

VYSLEDOVATEĽNOSŤ V POTRAVINOVOM REŤAZCI

Pojem vysledovateľnosť výrobkov a výroby je v európskej legislatíve známy už niekoľko rokov, jeho význam mimoriadne rastie v kontexte bezpečnosti potravín, keďže pre dosiahnutie bezpečnosti potravín je vysledovateľnosť nevyhnutná.

Európa má na bezpečnosti potravín bezpochyby mimoriadny záujem. Jednou z úloh, ktoré si Európska únia vytýčila, je zabezpečiť rovnako vysokú kvalitu potravín pre všetkých svojich obyvateľov. Odozvou na aféry výskytu choroby šialených kráv, potravín kontaminovaných dioxínmi a falšovaného olivového oleja bolo po roku 2000 sprísnenie smerníc Európskeho spoločenstva. Bezpečnosť potravín závisí v prvom rade od výrobcu. Smernice sa vzťahujú na celý dodávateľský reťazec od výrobcu až po spotrebiteľa bez ohľadu na to, či sú potraviny vyrábané v EÚ alebo sú dovážané z iných krajín. Prvé smernice o bezpečnosti potravín boli prijaté ešte na počiatku existencie EÚ. Spomenuté krízy si nevyhnutne vyžiadali úpravy smerníc, ktoré mali zvýšiť ich účinnosť v prípade kontaminácie potravín.

Nová zastrešujúca legislatíva je známa pod názvom „Všeobecný potravinový zákon.“ Definuje princípy, ktoré sa majú uplatňovať v bezpečnosti potravín a zavádza pojem vysledovateľnosti, vďaka ktorému sa potravinárske a výživárske podniky (či už výrobcovia, spracovatelia alebo dovozcovia) môžu zaručiť, že dokážu vysledovať akýkoľvek potravinový výrobok, potravinovú alebo krmivovú prísadu sledovaním výrobného a dodávateľského reťazca od výrobcu po spotrebiteľa. Podniky budú schopné určiť svojich dodávateľov a spotrebiteľov (postup „jeden krok späť - jeden krok vpred“).

V posledných desaťročiach vývoj trhu smeroval k akejsi revolúcii v distribúcii potravinových výrobkov a tiež marketingového systému: globalizácia a rastúca konkurencia, koncentrovaná priemyselná výroba, zavádzanie nových technológií na úpravu a uchovanie potravín,

rozvoj dopravných a komunikačných infraštruktúr predstavujú najdôležitejšie prvky revolúcie, ktorá priniesla aj niekoľko zmien vo vzťahu medzi predajcami a spotrebiteľmi. Blízke prepojenie výrobnjej prevádzky a predajného miesta postupne ustúpilo a stále viac sa presadzuje rozsiahla distribúcia – to znamená, že v súčasnosti najčastejšie nakupujeme produkty, ktoré boli vyrobené ďaleko od miesta, kde žijeme. Rozšírený informačný systém o potravinách nahradil naše individuálne spotrebiteľské skúsenosti a tradičné vedomosti. Zatiaľ čo sa trh postupne otváral, spojitosť medzi poľnohospodárskymi podnikmi a spotrebiteľmi bola čím ďalej tým menšia. Pre spotrebu potravinových a poľnohospodárskych výrobkov platia špeciálne podmienky, ktoré sa nevzťahujú na iné priemyselné výrobky. Pokiaľ ide o potraviny a poľnohospodárske výrobky, spotrebiteľia požadujú záruky nielen o ich kvalite, ale aj sanitárnej bezpečnosti, zatiaľ čo u priemyselných výrobkov je najdôležitejším hľadiskom kvalita. Prípady potravinových kríz spôsobených napríklad chorobou BSE alebo dioxínmi podryli vzájomnú dôveru medzi výrobcami a spotrebiteľmi, ale najviac zo všetkého upriamili pozornosť na nevhodnosť nástrojov používaných na zabezpečenie hygienických a sanitárnych vlastností, ktoré zákazníci požadovali. Potrebu zabezpečiť tieto vlastnosti pociťovali aj výrobcovia, bol to predsa nástroj, ktorý by ochránil aj ich. Uvedomili si teda, že pri uvádzaní výrobku na trh musí tento obsahovať všetky informácie, ktoré chce spotrebiteľ vedieť, teda informácie o pôvode zložiek a prísad a tiež o postupoch pri úprave a manipulácii od skladovania po distribúciu.

Kríza BSE jednoznačne urýchlila rast povedomia o bezpečnosti potravín a bola tiež stimulom pre začatie hľadania vhodných nástrojov pre jej zabezpečenie. Ako odozvu na túto krízu Európska únia v januári 2000 vydala „Bielu knihu bezpečnosti potravín“, ktorá si získala pozornosť vlád všetkých členských štátov. V dokumente je jasne definovaný koncept vysledovateľnosti, ktorý má umožniť vysledovanie potravinového

výrobku cez všetky výrobné, upravovateľské a distribučné stupne.

Pojem sledovateľnosť sa prvý krát objavuje v smerniciach EÚ pre oblasť potravinárstva a poľnohospodárstva v roku 1991, a to v súvislosti s metódami ekologickej výroby poľnohospodárskych výrobkov. Nariadenie Rady EHS č. 2092/91 z 24. júna 1991 o ekologickej výrobe poľnohospodárskych výrobkov a príslušných označeniach poľnohospodárskych výrobkov a potravín zavádza pre všetky členské štáty povinnosť zabezpečiť, aby všetky stupne výroby, od zabitia cez rozporciovanie a akékoľvek ďalšie prípravy až po predaj spotrebiteľom, boli bežne predmetom inšpekcie, aby sa zaistila sledovateľnosť výrobku.

Systém vysledovateľnosti bol implicitne zahrnutý v smernici Rady 93/43/EHS zo 14. júna 1993 o hygiene výroby potravín, z ktorej pre prevádzkovateľov všetkých podnikov zodpovedných za prípravu, spracovanie, výrobu, balenie, skladovanie, prepravu, distribúciu, manipuláciu, predaj alebo dodávku potravinových produktov, vyplývala povinnosť zavedenia kontrolného systému (HACCP). Systém zaisťuje, že činnosti na akomkoľvek výrobnom stupni sú vykonávané v súlade s európskymi požiadavkami o hygiene a vyhýba sa tak riziku novej kontaminácie. Prijatím novej legislatívy o hygiene potravín v roku 2004 smernica Rady 93/43/EHS bola zrušená.

V roku 2000 v kontexte výskytu bovinnej spongiformnej encefalitídy (BSE, choroba šialených kráv), Nariadenie (ES) č. 1760/2000 zaviedlo povinné postupy na vysledovateľnosť výrobkov z hovädzieho mäsa - postupy, ktoré umožňujú sledovať reťazec od konečného zabaleného produktu späť k pôvodnému zvieratú a jeho zdravotným záznamom. Koncept sledovateľnosti jasne definovaný týmto nariadením núti výrobcov poskytovať neomylné záruky a tým predchádza znižovaniu dopytu po hovädzom mäse.

V roku 2001 sa systém udržateľnosti zavádza aj pre oblasť vajec, a to Nariadením (ES) č. 1651/2001 zo 14. júna 2001

predpisujúcim povinné kódy, ktorými sa majú označovať vajcia a balenia vajec spolu s označením spôsobu chovu a registračným číslom členskej krajiny a výrobného podniku a nakoniec dobrovoľným označením spôsobu kŕmenia nosníc, ktoré odkazujú na potravinový reťazec.

Nariadenie (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002 definuje „vysledovateľnosť“ ako schopnosť nájsť a sledovať potraviny, krmivá, zvieratá slúžiace na produkciu potravín alebo látky, ktoré sú určené alebo o ktorých sa predpokladá, že sú určené na pridávanie do potravín alebo krmív, vo všetkých etapách výroby, spracovania a distribúcie a zavádza povinnosť vysledovateľnosti od 1. januára 2005.

V súčasnosti sa povinné systémy vysledovateľnosti odvíjajú od Nariadenia (ES) č. 1760/2000 vzťahujúceho sa na hovädzie mäso, ktoré spočíva v zavedení veľmi reštrikčného systému vysledovateľnosti výrobku – v tomto prípade výrobku z hovädzieho mäsa – a z Nariadenia (ES) č. 178/2002, ktoré sa však vzťahuje na všetky produkty a tým pádom neustanovuje rovnaké obmedzenia ako tie, ktoré platia pre hovädzie mäso.

Vývoj európskych nariadení

Bezpečnosť potravín a vysledovateľnosť sú medzi sebou úzko späté a majú dlhú spoločnú minulosť. Biela kniha bezpečnosti potravín, ktorú Európska komisia vydala 12. januára 2000 a aktuálnejšie Nariadenie (ES) č. 178/2002, už určili princípy, ktoré sú základom európskej politiky bezpečnosti potravín a tiež kroky, ktoré je nutné podniknúť na zabezpečenie vysokej úrovne bezpečnosti spotrebiteľov. Akcie, na ktorých stojí bezpečnosť potravín, majú za cieľ predchádzať mimoriadnym udalostiam a riešiť mimoriadne udalosti. Prevencia mimoriadnych udalostí sa uskutočňuje pomocou systémov vlastnej kontroly (to znamená súborom preventívnych opatrení, ktoré sú na základe novších nariadení povinné aj pre prvovýrobu a ktoré majú za úlohu sledovať dodávateľský reťazec od poľnohospodárskeho podniku až na stôl spotrebiteľa) a pomocou oficiálnych inšpekcií

(ktoré prislúchajú verejnej správe a úlohou ktorých je dozor a kontrola efektívnosti kontrolných systémov). V tejto fáze vstupujú do hry postupy vysledovateľnosti a systémy varovania. Vysledovateľnosť je jednou zo základných záruk bezpečnosti potravín a uplatňuje sa, keď preventívne opatrenia zlyhajú a nie sú viac schopné zabrániť tomu, aby sa rizikové potraviny dostali k spotrebiteľom. Je treba zdôrazniť dva dôležité aspekty bezpečnosti potravín. Prvým je úsilie zavádzať na trh potravinové výrobky opatrené doplnkovými informáciami pre spotrebiteľov ako je pôvod výrobku, prípadne použité výrobné metódy a pod., teda je to postup založený na prenose informácií pozdĺž celého výrobného reťazca. Druhý aspekt definuje Nariadenie (ES) č. 178/2002, ktorého cieľom je výlučne zaistenie bezpečnosti spotrebiteľov, lokalizovanie a stiahnutie z trhu takých produktov, ktoré nespĺňajú bezpečnostné požiadavky. Je založený na postupoch, ktoré v prípade potreby prevádzkovateľom umožňujú zistiť, kto dodal suroviny, ktoré potravinový výrobok obsahuje a kto takýto výrobok má v sklade resp. v predajni.

