nacionalnim, regionalnim ili lokalnim zakonom.
3. Države članice koje odobravaju odstupanja predviđena stavkom 2. obavještavaju o tome Komisiju i ostale države članice u roku od 12 mjeseci nakon odobrenja individualnih ili općenitih odstupanja. Svaka takva obavijest:
 - (a) sadrži kratak opis zahtjeva koji su prilagođeni;
 - (b) opisuje hranu i predmetne objekte; i
 - (c) daje sve ostale odgovarajuće informacije.

Ovaj postupak za **HRANU SA TRADICIONALNIM KARAKTERISTIKAMA** je jednostavniji i lakši. Države članice dužne su obavijestiti EC i druge DČ, ali nije određeno razdoblje za slanje komentara.



Da li uvijek fleksibilnost treba biti odobrena od nadležnih tijela?

DA

(osim za provedbu postupaka temeljenih na načelima HACCP-a, koji su po svojoj prirodi fleksibilni)

Pogledajmo kako funkcioniра fleksibilnost u HACCP sustavu



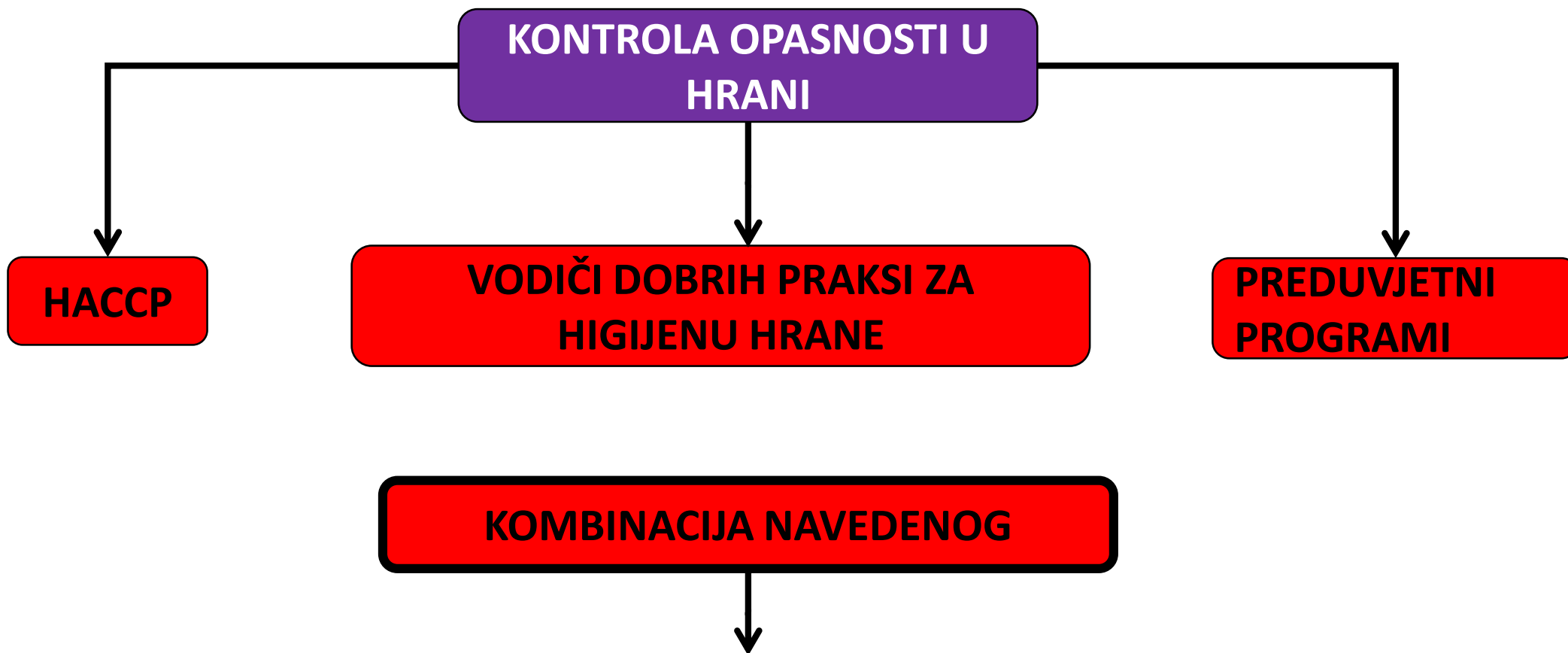
- HACCP metodologija je po svojoj prirodi fleksibilna
- Subjekti u poslovanju s hranom (SPH) ne trebaju to posebno tražiti
- SPH nije dužan pridržavati se pravila ili provoditi postupke koji nisu relevantni ili nisu prilagođeni specifičnostima njegove proizvodnje

