РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2021/382 НА КОМИСИЯТА

от 3 март 2021 година

за изменение на приложенията към Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно хигиената на храните по отношение на управлението на хранителните алергени, преразпределянето на храните и културата на безопасност на храните

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните ([1]), и по-специално член 13, параграф 1, букви в) и г) от него,

като има предвид, че:

(1) С Регламент (ЕО) № 852/2004 се установяват общи правила за операторите на предприятия за храни в областта на храните по отношение на хигиената на храните, като се обръща внимание на принципа, че е необходимо да се осигури безопасността на храните по цялата хранителна верига, като се започне от първичното производство. За тази цел операторите на предприятия за храни трябва да спазват общите хигиенни разпоредби, съдържащи се в приложения I и II към посочения регламент.

(2) На 30 октомври 2014 г. Европейският орган за безопасност на храните („Органът“) актуализира научното си становище относно оценката на алергенните храни и хранителни съставки за целите на етикетирането ([2]), като посочи, че честотата на хранителните алергии в Европа се оценява на около 3-4 % както при възрастните, така и при децата. Органът стигна до заключението, че хранителните алергии засягат сравнително малка част от населението, но алергичните реакции може да бъдат тежки, дори потенциално фатални, и освен това става все по-очевидно, че за хората с хранителни алергии или непоносимост към определени храни качеството на живота е значително намалена.

(3) През септември 2020 г. Комисията по Кодекс алиментариус прие кодекс за поведение във връзка с управлението на алергените в храните, предназначен за операторите на предприятия за храни (CXC 80-2020), който включва препоръки за хармонизирано намаляване на алергените в хранителната верига, основани на общи хигиенни изисквания.

(4) Предвид приемането на световния стандарт CXC 80-2020 и очакванията на потребителите и търговските партньори, че произведените в ЕС храни отговарят поне на този световен стандарт, е необходимо да се въведат изисквания за добри хигиенни практики, с които се предотвратява или ограничава наличието на посочените в приложение II към Регламент (ЕС) № 1169/2011 вещества, причиняващи алергии или непоносимост, в оборудване, транспортни средства и/или контейнери, използвани за събиране на реколтата, транспорт или съхранение на хранителни продукти. Тъй като храните може да се замърсяват както на равнището на първичното производство, така и на етапите след него, следва да бъдат изменени както приложение I, така и приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004.

(5) Приетата от Комисията стратегия „От фермата до трапезата“ за справедлива, здравословна и екологосъобразна продоволствена система е ключов елемент на инициативата „Европейски зелен пакт“. Една от целите на стратегията „От фермата до трапезата“, която ще допринесе и за постигането на кръгова икономика, е намаляването на разхищението на храни. Преразпределянето на хранителни излишъци за консумация от човека, по-специално чрез дарения на храни, когато това е безопасно, гарантира най-висока стойност от използването на годните за консумация хранителни ресурси, като същевременно се предотвратяват хранителните отпадъци.

(6) На 27 септември 2018 г. Органът прие второ научно становище относно подходите към анализа на опасностите за някои малки обекти за търговия на дребно и при даренията на храни ([3]). В него той посочва, че даренията на храни създават някои нови предизвикателства, свързани с безопасността на храните на равнище търговия на дребно, и поради това препоръчва няколко допълнителни общи хигиенни изисквания. Поради това е необходимо да се определят някои изисквания, за да се насърчи и улесни преразпределянето на храни при гарантиране на безопасността му за потребителите.

([1]) ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1.
([2]) http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf
([3]) EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ), 2018; 16(11):5432.

(7) През септември 2020 г. Комисията по Кодекс алиментариус прие преработена версия на своя световен стандарт „Общи принципи за хигиена на храните“ (CXC 1-1969). С преработения стандарт CXC 1-1969 се въвежда концепцията за „култура на безопасност на храните“ като общ принцип. Културата на безопасност на храните повишава безопасността на храните, като увеличава осведомеността и подобрява поведението на служителите в обектите за храни. Доказателства за такова въздействие върху безопасността на храните се намират в няколко научни публикации.

(8) Предвид преразглеждането на световния стандарт и очакванията на потребителите и търговските партньори, че произведените в ЕС храни отговарят поне на този световен стандарт, е необходимо в Регламент (ЕО) № 852/2004 да бъдат включени общи изисквания за културата на безопасност на храните.

(9) Регламент (ЕО) № 852/2004 следва да бъде съответно изменен.