Nariadenie (ES) č. 178/2002

Nariadenie (ES) 178/2002 vstúpilo do platnosti 21. februára 2002, hoci niektoré kľúčové ustanovenia nadobudli platnosť až od 1. januára 2005.

Nariadenie (ES) 178/2002 potvrdzuje súhlas členských štátov so stratégiou, ktorú Európska komisia navrhla v Bielej knihe bezpečnosti potravín. Prvou novinkou je, že potravinový zákon neriadi smernica ale nariadenie. Toto nariadenie platí pre všetky členské štáty a **všetky jeho časti sú záväzné a priamo aplikovateľné v každom členskom štáte** na rozdiel od smernice, ktorá štátom diktuje špecifické úlohy, ale ponecháva národným organizáciám právomoc zvoliť si nástroje na uskutočnenie týchto úloh. Rôzne národné nariadenia na implementáciu smerníc ES nahrádza spoločný referenčný právny rámec, ktorý zabezpečuje koordinovanú implementáciu spoločných noriem vo všetkých členských štátoch a rúca všetky prekážky v obchode s krmivami, ktoré

boli výsledkom rôznych prístupov a chýbajúcej horizontálnej legislatívy.

Toto nariadenie preto stanovuje všeobecné princípy a požiadavky pre platnú legislatívu o bezpečnosti potravín a krmív. Zakotvuje niektoré spoločné definície, ustanovuje vedúce princípy a všeobecné ciele na dosiahnutie vysokej úrovne ochrany zdravia a fungovania vnútorného trhu s týmito výrobkami.

Zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a pre budúcnosť plánuje vytvorenie európskej siete, ktorá by lepšie dohliadala na bezpečnosť. Predkladá integrovaný koncept potravinového reťazca, ktorý zahŕňa všetkých účastníkov, ktorí sa podieľajú na doručení potravín alebo krmív spotrebiteľom (v súlade s princípom „od farmy na stôl“)

Nariadenie (ES) 178/2002 pozostáva z 5 kapitol:

- I) Rozsah a definície
- II) Všeobecný zákon o potravinách
- III) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín
- IV) Systém rýchleho varovania, riadenie krízy a naliehavé situácie
- V) Postupy a záverečné ustanovenia

- Rozsah a definície : Potraviny a krmivá

Čl.1, ods. 2 hovorí: **Toto nariadenie ustanovuje všeobecné zásady, ktoré sa vzťahujú na potraviny a krmivá vo všeobecnosti, na úrovni spoločenstva a na vnútroštátnej úrovni.** Na účely tohto nariadenia „potraviny“ znamenajú akékoľvek látky alebo výrobky, či už spracované, čiastočne spracované alebo nespracované, ktoré sú určené na ľudskú spotrebu, alebo o ktorých sa predpokladá, že sú na ňu určené. „Potraviny“ znamenajú tiež nápoje, žuvačky a všetky látky vrátane vody, zámerne pridávanej do potravín počas ich výroby, prípravy alebo úpravy. „Potraviny“ nezahŕňajú: krmivá, živé zvieratá, ak nie sú pripravované s cieľom umiestnenia na trh pre ľudskú spotrebu,

rastliny pred zberom, liečivá..., kozmetické prostriedky..., tabak a tabakové výrobky..., omamné látky alebo psychotropné látky..., rezíduá a kontaminanty (čl. 2).

„Krmivá“ znamenajú akékoľvek látky alebo výrobky, vrátane prídavných látok, spracované, čiastočne spracované alebo nespracované, určené na používanie na kŕmenie zvierat orálnou cestou (čl. 3, ods. 4)

Rozsah a definície: Reťazec a prevádzkovatelia

Toto nariadenie sa bude uplatňovať na všetky stupne výroby, spracovania a distribúcie potravín a krmív. Nebude sa uplatňovať na prvovýrobu na súkromné domáce použitie alebo na domácu prípravu, manipuláciu alebo skladovanie potravín pre súkromnú domácu spotrebu (čl. 1., ods. 3). Všetko je založené na bezpečnosti potravín a krmív, ktorá môže byť zistená jedine vzájomnou spoluprácou všetkých zúčastnených na reťazci. Nariadenie hovorí, že každý prevádzkovateľ potravinárskeho alebo krmovinárskeho podniku je zodpovedný za svoj výrobný stupeň a v rámci podniku si musia zabezpečiť vlastnú kontrolu. Za týmto účelom „**potravinársky podnik**“ znamená akýkoľvek podnik, či už pre zisk alebo nie, štátny alebo súkromný, vykonávajúci ktorúkoľvek z činností súvisiacich s ktorýmkoľvek stupňom výroby, spracovania a distribúcie potravín (čl. 3., ods. 2); „**prevádzkovateľ potravinárskeho podniku**“ znamená fyzické alebo právnické osoby zodpovedné za zabezpečenie toho, aby sa v potravinárskom podniku pod ich kontrolou plnili požiadavky zákona o potravinách (čl. 3., ods. 3); „**krmovínarský podnik**“ znamená akýkoľvek podnik, či už pre zisk alebo nie,... vykonávajúci ktorúkoľvek operáciu v produkcii, výrobe, spracovaní, skladovaní, preprave alebo distribúcii krmív, vrátane akéhokoľvek výrobcu vyrábajúceho, spracovávajúceho alebo skladujúceho krmivá na skrmovanie zvieratám na jeho vlastnom hospodárstve (čl. 3., ods. 5); „**prevádzkovateľ krmovinárskeho podniku**“ znamená

fyzickú alebo právnickú osobu zodpovednú za zabezpečenie toho, aby sa v krmovinárskom podniku pod ich kontrolou plnili požiadavky zákona o potravinách (čl. 3., ods. 6); „**maloobchod**“ znamená manipuláciu s potravinami a/alebo ich spracúvanie a ich skladovanie v mieste predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi a zahŕňa distribučné zakončenie, stravovacie prevádzky, závodné jedálne, inštitucionálne stravovanie, reštaurácie a podobné prevádzky stravovacích služieb, obchody, distribučné centrá v supermarketoch a veľkoobchodné predajne (čl. 3., ods. 7); „**umiestnenie na trhu**“ znamená skladovanie, uchovávanie potravín alebo krmív na účely predaja, vrátane ponúkania na predaj alebo akúkoľvek inú formu prevodu, či už bezplatnú alebo nie a predaj, distribúciu a iné formy prevodu samy o sebe (čl. 3., ods. 8). Je užitočné si pripomenúť, že vedúcim princípom Bielej knihy je fakt, že **politika bezpečnosti potravín musí byť založená na komplexnom a integrovanom princípe. To znamená, že pozdĺž celého potravinového a krmovínového výrobného reťazca** – reťazca, na ktorom sa zúčastňujú všetky zodpovedné orgány, ktoré majú na starosti systémy vnútroštátneho dozoru a kontroly, komisie a spotrebiteľia. Takýmto spôsobom sa bude systematicky a dôsledne zavádzať postup “z farmy na stôl”, ktorý bude sledovať všetky stupne výrobného reťazca, vrátane produkcie krmív, prvovýroby, spracovania potravín, uskladnenia, dopravy a maloobchodného predaja (pozri Bielu knihu, kapitola 2, č. 9).

Nariadenie vstúpilo do platnosti 21. februára 2002, ale niektoré ustanovenia Všeobecného zákona o potravinách sú platné až od 1. januára 2005 (Kapitola II, články 11-12 a 14-20). Tieto ustanovenia obsahujú všeobecné pravidlá a predpisy, ktoré radikálne menia organizáciu niektorých činností a zodpovedností v reťazci.

Hlavným dôvodom predpisov, ktoré sa vzťahujú na všetky výrobné a distribučné činnosti od farmy až po stôl, je zlepšovať úroveň potravinovej bezpečnosti a určovať

a definovať zodpovednosti zúčastnených subjektov. Nástrojom na to má byť „vysledovateľnosť“, ktorú článok 3 v bode 15 toho nariadenia definuje ako **schopnosť nájsť a sledovať potraviny, krmivá, zvieratá slúžiace na produkciu potravín alebo látky, ktoré sú určené alebo o ktorých sa predpokladá, že sú určené na pridávanie do potravín alebo krmív vo všetkých etapách výroby, spracúvania a distribúcie**, v súlade s úlohami a všeobecnými podmienkami ustanovenými v článkoch 17 – 20 toho istého nariadenia.

