

Dokument ten służy wyłącznie do celów informacyjnych i nie ma mocy prawnej. Unijne instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego treść. Autentyczne wersje odpowiednich aktów prawnych, włącznie z ich preambułami, zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i są dostępne na stronie EUR-Lex. Bezpośredni dostęp do tekstów urzędowych można uzyskać za pośrednictwem linków zawartych w dokumencie

► **B**      **ROZPORZĄDZENIE(WE) NR 853/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY**

**z dnia 29 kwietnia 2004 r.**

**ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego**

(Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
► <b><u>M1</u></b>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r.	L 338	27	22.12.2005
► <b><u>M2</u></b>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr. 2076/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r.	L 338	83	22.12.2005
► <b><u>M3</u></b>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1662/2006 z dnia 6 listopada 2006 r.	L 320	1	18.11.2006
► <b><u>M4</u></b>	Rozporządzenie Rady (WE) nr 1791/2006 z dnia 20 listopada 2006 r.	L 363	1	20.12.2006
► <b><u>M5</u></b>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1243/2007 z dnia 24 października 2007 r.	L 281	8	25.10.2007
► <b><u>M6</u></b>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1020/2008 z dnia 17 października 2008 r.	L 277	8	18.10.2008
► <b><u>M7</u></b>	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 219/2009 z dnia 11 marca 2009 r.	L 87	109	31.3.2009
► <b><u>M8</u></b>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1161/2009 z dnia 30 listopada 2009 r.	L 314	8	1.12.2009
► <b><u>M9</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 558/2010 z dnia 24 czerwca 2010 r.	L 159	18	25.6.2010
► <b><u>M10</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 150/2011 z dnia 18 lutego 2011 r.	L 46	14	19.2.2011
► <b><u>M11</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1276/2011 z dnia 8 grudnia 2011 r.	L 327	39	9.12.2011
► <b><u>M12</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 16/2012 z dnia 11 stycznia 2012 r.	L 8	29	12.1.2012
► <b><u>M13</u></b>	Rozporządzenie Rady (UE) nr 517/2013 z dnia 13 maja 2013 r.	L 158	1	10.6.2013
► <b><u>M14</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 786/2013 z dnia 16 sierpnia 2013 r.	L 220	14	17.8.2013
► <b><u>M15</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 218/2014 z dnia 7 marca 2014 r.	L 69	95	8.3.2014
► <b><u>M16</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 633/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r.	L 175	6	14.6.2014
► <b><u>M17</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1137/2014 z dnia 27 października 2014 r.	L 307	28	28.10.2014
► <b><u>M18</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) 2016/355 z dnia 11 marca 2016 r.	L 67	22	12.3.2016
► <b><u>M19</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) 2017/1981 z dnia 31 października 2017 r.	L 285	10	1.11.2017

sprostowane przez:

- **C1**      Sprostowanie, Dz.U. L 178 z 9.7.2009, s. 25 (853/2004)
- **C2**      Sprostowanie, Dz.U. L 160 z 12.6.2013, s. 15 (853/2004)
- **C3**      Sprostowanie, Dz.U. L 144 z 7.6.2017, s. 37 (853/2004)
- **C4**      Sprostowanie, Dz.U. L 45 z 17.2.2018, s. 47 (558/2010)
- **C5**      Sprostowanie, Dz.U. L 197 z 3.8.2018, s. 15 (219/2009)
- **C6**      Sprostowanie, Dz.U. L 239 z 24.9.2018, s. 41 (853/2004)

**▼B****ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady**

z dnia 29 kwietnia 2004 r.

ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

## ROZDZIAŁ I

## PRZEPISY OGÓLNE

*Artykuł 1***Zakres**

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia szczególne przepisy dla ►C2 podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze ◄ w zakresie higieny żywności pochodzenia zwierzęcego. Przepisy te stanowią uzupełnienie przepisów ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004. Stosuje się je w odniesieniu do nieprzetworzonych i przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego.