(10) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложения I и II към Регламент (ЕО) № 852/2004 се изменят в съответствие с приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 3 март 2021 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

ПРИЛОЖЕНИЕ

(1) Приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004 се изменя, както следва:

В раздел II, част А се вмъква следната точка 5а:

„5а. Оборудването, превозните средства и/или контейнерите, използвани за събиране на реколтата, транспорт или съхранение на едно от посочените в приложение II към Регламент (ЕС) № 1169/2011 вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост, не се използват за събиране на реколтата, транспорт или съхранение на храни, несъдържащи посоченото вещество или продукт, освен ако оборудването, превозните средства и/или контейнерите са били почистени и проверени най-малко за липсата на видими остатъци от това вещество или продукт.“

(2) Приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004 се изменя, както следва:

а) Въведението се заменя със следното:

„ВЪВЕДЕНИЕ

Глави V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XIa и XII се прилагат за всички етапи на производството, обработката и разпространението на храни. Останалите глави се прилагат, както следва:

— глава I се прилага за всички помещения за храни с изключение на тези, за които се прилага глава III;

— глава II се прилага за всички места, където храните се приготвят, обработват или преработват, с изключение на зоните и помещенията за хранене, за които се прилага глава III;

— глава III се прилага за всички помещения, изброени в заглавието на главата;

— глава IV се прилага за всички видове транспорт.“

б) След глава V се вмъква следната глава Va:

„ГЛАВА Va

Преразпределяне на храни

Операторите на предприятия за храни могат да преразпределят храни с цел даряване при следните условия:

(1) Операторите на предприятия за храни проверяват редовно дали храните, за които носят отговорност, не са вредни за здравето и са годни за консумация от човека в съответствие с член 14, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 178/2002 (*). Ако резултатът от проверката не е задоволителен, операторите на предприятия за храни могат да преразпределят храните в съответствие с точка 2:

— за храните със срок на годност в съответствие с член 24 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 — преди изтичането на този срок;

— за храните със срок на минимална трайност в съответствие с член 2, параграф 2, буква с) от Регламент (ЕС) № 1169/2011 — по време и след този срок, или

— за храните, за които не се изисква посочване на датата на минимална трайност в съответствие с точка 1, буква г) от приложение X към Регламент (ЕС) № 1169/2011 — по всяко време.

(2) Операторите на предприятия за храни, които обработват храните, посочени в точка 1, извършват оценка дали храните не са вредни за здравето и са годни за консумация от човека, като вземат предвид най-малко следното:

— срока на минимална трайност или срока на годност, като гарантират достатъчен оставащ срок на съхранение, така че се позволява безопасното преразпределяне на храните и употребата им от крайния потребител;

— целостта на опаковките, когато е приложимо;

— условията за правилно съхранение и транспортиране, включително приложимите изисквания за температурата;

— датата на замразяване в съответствие с раздел IV, точка 2, буква б) от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета (**), когато е приложимо;

— органолептичните условия;

— осигуряването на проследимост в съответствие с Регламент за изпълнение (ЕС) № 931/2011 на Комисията (***), по отношение на продукти от животински произход.

_____

(*) Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1).

(**) Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55).

(***) SРегламент за изпълнение (ЕС) № 931/2011 на Комисията от 19 септември 2011 г. относно изискванията за възможността за проследяване, установени с Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета относно храните от животински произход (ОВ L 242, 20.9.2011 г., стр. 2).“

в) В глава IX се вмъква следната точка 9:

„9. Оборудването, превозните средства и/или контейнерите, използвани за преработване, обработване, транспорт или съхранение на едно от посочените в приложение II към Регламент (ЕС) № 1169/2011 вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост, не се използват за преработване, обработване, транспорт или съхранение на храни, несъдържащи посоченото вещество или продукт, освен ако оборудването, превозните средства и/или контейнерите са били почистени и проверени най-малко за липсата на видими остатъци от това вещество или продукт.“

г) След глава XI се вмъква следната глава XIa:

„ГЛАВА XIa

Култура на безопасност на храните

1. Операторите на предприятията за храни установяват и спазват подходяща култура на безопасност на храните и представят доказателства за това, като изпълняват следните изисквания:

   а) ангажимент на ръководството — съгласно точка 2 — и на целия персонал за безопасно производство и разпространение на храни;

   б) водеща роля по отношение на производството на безопасни храни и ангажимента на целия персонал за практиките за безопасност на храните;

   в) осведоменост на целия персонал на предприятието за опасностите, свързани с безопасността на храните, и за значението на безопасността и хигиената на храните;

   г) открита и ясна комуникация между всички служители на предприятието, в рамките на дадена дейност и между последователни дейности, включително споделяне на отклоненията и очакванията;

   д) наличие на достатъчно ресурси за гарантиране на безопасно и хигиенна обработка на храните.

2. Ангажиментът на ръководството включва:

   а) гарантира, че ролите и отговорностите в рамките на всяка дейност на предприятието за храни са ясно съобщени;

   б) запазва целостта на системата за хигиена на храните при планиране и въвеждане на промени;

   в) уверява се, че проверките се извършват своевременно и ефикасно и че документацията е актуална;

   г) гарантира, че се провежда подходящо обучение на персонала и че има подходящ надзор;

   д) гарантира спазването на съответните нормативни изисквания;

   е) насърчава непрекъснатото подобряване на системата за управление на безопасността на храните в предприятието — когато е уместно предвид новостите в науката, технологиите и най-добрите практики.

3. При въвеждането на културата на безопасност на храните се отчитат характерът и размерът на предприятието за храни.“