Primárne zodpovednosti

Podľa článku 17, ods. 1 ...**prevádzkovatelia potravinárskych a krmovinárskych podnikov vo všetkých stupňoch výroby, spracúvania a distribúcie v podnikoch, ktoré riadia, zabezpečia, aby potraviny alebo krmivá spĺňali požiadavky zákona o potravinách, ktoré sa týkajú ich činností a budú overovať, či sa také požiadavky plnia...** Podľa legislatívy spoločenstva všetci účastníci na potravinovom reťazci, či už sú dovozcovia, výrobcovia alebo distribútori potravín alebo krmív, majú primárnu zákonnú zodpovednosť za bezpečnosť potravín v podniku, ktorý riadia. Musia pritom uplatňovať efektívny kontrolný systém, ktorého cieľom je overiť, či vyrábané a distribuované potraviny a krmivá spĺňajú príslušné požiadavky Spoločenstva alebo členského štátu. 1. januára 2006 vstúpil do platnosti tzv. „Balík hygieny“ (nariadenia 852/2004, 853/2004 a 854/2004), ktorým sa rozširujú povinnosti a zodpovednosti spojené so zárukami hygieny aj na prvovýrobu.

Vysledovateľnosť v oboch smeroch potravinového reťazca

Článok 18 pojednáva o vysledovateľnosti:

1. **Vysledovateľnosť potravín, krmív, zvierat určených na produkciu potravín a akýchkoľvek látok, ktoré sú určené na pridávanie do potravín alebo krmív alebo o ktorých sa predpokladá, že sú na to určené, musí sa zaviesť vo všetkých**

stupňoch výroby, spracúvania a distribúcie.

2. **Prevádzkovatelia potravinárskych a krmovinárskych podnikov musia byť schopní identifikovať akúkoľvek osobu, ktorá im dodáva potraviny, krmivo, zvieratá určené na produkciu potravín alebo akúkoľvek látku, ktorá je určená na pridávanie do potravín alebo krmív, alebo o ktorej sa predpokladá, že sa bude pridávať do potravín alebo krmív. S týmto cieľom musia mať takí prevádzkovatelia zavedené systémy a postupy, ktoré umožnia, aby tieto informácie boli na požiadanie sprístupnené príslušným orgánom.**
3. **Prevádzkovatelia potravinárskych a krmovinárskych podnikov musia mať zavedené systémy a postupy na identifikovanie iných podnikov, do ktorých sa dodávajú ich výrobky. Tieto informácie sa na požiadanie sprístupnia príslušným orgánom.**
4. **Potraviny alebo krmivá, ktoré sa umiestňujú na trhu alebo sa pravdepodobne budú umiestňovať na trhu v spoločenstve, musia mať vhodnú etiketu alebo označenie umožňujúce ich vysledovateľnosť prostredníctvom príslušnej dokumentácie alebo informácií v súlade s príslušnými požiadavkami konkrétnejších ustanovení.**
5. **Ustanovenia na účely uplatnenia požiadaviek tohto článku v súvislosti s konkrétnymi sektormi sa môžu prijať v súlade s postupom ustanoveným v článku 58 (2).**

Čl. 18 ustanovuje jedno základné pravidlo, ktoré sa vzťahuje na potraviny, krmivá a zvieratá určené na produkciu potravín a akékoľvek látky, ktoré sú určené na pridávanie do potravín alebo krmív (s výnimkou látok prichádzajúcich do kontaktu s potravinami, ktoré sú premetom iných predpisov a nariadení: Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004, o materiáloch a predmetoch

určených na styk s potravinami a o zrušení smerníc 80/590/EHS a 89/109/EHS, ktoré platí od 3. decembra 2004).

Každý priamy dodávateľ, to znamená ten, kto dodáva potraviny, musí byť identifikovateľný a za tým účelom registrovaný (ods. 2); rovnako tí, komu sú tieto dodávky určené (s výnimkou konečného spotrebiteľa) (ods. 3). Jasne to vysvetľuje bod 29: **...je nevyhnutné zabezpečiť, aby potravinárske a krmovinárskych podniky, vrátane dovozcov, dokázali identifikovať aspoň podnik, z ktorého boli dodané potraviny, krmivá, zvieratá alebo látky, ktoré môžu byť pridávané do potravín alebo krmív, aby bolo zaručené, že pri vyšetrovaní sa vysledovateľnosť dá zabezpečiť vo všetkých stupňoch.**

Prevádzkovatelia potravinárskych a krmovinárskych podnikov, vrátane dovozcov, by mali viesť primerané záznamy o všetkých vývozcoch alebo obchodných sprostredkovateľoch, od ktorých výrobky prijali a tiež záznamy o svojich zákazníkoch (bod 1). Nezávisle fungujúci prevádzkovatelia skladov s potravinami alebo prepravcovia potravinových výrobkov sa tiež označujú ako „operátori“, preto sa vyššie uvedené povinnosti vzťahujú aj na nich. Vedenie záznamov sa týka potravinárskych a krmovinárskych podnikov, ale tiež neziskových organizácií, ktoré sa zaoberajú potravinami, krmivami alebo látkami určenými na pridávanie do potravín alebo krmív. Záznamy súkromných osôb majú byť vedené len v prípade, že tieto dodávajú výrobky nezávisle od aktivít prevádzkovateľa: napríklad ak ide o manuálnych pracovníkov nepodnikateľov (zberači húb, poľovníci a pod.) alebo ľudí, ktorí darujú jedlo alebo krmivá.

Prevádzkovatelia všetkých podnikov by mali byť schopní predložiť kompetentným orgánom všetky informácie potrebné na sledovanie reťazca oboma smermi (tzv. kaskádovitá sledovateľnosť). Prevádzkovatelia si na tento účel môžu sami zvoliť čo najvhodnejšie nástroje: od súčasných záznamov až po informačné technológie a moderné systémy. Toto nariadenie sa nezaobrá vnútornou (internou)

sledovateľnosťou, to znamená sledovaním všetkých surovín alebo materiálov použitých v postupe. Nezmieňuje sa ani o žiadnom termíne na predloženie informácií ani neurčuje dĺžku lehoty ich skladovania. Celý proces je teda flexibilný a protagonistami sú samotní prevádzkovatelia – oni majú predsa najväčší záujem na tom, aby bol zavedený efektívny systém, ktorý ako jediný môže zaistiť ich bezpečnosť. Východiskom pre prevádzkovateľov pri plnení predpisov ustanovených v článku 18 je správne vedenie a uchovávanie záznamov, napr. faktúr a expedičných listov. Prevádzkovatelia môžu existujúce systémy uplatňovať takým spôsobom, aby sa dopracovali k čo najúčinnnejšiemu a najotvorenejšiemu systému riadenia.

Stiahnutie výrobku z trhu a od spotrebiteľov

Články 19 a 20 sa zaoberajú zodpovednosťami – článok 19 zodpovednosťami za potraviny a článok 20 zodpovednosťami za krmivá.

Čl. 19 v ods. 1 hovorí: **Ak sa prevádzkovateľ potravinárskeho podniku domnieva alebo má dôvod veriť, že potravinu, ktorú doviezol, vyprodukoval, spracoval, ošetril, vyrobil alebo distribuoval nie je v súlade s požiadavkami na bezpečnosť potravín (ustanovenými v čl. 14), neodkladne začne postupy na stiahnutie príslušnej potraviny z trhu, ak sa potravinu dostala spod bezprostrednej kontroly tohto východiskového prevádzkovateľa potravinárskeho podniku a informuje o tom príslušné orgány. Ak sa výrobok mohol dostať ku spotrebiteľovi, prevádzkovateľ účinne a presne informuje spotrebiteľov o dôvode na jeho stiahnutie a ak to bude nevyhnutné, stiahne od spotrebiteľov výrobky, ktoré im už boli dodané, ak iné opatrenia nepostačujú na dosiahnutie vysokej úrovne ochrany zdravia.** Ak má prevádzkovateľ potravinárskeho podniku dôvodné podozrenie, že výrobok nie je v súlade s bezpečnostnými požiadavkami a v prípade, že

sa nenachádza pod jeho priamou kontrolou, musí:

- okamžite začať postupy na stiahnutie výrobku z trhu, aby sa predišlo distribúcii a dodávke spotrebiteľovi;
- upozorniť kompetentné orgány a preukázať, aké kroky boli podniknuté na predchádzanie alebo zníženie rizík;
- účinne a dôkladne informovať spotrebiteľov, ak im už bol výrobok dodaný a vysvetliť dôvod na jeho stiahnutie;
- stiahnuť od spotrebiteľov výrobky, ktoré im už boli dodané, aby sa ich vrátením vyhli ich konzumácii;
- predložiť kompetentným orgánom všetky informácie potrebné na vysledovanie potraviny;
- spolupracovať s kompetentnými orgánmi a inými partnermi vo výrobnom reťazci v úsilí vyhnúť sa rizikám alebo znížiť riziká;

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zodpovedný za maloobchodné alebo distribučné aktivity, ktoré neovplyvňujú balenie, označovanie, bezpečnosť alebo integritu potravín, musí:

- začať postupy na stiahnutie výrobkov z trhu;
- upozorniť producentov, spracovateľov a výrobcov;
- postúpiť príslušné informácie potrebné na vysledovanie potraviny, pričom bude spolupracovať na krokoch, ktoré uskutočnia producenti, spracovatelia, výrobcovia a/alebo príslušné orgány (článok 19, ods. 2) a tým prispeje k bezpečnosti potravín.