Vodič za provedbu određenih odredbi Uredbe (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane

SVE SIRANE MORAJU

Uspostaviti sustav za trajno prepoznavanje i kontrolu značajnih opasnosti te ga prilagoditi (ažurirati) kad god je to potrebno

To se može napraviti na različite načine





Dakle, proizvođači sira koji žele primijeniti vlastiti HACCP sustav ili ekvivalentnu metodu:

- Ne trebaju dopuštenje za fleksibilnost: nisu utvrđene kritične kontrolne točke; nema kritičnih ograničenja; dobre higijenske prakse umjesto HACCP postupaka; vlastita odluka o čuvanju pisanih dokumenata i zapisa.

Sirari koji žele dobrovoljno primijeniti službeni vodič o dobroj praksi (poput VDHP-a):

- Ne trebaju to nikog pitati



Ponekad higijenski propisi nude „subjektima u poslovanju s hranom“ mogućnost da sami odaberu hoće li implementirati ili ne određeni zahtjev. Je li to fleksibilnost?

NE

Ovo je samo pravilna provedba propisa i proizvođači sira ne moraju to niti prihvatiti niti dopustiti

Pogledajmo kako to funkcionira kroz nekoliko primjera



Odlučuju subjekti u poslovanju s hranom

- ✓ *Gdje su upotrijebljene riječi “kad je to potrebno”, “gdje je to prikladno”, “odgovarajuće” ili “dovoljno”, to je na SPH-u da odluči da li je uvjet potreban, prikladan, odgovarajući ili dovoljan za postizanje ciljeva.*

Vodič za provedbu određenih odredbi Uredbe (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane

- ★ *"Odgovarajući radni prostor koji omogućava higijenske uvjete svih operacija"*
- ★ *„Skladište dovoljnog kapaciteta za držanje namirnica na odgovarajućim temperaturama i izrađeno tako da omogućuje nadzor tih temperatura i, kad je to potrebno, evidentiranje“*
- ★ *„Odgovarajući broj umivaonika i na odgovarajućem mjestu“*
- ★ *„Mora se osigurati odgovarajuća oprema, kad je to potrebno, za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme.“*



Odlučuju subjekti u poslovanju s hranom

Budući da je izraze „gdje je to potrebno“, „dovoljno“, „primjereno“ teško protumačiti u malim objektima, neke su zemlje napisale smjernice namijenjene olakšavanju zadataka proizvođačima i inspektorima:

- Francuska: “Upute za fleksibilnost”
- Španjolska: „Dokument za dobru provedbu higijenskog paketa u obrtničkim mljekarama i malim obiteljskim siranama“

... Neki primjeri su na sljedećim slajdovima...
I u prezentaciji „prostori i oprema“



Sušenje

Skladištenje

Proizvodnja

Čišćenje

„Kod proizvodnje hrane treba osigurati odgovarajući radni prostor kako bi se omogućili higijenski uvjeti kod svih operacija" (Uredba br. 852/2004)

Prostor za čišćenje u proizvodnom prostoru



Višenamjenski sudoper u proizvodnom prostoru



„Treba imati na raspolaganju odgovarajući broj umivaonika, prikladno smještenih i određenih za pranje ruku. Kad je to potrebno, oprema za pranje hrane i materijala koji dolaze u dodir s hranom mora biti odvojena od opreme za pranje ruku. Kad je to potrebno, osigurava se odgovarajuća oprema za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme”. (Uredba br. 852/2004)



SIRANA

SANITARNI ČVOR U
STAMBENOM OBJEKTU

„Na raspolaganju mora biti odgovarajući broj sanitarnih čvorova s ispiranjem spojenih na učinkovit sustav odvodnje“ (Uredba br. 852/2004):

- *Sanitarni čvor u stambenom objektu može biti „odgovarajući“*



„Tijekom prijevoza hladni lanac se mora održavati, a po dolasku na odredište, temperatura mlijeka i kolostruma ne smije biti veća od 10 ° C“.
(Uredba br. 853/2004)

- Ali sredstva za postizanje cilja mogu biti različita.