Z diverzifikácie zodpovedností výrobcov a predajcov vyplýva, že majiteľ obchodnej značky alebo akejkoľvek inej značky, ktorou je výrobok označený, je zodpovedný za všetky kroky ktoré majú dopad na verejnosť (upozornenie zodpovedných orgánov a spotrebiteľov, stiahnutie výrobku z trhu). Ak identifikačné označenie chýba, napríklad v prípade znovu vyrobených, znovu zabalených alebo už pripravených (upravených) výrobkov, osobou/organizáciou zodpovednou za predpísané kroky sa stáva

predajca alebo distribútor. Princípy v čl. 19 nie sú úplne nové, objavujú sa už v smerniciach 93/43/EHS a 96/3/EHS o hygiene potravinových výrobkov, hoci čl. 19 zavádza niektoré nové prvky v porovnaní s dovtedy platnou legislatívou. Z premís vyplýva, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov majú zodpovednosti nielen v prípade bezprostredného ohrozenia verejného zdravia, ale tiež zakaždým, keď sú ohrozené potravinové výrobky, ako je to definované v článku 14; okrem toho, tieto zodpovednosti preberajú všetky podniky zúčastnené na potravinovom reťazci, od prvovýroby (na ktorú sa smernica 93/43/EHS nevzťahovala) až po dodávky konečnému spotrebiteľovi; a napokon, pre prevádzkovateľov podnikov platí povinnosť stiahnuť produkty z trhu a ich úlohou je tiež informovať spotrebiteľov. Smernica 93/43/EHS ustanovuje, že príslušné orgány by mali zavádzať všetky potrebné opatrenia. Povinnosť prevádzkovateľov upovedomiť príslušné orgány, zakotvená v článkoch 19 a 20 je nezávislá od Európskeho Rýchleho varovného systému. Predpisy ustanovené v čl. 19 sa vzťahujú aj na tých prevádzkovateľov, ktorým zo zákona nevyplýva povinnosť využívať metódu HACCP a aj v tom prípade, ak sa nezúčastnili na vypracovaní plánu bezpečnosti potravín pre mimoriadne stavy. Dôležité je, že bezpečnosť potravín je zaistená účinnými postupmi – stiahnutím tovaru z trhu a postúpením informácií kompetentným orgánom. Pre prevádzkovateľov je rozumné vymedziť časť rozpočtu na mimoriadne stavy ohrozenia bezpečnosti potravín a zvážiť možnosť vopred určiť mimoriadne opatrenia pre všetky úrovne podniku: kto čo spraví, ktoré orgány budú upovedomené, ktoré zmluvné strany a partneri budú kontaktovaní. Takáto predpríprava môže pomôcť v prípade, že podnik bude musieť čeliť mimoriadnym situáciám.

V tomto nariadení sú princípy, ktoré sa vzťahujú na krmivá a prevádzkovateľov a krmovínárskych podnikov, ustanovené v článku 15 (požiadavky na bezpečnosť krmív) a v článku 20 (zodpovednosti za krmivá: prevádzkovatelia krmovínárskych

podnikov) a sú paralelné s predpismi o potravinách. Odlišujú sa len v niekoľkých aspektoch:

- krmivo je považované za dvojnásobne nebezpečné z dvoch hľadísk; keď má nepriaznivý účinok na zdravie zvierat a ľudí **a ak spôsobuje, že potraviná pochádzajúca zo zvierat určených na produkciu potravín je nebezpečná pre ľudskú spotrebu** (čl. 15, ods.2);
- ak skupina, dávka alebo zásielka nespĺňa požiadavku na bezpečnosť potravín, bude toto krmivo zničené, **pokiaľ sa príslušný orgán nepresvedčí o inom** (čl. 20, ods. 1);
- v prípade rizík musia byť používatelia krmív informovaní.

Analytický pohľad na potravinový reťazec

Nariadenie (ES) 178/2002 je všeobecne záväznou normou a vzťahuje sa na celý potravinový a krmovínový reťazec od poľnohospodárskej prvovýroby po distribúciu/dodávku konečnému spotrebiteľovi. Základný princíp sledovateľnosti, ktorý je ustanovený v článku 18, sa zameriava na potraviny, krmivá alebo látky určené, alebo o ktorých sa predpokladá, že sú určené na pridávanie do potravín a krmív. Toto nariadenie nebráni uplatňovaniu vertikálnych noriem Spoločenstva, ktoré ustanovujú ďalšie predpisy o vedení záznamov a dokumentácii v súvislosti s určitými výrobkami alebo triedami výrobkov.

Takéto predpisy môžu byť povinné, aby sa zabezpečili určité špeciálne požiadavky:

- sanitárne požiadavky, napríklad v prípade hovädzieho mäsa;
- požiadavka informovanosti (GMO, rybie produkty, vajcia, čerstvé ovocie a zelenina);
- požiadavky na riadenie, napríklad v prípade komunitou podporovaného poľnohospodárstva.

Predpisy môžu byť aj dobrovoľné – napríklad predpisy o ekologickej výrobe, o chránenom označení alebo marketingových

normách pre určité produkty, napr. alkoholické nápoje a panenský olivový olej.

Oblasťami, kde sa bezpečnosť potravín nezaobíde bez princípov sledovateľnosti, sú:

- hovädzí dobytok a hovädzie mäso, a to **po nestabilite na trhu s hovädzím mäsom a výrobkami z hovädzieho mäsa, ktorá bola spôsobená kritickou situáciou bovínnej spongiformnej encefalopatie** (Nariadenie (ES) č. 1760/2000).
- ovce a kozy: kríza spojená s výskytom slintačky a krívačky ukázala, že smernica 92/102/EHS nie je uspokojivá (Nariadenie (ES) č. 21/2004).
- hovädzí dobytok, ošípané, ovce a kozy: **zvieratá určené na obchodovanie vnútri spoločenstva sa musia identifikovať v súlade s požiadavkami predpisov spoločenstva a registrovať takým spôsobom, ktorý umožní zistiť hospodárstvo, stredisko alebo podnik pôvodu či prechodného ustajnenia** (preambula Smernice 92/102/EHS).
- mäso a mäsové výrobky: **na zabezpečenie rozumného rozvoja a na zvýšenie produktivity v tomto odvetví musia byť na úrovni Spoločenstva ustanovené pravidlá verejného zdravia, ktorými by sa riadila výroba a uvádzanie výrobkov a trh** (Smernica 92/5/EHS).

Všetky ďalšie normy majú za cieľ informovať zákazníkov o vlastnostiach produktov a metóde ich výroby, s výnimkou nariadení o GMO, ktoré vychádzajú zo sledovania požiadaviek, nápravných opatrení a záväzkov, ktoré treba splniť, aby vzniklo oprávnenie na čerpanie z fondov Spoločenstva (napr. vína, zvieratá).

GMO: Vysledovateľnosť a označovanie štítkami

Po Bielej knihe nadobudli účinnosť ďalšie tri dôležité nariadenia o GMO potravinách a krmivách. Spoločne definujú právny rámec týkajúci sa geneticky modifikovaných

organizmov, ktoré sú významné pre potravinársky priemysel.

- Smernica 2001/18/ES o zámernom uvoľnení geneticky modifikovaných organizmov do životného prostredia a o zrušení smernice Rady 90/220/EHS;
- Nariadenie (ES) č. 1820/2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách a o zrušení Nariadení (ES) č. 1139/98 a 50/2000 a ktorým sa mení a dopĺňa Nariadenie č. 258/1997;
- Nariadenie (ES) č. 1830/2003 o sledovateľnosti a označovaní geneticky modifikovaných organizmov a sledovateľnosti potravín a krmív vyrobených z geneticky modifikovaných organizmov a ktorým sa mení a dopĺňa smernica 2001/18/ES.

Povinnosť špeciálneho označovania sa rozširuje aj na krmivá. Takéto označovanie pritom nemá obsahovať len informáciu o prítomnosti GMO, ale aj to, či potravina, krmivo alebo ich zložky pochádzajú z geneticky modifikovaných organizmov, dokonca či sa v nich nenachádzajú zvyšky geneticky modifikovaných proteínov/DNA. Tieto nariadenia neprikazujú špeciálne označovanie výrobkov, ktoré nie sú kvalifikované ako prísady (napr. technologických adjuvantov). Prítomnosť GMO alebo výrobkov vyrobených z GMO sa nebude označovať na produktoch živočíšneho pôvodu (mäso, mlieko, vajíčka), ktoré pochádzajú zo zvierat kŕmených krmivami a ošetrovaných liekmi, ktoré majú pôvod v GMO. Tieto nariadenia ustanovujú medze tolerancie alebo koncentračné prahy pre náhodnú alebo technologicky nevyhnutnú prítomnosť GMO; 0,9% pre schválené GMO; 0,5 % pre GMO plodiny, ktoré prešli procesom určenia možných rizík, posudok bol kladný, ale plodiny zatiaľ neboli schválené. Ak koncentrácia GMO vo výrobkoch nepresiahne uvedené medze, ich prítomnosť nemusí byť uvedená na obale, ak výrobca dokáže, že kontaminácia je náhodná a nedokáže jej zabrániť.

Schvaľovacia procedúra GMO spadá výlučne do kompetencie EÚ.

Nariadenie (ES) č. 1830/2003, ktoré vstúpilo do platnosti 18. apríla 2004, ustanovuje nové predpisy týkajúce sa sledovateľnosti a označovania geneticky modifikovaných organizmov a potravín a krmív vyrobených z GMO. Toto nariadenie zavádza niekoľko všeobecných predpisov, ktorými sa mení a dopĺňa smernica 2001/18/ES o zámernom vypúšťaní GMO do životného prostredia, ktorá vyžaduje od členských štátov prijatie opatrení, ktoré zabezpečia sledovateľnosť a označovanie povolených geneticky modifikovaných organizmov.

Nariadenie sa vzťahuje na všetky potraviny a krmivá, ktoré sa skladajú z GMO, obsahujú GMO alebo sú z nich vyrobené. Prevádzkovatelia na všetkých stupňoch výroby a distribúcie, ktorí sa zaoberajú výrobkami obsahujúcimi GMO alebo vyrobenými z GMO, musia nasledujúcemu prevádzkovateľovi v reťazci poskytnúť všetky náležité informácie, či už spísané samostatne, alebo zahrnuté v dokumentoch o surovinách/zložkách/potravine/krmive a ak sú dané produkty rozmnožovania schopné GMO, označenie musí obsahovať presné určenie prítomného GMO. Za tým účelom každý schválený alebo tolerovaný GMO má **jedinečný identifikačný znak**. Každý prevádzkovateľ je povinný mať náležité systémy a štandardizované postupy, ktoré umožňujú uchovanie informácií o nákupe a predaji po dobu piatich rokov od každej transakcie. Pokiaľ ide o prahové hodnoty, sú rovnaké ako tie, ktoré sú určené v Nariadení (ES) č. 1829/2003.

Predpisy o sledovateľnosti sa nebudú vzťahovať na výrobky, ktoré obsahujú stopové množstvá schválených GMO v koncentrácii neprevyšujúcej 0,9% alebo neschválené ale bezpečné GMO v koncentrácii rovnakej alebo nižšej ako 0,5%, ak je dokázané, že ich prítomnosť je náhodná alebo sa jej z technologického hľadiska nedá zabrániť. Kontrolné opatrenia vykonávajú členské štáty, zatiaľ čo úlohou Komisie je stanoviť referenčné metódy odberu vzoriek a analýzy.

Nariadenie (ES) č. 1830/2003 v článku 3 definuje vysledovateľnosť GMO ako **schopnosť sledovať GMO a výrobky, ktoré sú vyrobené z GMO na všetkých stupňoch umiestnenia na trhu prostredníctvom výrobných a distribučných reťazcov.** Cieľom tohto predpisu je dosiahnuť úplnú sledovateľnosť GMO a výrobkov vyrobených z GMO a preto prikazuje, aby všetky takého výrobky boli pri každom presune opatrené náležitými informáciami. Nariadenie ustanovuje štyri základné pravidlá:

- dodávateľ je zodpovedný za prenos všetkých informácií o povahe GMO, prítomnosti GMO vo výrobku alebo o tom, či je výrobok vyrobený z GMO;
- dodávateľ, ktorý doručuje výrobky skladajúce sa z GMO, obsahujúce alebo vyrobené z GMO, o tom musí upovedomiť kupujúceho;
- ak predávaná potravina obsahuje alebo sa skladá z GMO, dodávateľ musí tieto GMO bližšie určiť a uviesť jeho **jedinečný identifikačný znak** (článok 4);
- všetky informácie musia byť uvedené na sprievodných dokumentoch výrobku až po jeho distribúciu. V tomto poslednom stupni sa na obale výrobku objavujú všetky informácie určené prevádzkovateľom spolu s ďalšími informáciami určenými pre konečného spotrebiteľa.

Prevádzkovatelia musia dokumenty prevzaté od dodávateľov (identifikácia dodávateľov a výrobkov a údaje o prítomnosti GMO vo výrobkoch alebo o tom, či sú vyrobené z GMO) uchovávať po dobu piatich rokov, písomne informovať zákazníkov v prípade, že výrobky alebo ich zložky obsahujú alebo sa skladajú z GMO, uchovávať informácie o svojich spotrebiteľoch a o výrobkoch, ktoré obsahujú alebo sa skladajú z GMO po dobu piatich rokov od každej transakcie. Všetky výrobky zo živočíchov kŕmených GMO krmivami alebo ošetrovaných GMO látkami sú konvenčné a nevzťahuje sa na ne princíp sledovateľnosti a označenia. Nariadenie (ES) č. 1829/2003 hovorí: **toto Nariadenie by sa**

malo vzťahovať na potraviny a krmivá vyrobené „z“ GMO ale nie na potraviny a krmivá „s“ GMO. Rozhodujúcim kritériom je prítomnosť alebo neprítomnosť látok vyrobených z geneticky modifikovaného zdroja v potravine alebo krmive. Na pomocné látky, ktoré sa používajú v potravinárskych alebo krmovinárskych výrobných postupoch, sa definícia jedla alebo krmiva nevzťahuje a teda nespádajú do rámca pôsobnosti tohto Nariadenia. Nariadenie sa nevzťahuje ani na potraviny a krmivá vyrobené pomocou geneticky modifikovaných výrobných pomocných látok. Preto výrobky získané zo zvierat kŕmených geneticky modifikovanými krmivami alebo ošetrovaných geneticky modifikovanými liekmi nemusia spĺňať schvaľovacie požiadavky ani požiadavky značenia, o ktorých hovorí toto Nariadenie.

Povinné predpisy

Sledovateľnosť hovädzieho dobytká a hovädzieho mäsa

Pre oblasť hovädzieho dobytká ako pre jedinú vyplýva povinnosť zrozumiteľného systému sledovateľnosti, vrátane tzv. internej sledovateľnosti, čo je schopnosť presne určiť spojitosť medzi surovinou a konečným produktom, ktorý z nej pochádza. Na základe princípu sledovateľnosti sa dá zistiť bezprostredne predchádzajúci dodávateľ, čo umožňuje prevádzkovateľom a kompetentným orgánom stiahnuť z trhu akékoľvek mäsové výrobky, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo pre verejné zdravie. Sledovateľnosť okrem toho umožňuje prenos všetkých dôležitých informácií o vlastnostiach zvierat alebo mäsa, ktoré sú špecifikované pomocou nepovinného systému značenia pozdĺž celého výrobného reťazca až po výrobok predaný konečnému spotrebiteľovi.

Systém sledovateľnosti hovädzieho mäsa je dôležitý ako nástroj na informovanie spotrebiteľov a tiež ako záruka transparentnosti pri obchodovaní s hovädzím mäsom, pretože umožňuje vysledovať pohyb materiálu od miesta pôvodu zvieratá až po maloobchodný produkt a to vďaka

informáciám vyznačeným na hovädzích výrobkoch uvedených na trh. Príslušné predpisy spoločenstva ustanovuje Nariadenie (ES) č. 1760/2000 Európskeho parlamentu a Rady zo 17. júla 2000 **zavádzajúce systém pre identifikáciu a registráciu hovädzieho dobytká a týkajúce sa označovania hovädzieho mäsa a výrobkov z hovädzieho mäsa a zrušujúce nariadenie Rady (ES) č. 820/97** a Nariadenie Komisie (ES) č. 1825/2000, **ktorým sa stanovujú podrobné pravidlá uplatňovania Nariadenia (ES) č. 1760/2000 Európskeho parlamentu a Rady pre označovanie hovädzieho mäsa a výrobkov z hovädzieho mäsa.**

Tieto nariadenia zavádzajú identifikáciu a registráciu živého hovädzieho dobytká zo sanitárnych dôvodov a stanovujú povinný i nepovinný systém označovania hovädzieho mäsa a výrobkov z hovädzieho mäsa. Vzťahujú sa na živý hovädzí dobytok a hovädzie mäso patriace pod nasledovné colné kódy: čerstvé alebo chladené hovädzie mäso (0201), mrazené hovädzie mäso (0202), čerstvé alebo chladené hovädzie a teľacie mäso (02061095), mrazené hovädzie a teľacie mäso (02062991).

Sledovateľnosť je zaistená:

- samostatným číselným systémom pre hovädzí dobytok, povinným vo všetkých členských štátoch od roku 1997;
- zaznamenávaním všetkých identifikačných údajov a pohybu každého kusu dobytká od narodenia až po bitúnok v národnej počítačovej databáze;
- individuálnym pasom, ktorý vždy sprevádza zvieratá pri ich presune v rámci Spoločenstva a niekedy aj pri presunoch v rámci členského štátu;
- systematickým zaznamenávaním schvaľovacích čísel porciovacích liniek, ktoré vykonali porciovanie trupov hovädzích zvierat, ktoré by malo zodpovedať identifikačnému číslu individuálnych zvierat a prenosom týchto informácií až k maloobchodníkovi.

Sledovateľnosť hovädzieho mäsa a výrobkov z hovädzieho mäsa, rovnako ako systém

sledovateľnosti založený na princípe „krok za krokom“ a aplikovateľný na všetky potravinové produkty, umožňuje prevádzkovateľom a príslušným orgánom stiahnuť z trhu akýkoľvek výrobok z hovädzieho mäsa, ktorý by mohol byť pre ľudí nebezpečný. Navyše umožňuje prenos akýchkoľvek dôležitých informácií o vlastnostiach zvierat a alebo hovädzieho mäsa, ktoré sú špecifikované pomocou dobrovoľného označovania, pozdĺž celého výrobného reťazca končiac pri výrobku predávanom konečnému spotrebiteľovi.

Článok 13 Nariadenia (ES) č. 1760/2000 a článok 1 Nariadenia (ES) č. 1825/2000 ustanovujú, že na ktoromkoľvek stupni spracovania hovädzieho mäsa musí štítok obsahovať nasledovné znaky:

- krajina alebo krajiny pôvodu kusu hovädzieho dobytká, z ktorého je mäso vyrobené;
- referenčné číslo alebo referenčný kód, ktorý zaisťuje spojenie medzi mäsom a zvieratkom alebo zvieratami;
- schvaľovacie číslo bitúnku, v ktorom bolo zviera alebo skupina zvierat porazené.

Okrem toho na každom stupni výrobného reťazca musí byť identifikovateľné spojenie medzi odchádzajúcimi a prichádzajúcimi kusmi hovädzieho na porciovej linke.

Nariadenie (ES) č. 1760/2000 zavádza povinný systém označovania na identifikáciu miesta pôvodu zvierat s účinnosťou od 1. januára. Nariadenie ustanovuje systém identifikácie a registrácie hovädzieho dobytká, ktorý spočíva v používaní prvkov ako: ušné štítky schválené príslušným orgánom, aplikované v každom uchu, nesúce rovnaký špecifický identifikačný kód, ktorý umožňuje identifikovať jednotlivo každé zviera spolu s podnikom, kde sa narodilo; počítačové databázy, v ktorých budú uchované všetky potrebné údaje; zvieracie pasy vydané príslušným orgánom, ktoré by mali zvieratá sprevádzať počas akéhokoľvek pohybu; jednotlivé registre vedené v každom podniku, ktorý má zaznamenávať **všetky pohyby do podniku a z podniku a všetky narodenia a úmrtia v podniku**. Pokiaľ ide o pôvod zvierat, je nutné rozlišovať medzi

miestom alebo krajinou, kde sa zviera narodilo, miestom alebo poslednou krajinou, odkiaľ zviera prišlo a jeho pôvodom z hľadiska colnej legislatívy, to znamená poslednou krajinou, kde bol výrobok spracovaný.