Treba biti odobreno od strane nadležnog tijela: postoje tri mogućnosti

ODSTUPANJE/IZUZEĆE

PRILAGODBA

ISKLUČENJE



Odobreno od strane nadležnog tijela

ODSTUPANJE/IZUZEĆE

Takve se situacije obično uvode formulacijama, kao što su:

"ako nadležno tijelo to dopušta",

"osim ako nadležno tijelo drugačije ne odobri",

"uz odobrenje nadležnog tijela", itd

Subjektima u poslovanju s hranom omogućeno je u određenim okolnostima ne primjenjivati određene zahtjeve Higijenskog paketa

PRIMJER:

Država članica može na vlastitu inicijativu utvrditi nacionalna pravila koja dopuštaju, uz odobrenje nadležnog tijela, korištenje sirovog mlijeka koje ne ispunjava kriterije utvrđene u Prilogu III. Odjeljku IX., u pogledu ukupnog broja mo i somatskih stanica kod proizvodnje sireva s vremenom čuvanja ili zrenja najmanje 60 dana.

(Uredba br. 853/2004, članak 10.8.a)



Odobreno od strane nadležnog tijela

SIREVI S TRADICIONALNIM KARAKTERISTIKAMA

ODSTUPANJE/IZUZEĆE

Uredba (EC) broj 2074/2005. članak 7.

1 Prostori u kojima su takvi proizvodi izloženi prirodnom okruženju potrebnom za djelomični razvoj njihovih karakteristika:

- a) Zidovi, stropovi i vrata koja nisu glatka, nepropusna, ne upijajuća ili su otporna na koroziju
- b) Prirodni geološki zidovi, stropovi i podovi
- c) Mjere čišćenja i dezinfekcije i učestalost provedenih prilagodba prilagođavaju se aktivnosti, uzimajući u obzir njihovu specifičnu okolnu floru

2 Vrsta materijala od kojih su instrumenti i oprema za pripremu, pakiranje i zamotavanje tih proizvoda:

- a) Nije glatka / otporna na koroziju
- b) Održava se u svakom trenutku u zadovoljavajućem higijenskom stanju i redovito se čisti i dezinficira



Odobreno od strane nadležnog tijela

SIREVI S TRADICIONALNIM KARAKTERISTIKAMA

ODSTUPANJE/IZUZEĆE

Uredba (EC) broj 2074/2005. članak 7.

U svrhu ove uredbe u državi članici u kojoj se tradicionalno proizvodi su:

- a) povijesno su prepoznati kao tradicionalni proizvodi ili**
- b) proizvedeni su prema specifikacijama ili registriranim tehničkim referencama za određeni tradicionalni postupak, ili prema tradicionalnim metodama proizvodnje ili**
- c) zaštićeni kao tradicionalni prehrambeni proizvodi prema Uredbama EU, državnim, regionalnim ili lokalnim propisima.**



Odobreno od strane nadležnog tijela

SIREVI S TRADICIONALNIM KARAKTERISTIKAMA

ODSTUPANJE/IZUZEĆE

Uredba (EC) broj 2074/2005. članak 7.

- ✓ **Sirevi i mliječni proizvodi iz mini sirana i malih mljekara** su hrana s tradicionalnim karakteristikama jer se proizvode prema tradicionalnim načinima proizvodnje (vidi stranicu 5 Vodiča DHP - engleska inačica)
- ✓ Udruge koje predstavljaju proizvođače sira i drugih mliječnih proizvoda u mini siranama na farmama i malim mljekarama mogle bi zatražiti od svojih nadležnih tijela zajednička izuzeća za takve sireve s tradicionalnim karakteristikama



Odobreno od strane nadležnog tijela

SIREVI S TRADICIONALNIM KARAKTERISTIKAMA

ODSTUPANJE/IZUZEĆE

Uredba (EC) broj 2074/2005. članak 7.