Na každom stupni spracovateľského reťazca, na ktorom pripadá do úvahy predaj, musí byť hovädzie mäso označené podrobným určením miesta, odkiaľ zviera pochádza.

Povinný systém označovania umožňuje zaistiť spojenie medzi označením trupov hovädzích zvierat, štvrtiek alebo kusov mäsa na jednej strane a jednotlivým zvieratám na druhej strane, alebo, ak toto postačuje na zaistenie presnosti informácií kontrolovanom štítku, s príslušným stádom.

Štítok musí obsahovať nasledovné znaky:

- referenčné číslo, ktoré zaisťuje spojenie medzi mäsom a zvieratám alebo zvieratami. Toto číslo môže byť identifikačným číslom konkrétneho zvieratá, z ktorého bolo hovädzie mäso získané alebo identifikačným číslom skupiny zvierat;
- schvaľovacie číslo bitúnku, v ktorom bolo zviera alebo skupina zvierat porazené a členský štát alebo tretia krajina, v ktorej sa bitúnok nachádza. V znaku stojí nasledovné: **„Porazené v (názov členského štátu alebo číslo krajiny) (číslo schválenia)“**;
- Schvaľovacie číslo porciovej linky, ktorá vykonala porciovanie trupov zvieratá alebo skupiny trupov hovädzích zvierat a členský štát alebo tretia krajina, v ktorej sa porciovanie linka nachádza. V znaku stojí nasledovné: **„Porciované v (názov členského štátu alebo číslo krajiny) (číslo schválenia)“**.

Všetky informácie musia byť dostatočne vyznačené na každom stupni, na ktorom môže byť hovädzie mäso uvedené na trh.

Registrácia oviec a kôz (od 9. júla 2005)

Nariadenie Rady (ES) č. 21/2004 zo 17. decembra 2003, ktorým sa ustanovuje systém na identifikáciu a registráciu oviec a kôz zo sanitárnych dôvodov, sa vzťahuje na: všetky zvieratá ovčieho a kozieho dobytku; všetky zariadenia/podniky, stavby a v prípade voľného chovu všetky prostredia, v ktorých sú zvieratá držané, chované alebo kde sa s nimi nakladá trvalo alebo dočasne, okrem veterinárnych ambulancií alebo klinik (čl. 2). Podľa článku 3 identifikačný a registračný systém má zahŕňať:

- identifikačné prostriedky na identifikáciu každého zvieratá;
- aktuálne registre vedené v každom podniku;
- dokumenty o pohybe zvierat;
- centrálny register alebo počítačovú databázu.

Všetky zvieratá na farme alebo v podniku narodené po 9. júli 2005 musia byť označené (pomocou identifikačných prostriedkov spresnených v Prílohe tohto Nariadenia) v lehote, ktorú určí členský štát, určitý čas po narodení zvieratá no v každom prípade predtým, než zviera opustí podnik, v ktorom sa narodilo. Táto lehota nesmie byť dlhšia ako 6 mesiacov. Všetci chovatelia zvierat, s výnimkou prepravcov, musia viesť aktualizovaný register obsahujúci prinajmenšom informácie uvedené v časti B Prílohy. Register musí mať formát schválený príslušným orgánom, musí byť v papierovej alebo digitálnej forme a dostupný kedykoľvek na pôde podniku a na vyžiadanie príslušného orgánu. Musí byť vedený počas minimálnej doby, ktorú určí príslušný orgán a ktorá nemôže byť kratšia než tri roky. Každý chovateľ na požiadanie predloží príslušnému orgánu všetky informácie o pôvode, identifikácii a – ak je to náležité – destinácii zvierat, ktoré chovateľ za posledné tri roky vlastnil, choval, prepravoval, s ktorými obchodoval a ktoré zarezal. Do 9. júla 2005 mali príslušné orgány v členských štátoch povinnosť založiť počítačovú databázu, ako to prikazuje časť D. 1 Prílohy. Pokiaľ ide o informácie o pohybe zvierat, všetci chovatelia, s výnimkou prepravcov, museli v

lehote 30 dní od tohto termínu predložiť príslušnému orgánu:

- informácie potrebné pre zapísanie do centrálneho registra a výsledok súpisu zvierat spolu s ďalšími informáciami potrebnými na založenie databázy;
- pri každom presune zvierat'a, podrobné informácie o tomto presune.

Registrácia ošípaných

Smernica rady 92/102/EHS z 27. novembra 1992 o identifikácii a registrácii zvierat bola pôvodne formulovaná s ohľadom na všetky zvieratá – hovädzí dobytok, ošípané, ovčí a kozí dobytok. V súčasnosti po vydaní špecifických predpisov pre hovädzí, ovčí a kozí dobytok táto smernica predstavuje právny rámec výlučne pre ošípané. Všetci chovatelia ošípaných musia vo svojich podnikoch viesť aktualizovaný register.

Register musí obsahovať aktuálne záznamy o narodení, smrti a pohyboch zvierat, to znamená po každej operácii musí vykazovať aktuálny stav počtu zvierat a v prípade príchodu a odchodu zvierat viesť záznamy o ich pôvode a destinácii. Register tiež musí obsahovať aktuálne informácie o počte živých samíc oviec a kôz starších ako 12 mesiacov alebo tých, ktoré počas ich pobytu na farme už porodili. Identifikačné značky musia byť zvieratám aplikované pred odchodom z podniku, v ktorom sa narodili a nesmú im byť odstránené alebo nahradené bez povolenia príslušného orgánu. Značka, ktorou môže byť ušný štítok alebo tetovanie, umožňuje určiť podnik, z ktorého zviera pochádza a je uvedená aj vo všetkých sprievodných dokumentoch. Chovatelia zvierat, to znamená akékoľvek fyzické alebo právnické osoby zodpovedné, hoci len prechodne, za zvieratá, majú povinnosť predložiť príslušnému orgánu na požiadanie všetky informácie o pôvode, identifikácii a – ak je to náležité – o destinácii zvierat, ktoré chovateľ za posledné tri roky vlastnil, choval, prepravoval, s ktorými obchodoval a ktoré porazil. Členské štáty musia zaistiť, aby mali príslušné orgány aktuálny zoznam všetkých podnikov chovajúcich zvieratá, na ktoré sa vzťahuje táto smernica a ktoré sa nachádzajú na jeho území. Na zozname musia byť

špecifikované chované zvieratá a ich chovatelia. Musí tiež obsahovať značku alebo značky, na základe ktorých je možné jednotlivé podniky identifikovať. Systém má za cieľ zabezpečiť, aby zdravotné orgány členských štátov dokázali vysledovať podnik pôvodu alebo tranzitný podnik, stredisko alebo organizáciu.

Zdravotný certifikát pre mäso a mäsové výrobky

Uvádzanie mäsa a mäsových výrobkov na trh regulujú nasledovné smernice:

- Smernica Rady 91/495/EHS z 27. novembra 1990, ktorá sa týka zdravotných a hygienických problémov ovplyvňujúcich produkciu králičieho mäsa a zveriny zo zveri z farmových chovov a ich uvádzanie na trh, v znení neskorších predpisov;
- Smernica Rady 91/497/EHS z 29. júla 1991, ktorou sa mení a konsoliduje Smernica 64/433/EHS o zdravotných problémoch vplývajúcich na obchod s čerstvým mäsom v rámci spoločenstva a rozširuje sa o výrobu a predaj čerstvého mäsa, v znení neskorších predpisov;
- Smernica rady 92/116/EHS zo 17. decembra 1992, ktorá mení a dopĺňa smernicu 71/118/EHS o zdravotných problémoch týkajúcich sa uvádzania čerstvého hydinového mäsa na trh.

Smernica rady 92/5/EHS z 10. februára 1992 (ktorou sa mení a aktualizuje smernica 77/99/EHS o riešení hygienických otázok pri obchodovaní s mäsovými výrobkami v Spoločenstve a ktorá novelizuje smernicu 64/433/EHS) o zdravotných požiadavkách, ktoré treba splňať pri obchodovaní s mäsovými výrobkami v Spoločenstve. Predpisy o dokumentácii a vedení záznamov o mäsových výrobkoch a akýchkoľvek iných výrobkoch živočíšneho pôvodu zakotvené v smernici 92/5/EHS predpisujú celý rad kódov na vysledovanie podniku a krajiny pôvodu. Cez register vedený Komisiou kód umožňuje kontrolným úradom členských štátov autorizovať podnik pôvodu výrobku a nie pôvodu suroviny bez toho, aby bolo

potrebné sledovať celý reťazec. Po schválení smernice 89/662/EHS, ktorá určila, že veterinárne kontroly sa viac nemusia prevádzať na vnútorných hraniciach Spoločenstva, bolo potrebné aplikovať zdravotné predpisy ustanovené smernicou 77/99/EHS a rozšíriť ich povinnosť pre všetky postupy spracovania mäsa. Konkrétne bolo potrebné zjednotiť zdravotné požiadavky pre spracovanie, skladovanie a prepravu mäsových výrobkov a iných výrobkov živočíšneho pôvodu určené pre ľudskú spotrebu. Umožniť to mal identifikačný systém podnikov spolu so zdravotným marketingom mäsových výrobkov, čo je najlepší spôsob ako presvedčiť príslušný orgán v mieste destinácie o tom, že zásielka spĺňa nariadenia smernice. Tieto zdravotné predpisy sa vzťahujú na mäso, mäsové výrobky a akékoľvek iné výrobky živočíšneho pôvodu určené, po spracovaní, na ľudskú spotrebu alebo na výrobu iných potravín. Mäsom sa chápe mäso zo všetkých domácich zvierat – hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz, jednokopytníkov, hydiny, králikov a poľovnej zveri z farmových chovov. Mäsové výrobky sú výrobky pripravené z mäsa alebo obsahujúce mäso alebo je to mäso, ktoré prešlo úpravami, u ktorého rezná plocha jasne svedčí o tom, že výrobok už nemá vlastnosti čerstvého mäsa. Výrobky živočíšneho pôvodu sú mäsové extrakty, vytopený živočíšny tuk, mäsové omáčky a hotové mäsité jedlá atď.

Chovatelia alebo manažéri chovateľských podnikov musia označiť mäsové výrobky značkou o zdravotnej nezávadnosti. Označenie musí byť napísané alebo vytavené priamo na výrobku alebo jeho obale alebo natlačené na priloženej etikete a musí obsahovať nasledovné údaje: skratku názvu vyvážajúcej krajiny, číslo schválenia podniku a jednu zo skratiek: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG. Mäsové výrobky sú pri preprave opatrené sprievodným obchodným dokumentom, ktorý musí obsahovať číselný kód, na základe ktorého možno určiť príslušný orgán zodpovedný za dozor nad podnikom pôvodu. Prijemca musí tento dokument uchovať po dobu minimálne

jedného roka, aby ho mohol na požiadanie predložiť kompetentnému orgánu.

Hydinové mäso (Informácie pre spotrebiteľa)

Nariadenie (EHS) č. 1906/90 zavádza niektoré normy pre uvádzanie hydinového mäsa na trh a Nariadenie Komisie (EHS) č. 1538/91 z 5. júna 1991, ktorým sa zavádzajú podrobné pravidlá uplatňovania prvého spomenutého nariadenia, majú za cieľ stanoviť normy pre uvádzanie hydinového mäsa na trh. Tieto nariadenia sa vzťahujú na hydinové mäso vyrobené v rámci spoločného trhu a dovezené z tretích krajín, menovite na domácu hydinu, morky, kačice, husi a perličky. Nevzťahujú sa na hydinové mäso určené na export zo Spoločenstva do tretích krajín, miestny predaj v malom, rozporciovanie a vykostenie v mieste predaja a dodávky pre potravinársky priemysel.

Hydinové mäso má byť zaradené buď do triedy A alebo B, a to na základe tvaru a vzhľadu jatočných tiel a dielov hydiny. Pri zaradovaní do tried sa má prihliadať predovšetkým na mäsitosť, tukovosť, mieru poškodenia (zlomené kosti a pod.) a výskyt pomliaždenín.

Označenie hydinového mäsa musí spĺňať všeobecné predpisy ustanovené Smernicou 2000/13/EK a okrem toho obsahovať nasledovné doplnkové informácie: triedu, registračné číslo bitúнку a porciovej prevádzky a v prípade hydinového mäsa dovezeného z tretích krajín aj identifikačnú skratku krajiny pôvodu.

Med (Informácie pre spotrebiteľa)

Smernica rady 2001/110/ES z 20. Decembra 2001 o mede si kladie za cieľ dosiahnuť lepšiu informovanosť spotrebiteľov. Definuje rôzne druhy medu, ich destinácie (ľudská spotreba a priemysel) a všetky povinné a dobrovoľné informácie, ktoré majú sprevádzať jeho distribúciu. Na označení je povinné uviesť krajinu alebo krajiny, v ktorých bol vykonaný zber medu. S výnimkou filtrovaného a pekárenského medu môžu byť názvy výrobkov doplnené

o informácie o tom, z akých rastlín alebo kvetov bol med zozbieraný, a to vtedy, ak produkt pochádza úplne alebo z väčšej časti z určeného zdroja a vykazuje organoleptické, fyzikálno-chemické a mikroskopické vlastnosti zdroja, regionálneho, územného alebo topografického miesta pôvodu, alebo spĺňa špecifické kvalitatívne kritériá. Je to technicko-obchodný predpis: informácie o krajine zberu môžu byť overené na základe základných dokumentov, napríklad faktúr.

Čerstvé ovocie a zelenina (Informácie pre spotrebiteľa)

Nariadenie Rady (ES) č. 2200/96 o spoločnej organizácii trhu s ovocím a zeleninou a Nariadenie komisie (ES) č. 1148/2001 z 12. júna 2001 o kontrolách zhody obchodných noriem čerstvého ovocia a zeleniny usilujú o zlepšenie informovanosti spotrebiteľa tým, že stanovujú povinné označenie odrôd, pôvodu a triedy produktov. Snažia sa doceliť, aby produkty vyhovovali medzinárodným predpisom o čerstvom ovocí a zelenine pomocou kontrol vykonávaných členskými štátmi tak na vnútornom trhu ako aj pri dovoze a vývoze z a do tretích krajín. Tieto nariadenia sa ďalej snažia zabrániť tomu, aby boli výrobky, ktoré sú určené na priemyselné spracovanie a tým pádom vyňaté spod pôsobnosti zákonov, umiestňované na trhu čerstvých produktov a v neposlednom rade zavádzajú pravidelné kontroly na všetkých stupňoch distribúcie a tiež špeciálne kontroly v maloobchodných predajniach.

Podrobné údaje o produktoch, ktorých uvedenie si vyžadujú kvalitatívne normy, musia byť čitateľné a umiestnené na viditeľnom mieste na jednej strane balenia, buď nezmazateľne vytlačené priamo na obale alebo na etikete, ktorá je neoddeliteľnou súčasťou balenia alebo je k nemu pevne prilepená.

Informácie o tovare prepravovanom vo veľkých množstvách sú uvedené v sprievodnom dokumente alebo na oznámení umiestnenom na dobre viditeľnom mieste vo vnútri prepravného prostriedku.

Na maloobchodnom stupni, kde sú produkty často v baleniach, musia byť požadované údaje zreteľné a čitateľné.

U predbalených produktov musí byť okrem informácií, ktoré predpisujú bežné kvalitatívne normy, uvedená aj čistá hmotnosť produktu. Avšak požiadavka uvedenia čistej hmotnosti sa nevzťahuje na výrobky, ktoré sa bežne predávajú po kusoch, ak možno jasne vidieť a spočítať počet kusov v balení, alebo – v prípade, že spôsob balenia bráni vidieť obsah – ak je počet kusov na ňom uvedený. Produkty môžu byť uvádzané na trh aj bez balenia, no v takomto prípade musí maloobchodník umiestniť spolu s tovarom ponúkaným na predaj aj ceduľu, na ktorej sú nápadne a čitateľne uvedené podrobné údaje špecifikované v kvalitatívnych normách: odroda, pôvod, trieda.

Výrobky z rýb a akvakultúry (Informácie pre spotrebiteľa)

Nariadenie Rady (ES) 2406/96 z 26. novembra 1996 ustanovujúce spoločné normy pre obchodovanie s určitými produktmi rybolovu a Nariadenie Rady (ES) č.104/2000 zo 17. decembra 1999 o spoločnej organizácii trhov s produktmi rybolovu a akvakultúry, Nariadenie Komisie (ES) č. 2065/2001 z 22. októbra 2001 stanovujúce podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) 104/2000 o informovaní spotrebiteľov o produktoch rybolovu a akvakultúry, sa zameriavajú na potrebu informovať spotrebiteľov o obchodných názvoch, výrobných postupoch a oblastiach výlovu. Informácie o obchodných názvoch, výrobných postupoch a oblastiach výlovu musia byť dostupné na všetkých stupňoch obchodovania s týmito živočíšnymi druhmi. Detailné údaje a odborné názvy živočíchov musia byť uvedené na etikete alebo balení produktu a na všetkých sprievodných dokumentoch, vrátane faktúry. Komerčné označenie druhov musí byť v súlade s ustanoveniami jednotlivých členských štátov. Prevádzkovatelia môžu uvádzať odborný názov daných druhov aj pri predaji konečnému spotrebiteľovi. Výrobné metódy sa môžu líšiť v závislosti od toho, či bol daný produkt ulovený, či už v mori alebo rieke alebo je výsledkom akvakultúry. Informácie o oblasti výlovu musia obsahovať:

- v prípade produktov vylovených v mori, označenie jednej z oblastí

- vymenovaných v prílohe (oblasti FAO);
- v prípade sladkovodných produktov, označenie členského štátu alebo tretieho štátu, z ktorého produkt pochádza;
- v prípade chovaných produktov, označenie členského štátu alebo tretieho štátu, v ktorom produkt prešiel konečným štádiom vývoja. Ak je produkt chovaný vo viacerých členských alebo tretích krajinách, členský štát, v ktorom je výrobok predávaný konečnému spotrebiteľovi, môže povoliť, aby boli na výrobku uvedené aj ďalšie členské štáty, v ktorých bol produkt chovaný.

- dátum minimálnej spotreby;
- jeden alebo viacero ďalších údajov na doplnkové informovanie spotrebiteľa:
- trieda kvality;
- hmotnostná trieda;
- číslo baliarne;
- názov a obchodný názov baliarne;
- obchodné meno alebo obchodná značka;
- označenie pôvodu vajec;
- označenie spôsobu kŕmenia nosníc.

Predtým než balenie opustí výrobnú prevádzku, musí byť na ňom vyznačený: názov, adresa a rozlišovacie číslo výrobného podniku, nazývané „rozlišovacie číslo výrobcu“, počet vajec v balení a ich hmotnosť, dátum alebo obdobie znášky, dátum expedície. Tieto informácie majú byť uvedené na balení a na sprievodných dokumentoch: baliareň musí dokumenty uchovávať najmenej po dobu šiestich mesiacov. Baliareň balenia zatriedi a označí vajcia a balenia najneskôr na druhý pracovný deň po tom, čo boli vajcia prijaté. Nakoniec sa určia vlastnosti rôznych tried vajec a ich destinácia.