Koja se vrsta izuzeća može zahtijevati:

- 1. Zidovi, podovi, stropovi, površine prozora i vrata ne moraju biti glatke, otporne na koroziju ili vodootporne**
- 2. Oprema i materijali za proizvodnju i / ili pakiranje ne moraju biti glatki, od materijala koji se lako čiste i otporni na koroziju**

Zidovi, podovi, stropovi, prozori i vrata



Kameni pod i zidovi

Prirodna špilja





Drveni strop i vrata

Zidovi, podovi,
stropovi, prozori i
vrata



Oprema i materijali



Drveni materijali i oprema



Biljni materijali (rogozom prekrivene police, slama, lišće za pokrivanje i umatanje, itd.)



Kamenje za prešanje



Bakrena oprema



Odobreno od strane nadležnog tijela

PRILAGODBA

Države članice mogu donijeti nacionalne mjere kako bi prilagodile zahtjeve utvrđene u Prilogu II (Uredba 852/2004) i III (Uredba 853/2004):

- a) Omogućiti stalno korištenje tradicionalnih metoda u proizvodnji, preradi ili distribuciji hrane ili**
- b) Udovoljiti potrebama proizvođača hrane smještenih u regijama s posebnim geografskim ograničenjima**
- c) U ostalim se slučajevima primjenjuju samo na strukturne uvjete (konstrukciju, raspored i oprema u objektima)**

➤ **Država članica može na vlastitu inicijativu odrediti ili utvrditi nacionalna pravila koja zabranjuju ili ograničavaju stavljanje na tržište nutar svog teritorija sirovog mlijeka ili vrhnja namijenjenih izravnoj prehrani ljudi.**

(Uredba 853/2004, članak 10.8.a)





Odobreno od strane nadležnog tijela

ISKLUČENJE

Higijenski paket isključuje određene aktivnosti iz svog djelokruga

Države članice mogu odobriti ili ne ove aktivnosti s nacionalnim pravilima

MALOPRODAJA

Izuzeće iz Uredbe 853/2004

- ✓ **Sirevi koji se u cijelosti prodaju na mjestu proizvodnje ili na lokalnom tržištu krajnjim potrošačima, moraju udovoljavati slijedećem:**
 - a) Uredbi 852/2004**
 - b) Samo zahtjevi za sirovo mlijeko Uredbi 853/2004**



Odobreno od strane nadležnog tijela

ISKLJUČENJE

- **Europski vodič namijenjen je siranama/mljekarama sukladno Europskim propisima.**
- **Sirane/mljekare prema Europskim propisima mogu prodavati svoje proizvode diljem EU.**
- **U nekim državama članicama postoje sirane koje su isključene iz europskih propisa. U tom slučaju mogu prodavati samo na lokalnom tržištu (svaka država članica definira „lokalno“). No, i takvi objekti također mogu primjenjivati Vodič na dobrovoljnoj osnovi.**
- **Stajalište FACE mreže u vezi s načinom prodaje: hrana mora biti sigurna bez obzira na način prodaje. S obzirom na higijenski pristup, razlike u razini zahtjeva trebale bi se odraziti samo na način proizvodnje, a ne i na tržište.**



Da li je naša proizvodnja zaštićena i unutar okvira europskih propisa?

DA

Europske uredbe nude različita sredstva:

- **Fleksibilnost:**

- a) Prilagodbe/odstupanja (države članice moraju podnijeti zahtjev za to)
- b) Izuzeća za hranu tradicionalnih karakteristika (jednostavna obavijest država članica)
- c) Sustavi temeljeni na HACPP

Daje se mogućnost proizvođačima da odaberu svoje metode za mnoge zahtjeve Uredbama 852/2004 i 853/2004.

Dakle, jesu li izuzeća dobro rješenje s obzirom na ograničenje samo na lokalno tržište i da ta hrana mora biti sigurna?



KAKO MOŽE PROIZVOĐAČ ZATRAŽITI FLEKSIBILNOST?

1. Fleksibilnost koju odobrava nadležno tijelo:

- Pojedinačno
- Zajedno (bolja opcija):
 - ✓ Kroz udruženja proizvođača, PDO (oznake proizvoda) itd.
 - ✓ Ovisno o državi članici, zahtjev se podnosi na lokalnoj, regionalnoj ili nacionalnoj razini.

2. Za iznimke u vezi s hranom tradicionalnih karakteristika u skladu s Uredbom 2074/2005, vidi alat (prezentaciju) 9.9