Vajcia

Nariadenie Rady (EHS) č. 1907/90 z 26. júna 1990 o niektorých obchodných normách pre vajcia a Nariadenie Komisie (EK) č. 2295/2003 z 23. decembra 2003, ktorým sa zavádzajú podrobné pravidlá na uplatňovanie Nariadenia Rady (EHS) č. 1907/90 o niektorých obchodných normách pre vajcia, usilujú o lepšiu informovanosť spotrebiteľov ohľadom kvality, noriem, výrobných metód a pôvodu vajec. Nariadenia zaručujú možnosť spätného vysledovania pôvodu vajec a tiež zabezpečujú, že ich pôvod a metódu chovu bude možné overiť. Za týmto účelom musí byť každé vajce označené rozlišovacím číslom výrobného podniku v mieste prevádzky alebo najneskôr v prvej baliarni. Aby mal spotrebiteľ záruku, že produkt má kvalitatívne vlastnosti čerstvých vajec, tento je označovaný ako vajcia triedy A a etiketa na ňom musí obsahovať nasledovné informácie: trieda podľa hmotnosti (XL, L, M, S), kód členského štátu, v ktorom sa nachádza výrobný podnik, kód metódy chovu od 0 do 3, čo predstavuje najvýznamnejšiu zmenu v systéme sledovateľnosti. Môže byť teda použitý jeden z nasledovných kódov: 1 pre vajcia z chovu vo voľnom výbehu, 2 pre vajcia z podstielkového chovu, 3 pre vajcia z klietkového chovu a 0 pre vajcia z organického chovu. Pre zhrnutie, vajcia triedy A môžu byť označené jedným z nasledovných rozlišovacích znakov:

Víno

Nariadenie Rady (ES) č. 1493/99 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom a Nariadenie Komisie (ES) č. 753/02 z 29. apríla 2002, ktoré stanovuje určité pravidlá pre uplatňovanie Nariadenia (EHS) č. 1493/99 o označovaní, názvoch, uvádzaní na trh a ochrane niektorých výrobkov vinárskeho sektora, boli vypracované s cieľom chrániť práva a záujmy spotrebiteľov a výrobcov, zabezpečiť efektívnosť vnútorného trhu a vyvíjať kvalitné výrobky. Spoločná trhová politika členských štátov EU pre vínný sektor zahŕňa komplexnú sadu nástrojov: príslušným úradom sú predkladané záznamy a dokumenty o surovinách a ich destináciách, napríklad sprievodné dokumenty a účtovné knihy, z viníc, spracovateľských prevádzok a baliarní. Systémy na sledovanie reťazca začínajú u prvotných surovín, to znamená pri hrozne a mušte a končia pri víne vo všetkých fázach dohotovenia, zrenia, rezania a stáčania.

Nepovinné predpisy

Pokiaľ ide o sledovateľnosť, dobrovoľné predpisy sa týkajú ochrany označení pôvodu a zemepisných označení a tiež ekologickej produkcie.

Nariadenie (EHS) č. 2081/92 ustanovuje predpisy o ochrane označení pôvodu a zemepisných označení, zatiaľ čo Nariadenie Rady (EHS) č. 2082/1992 zo 14. júla 1992 sa zaoberá osvedčeniami špecifického charakteru.

Obe nariadenia sa snažia zákazníkom a podnikom zabezpečiť informácie o tradičných metódach produkcie, typických pre oblasť pôvodu poľnohospodárskych a potravinových výrobkov. Takéto špecifické vlastnosti sú chránené nasledovnými nástrojmi: registrácia na úrovni spoločenstva, dvoma kategóriami ochranných názvov - chránené zemepisné označenie (protected geographical indication PGI) a chránené označenie pôvodu (protected designation of origin - PDO), a registrovaná značka spoločenstva - špecialita garantovaná tradíciou alebo tiež zaručená tradičná špecialita (traditional speciality guaranteed - TSG).

Aby bol poľnohospodársky alebo potravinový výrobok oprávnený používať chránené označenie PGI alebo PDO, musí vyhovovať špecifikácii výrobku. Hlavné náležitosti špecifikácie produktu sú:

- názov poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, obsahujúci označenie pôvodu alebo zemepisné označenie;
- opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny vrátane jej fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností;
- určenie zemepisnej oblasti;
- dôkaz o tom, že poľnohospodársky výrobok alebo potravina má pôvod v danej zemepisnej oblasti;
- opis spôsobu získania poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, tam, kde je to vhodné, autentické a nemenné miestne výrobné metódy, v niektorých prípadoch informácie týkajúce sa balenia, ak

skupina predkladajúca požiadavku stanoví alebo zdôvodní, že balenie sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti v záujme zabezpečenia kvality, zabezpečenia sledovateľnosti alebo v záujme zabezpečenia kontroly;

- prepojenie medzi kvalitou alebo vlastnosťami poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny a jeho geografického prostredia;
- názov a adresa kontrolných orgánov, ktoré dozerajú na to, či produkty vyhovujú špecifikácii a či spĺňajú špecifickú úlohu;
- akékoľvek špecifické prvky označovania daného poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny;
- požiadavky dané Spoločenstvom alebo vnútroštátnymi nariadeniami.

Nariadenia o PGI, PDO a TSG usilujú o poskytovanie záruk o pôvode surovín, ktoré majú určité špecifické vlastnosti a v niektorých prípadoch o príprave špecifickými postupmi. Predpisy o vedení záznamov a dokumentácii sú definované v špecifikáciách jednotlivých ochranných označení.

Ekologickou výrobou poľnohospodárskych produktov a príslušnými označeniami na poľnohospodárskych výrobkoch a potravinách sa zaoberá Nariadenie Rady (EHS) č. 2092/91 z 24. júna 1991. Snaží sa informovať spotrebiteľov a prevádzkovateľov o poľnohospodárskych výrobkoch a potravinách vyrobených ekologickými postupmi. V oblasti ekologickej výroby by mali byť všetky výrobky sledovateľné či už interne alebo pozdĺž celého reťazca. Sledovateľnosť umožní dozor nad výrobnými postupmi a látkami použitými v súvislosti s deklarovateľnými špecifickými vlastnosťami (ekologické výrobné postupy, výroba v konverzii, metódy biologickej výroby). Kontroly sa vzťahujú aj na kompatibilitu medzi množstvom konečných produktov a surovín použitých v postupe výroby a spracovania.

Suroviny (sledovateľné pozdĺž celého dodávateľského reťazca) a druhotné suroviny (označované dodávateľmi) pre rôzne kategórie potravín.

Sektor	Prvotné suroviny sledované pozdĺž celého reťazca	Druhotné suroviny sledované dodávateľom
Pasterizované a sterilizované mlieko	Surové mlieko Ošetrované a štandardizované mlieko Zabalený výrobok	Obalové materiály
Surové mäso a ryby	Pôvodné zviera, Zviera po zabití Polotovary (porciované, korenené) Zabalený výrobok	Korenia a dochucovadlá Obalové materiály
Čerstvé ovocie a zelenina - Neporušené alebo extra trieda	Pôvodný plod Plod – polotovary (umytý, vykostený alebo pokrývaný na kúsky, rozmixovaný, atď.), Zabalený výrobok	Obalové materiály
Rastlinné tuky	Pôvodné olejnaté semená a plody Semená a plody pripravené na extrakciu Surový vyextrahovaný olej a tuk Rafinovaný olej alebo tuk Zabalený výrobok	Rozpúšťadlá, filtračné látky (adjuvanty, papierové filtre alebo zásobníkové čistiace systémy) Technologické adjuvanty a rafinárske prísady (kyselinové a zásadové, aktívny prášok), nehybné plyny. Obalové materiály
Víno	Pôvodné hrozno Mušt Fermentovaný mušt Surové víno Zrelé a stabilizované víno Zabalený výrobok	Koncentrovaný mušt a rektifikovaný koncentrovaný mušt, kvasnice, mikrobiálna kultúra a fermentačné činidlá (adjuvanty, papierové filtre alebo zásobníkové čistiace systémy), stabilizátory a antioxidanty Obalové materiály
Mliečne deriváty Jogurty, čerstvé a zrelé syry	Surové mlieko, Tepelne ošetrované a štandardizované mlieko Fermentované mlieko (tvaroh a jogurt) Surové polotovary (v zmenenom tvare, dochutené prísadami atď.) Hotový výrobok, Zabalený výrobok	Mikrobiálna kultúra, syrovina, soľ a korenia, konzervačné, prezervačné látky, mliečne deriváty (smotana, mliečny prášok) druhotné prísady do jogurtov (drvené alebo sekané ovocie, músi, aromatické prísady atď.) Obalové materiály
Obilné výrobky Chlieb, cestoviny, tyčinky, krekry, sucháre, kukuričné lupienky, sušienky	Pôvodné hlavné druhy obilnín (pšenica, kukurica, ovos a ryža) Polotovary (prášky alebo vymiesené cesto, vykysnuté a vytvarované cesto atď.) Pečený/sušený/hotový výrobok Zabalený výrobok	Ostatné obilné múky, rastlinné a živočíšne tuky, kvasnice, enzýmy, slad, arómy, cukor a iné sladidlá (glukózový sirup atď.), vajcia a vaječné deriváty, mlieko a mliečne deriváty, prísady do plniek (kakao, džemy, krémy) Obalové materiály
Klobásy a studené bravčové mäso	Zviera alebo zvieratá, z ktorých pochádzajú časti mäsa a tukov výrobku, Zabité zviera, Porciované mäso, Polovýrobok (mäso mleté, miešané alebo pretlačené, okorenené atď.) Surové salámy a klobásy Vyzretý výrobok, Zabalený výrobok	Soľ a korenia, prísady a konzervačné látky (polyfosfáty, dusičnanové soli, mliečne výrobky), Mikrobiálna kultúra, syntetické alebo prírodné črevá, Obalové materiály