**▼C6**

2. W przypadku braku wyraźnych sprzecznych wskazań, niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do żywności zawierającej jednocześnie produkty pochodzenia roślinnego i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego.

**▼B**

3. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:

- a) produkcji podstawowej na własny domowy użytek;
- b) domowego przygotowywania, przetwarzania lub ►C1 przechowywania ◄ żywności na własny domowy użytek;
- c) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;
- d) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości mięsa z drobiu lub zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego, bezpośrednio dostarczającego przedmiotowe mięso w formie mięsa świeżego konsumentowi końcowemu;
- e) myśliwych, którzy dostarczają małe ilości zwierzyny łownej lub mięsa zwierząt łownych bezpośrednio do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.

4. Państwa Członkowskie ustanawiają, zgodnie z ich prawem krajowym, przepisy regulujące kwestie działalności oraz osób określonych w ust. 3 lit. c), d) i e). Przedmiotowe przepisy krajowe mają zapewnić osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia.

5. a) W przypadku braku sprzecznych wskazań, niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do handlu detalicznego.

**▼B**

- b) Niemniej jednak, niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do handlu detalicznego, jeżeli wykonywane czynności mają na celu dostawę żywności pochodzenia zwierzęcego do innego zakładu, chyba że:
- i) przedmiotowe czynności polegają wyłącznie na ►C1 przechowywaniu ◄ i transporcie, w którym to przypadku mają jednak zastosowanie szczególne wymogi dotyczące temperatury ustanowione w załączniku III;
- lub
- ii) dostawa żywności pochodzenia zwierzęcego z zakładu detalicznego realizowana jest wyłącznie do innych zakładów detalicznych oraz, zgodnie z prawem krajowym, stanowi działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.
- c) Państwa Członkowskie mogą przyjąć środki krajowe w celu stosowania wymogów niniejszego rozporządzenia w odniesieniu do zakładów detalicznych znajdujących się na ich terytoriach, do których nie miałyby one zastosowania na mocy lit.a) lub b).
6. Niniejsze rozporządzenie stosuje się bez uszczerbku dla:
- a) właściwych przepisów dotyczących zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego, w tym przepisów bardziej rygorystycznych, ustanowionych w celu zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych pasażalnych encefalopatii gąbczastych;
  - b) wymogów w zakresie dobrostanu zwierząt;
- oraz
- c) wymogów dotyczących identyfikacji zwierząt i odtwarzania informacji o pochodzeniu produktów pochodzenia zwierzęcego.

*Artykuł 2***Definicje**

Dla celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

- 1) definicje podane w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002;
  - 2) definicje podane w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004;
  - 3) definicje podane w załączniku I;
- oraz
- 4) definicje techniczne zawarte w załączniku II i III.

## ROZDZIAŁ II

**OBOWIĄZKI ►C2 PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWO SPOŻYWCZE ◄***Artykuł 3***Obowiązki ogólne**

1. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są stosować odpowiednie przepisy załącznika II i III.

**▼B**

2. ►M7 ►C5 Do usuwania powierzchniowych zanieczyszczeń z produktów pochodzenia zwierzęcego podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze nie mogą stosować żadnych substancji poza pitną wodą lub wodą czystą, jeżeli ◀ na jej zastosowanie zezwala rozporządzenie (WE) nr 852/2004 albo niniejsze rozporządzenie, chyba że stosowanie danej substancji zostało zatwierdzone przez Komisję. Środki te, mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia, przyjmowane są zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 12 ust. 3. ◀ ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są także przestrzegać warunków zastosowania, jakie mogą zostać przyjęte w ramach tej samej procedury. Stosowanie zatwierdzonej substancji nie wpływa na obowiązek ►C2 podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze ◀ w zakresie przestrzegania wymogów niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 4***Rejestracja i zatwierdzanie zakładów**

1. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego wytwarzane we Wspólnocie wyłącznie w przypadku gdy zostały one przygotowane oraz poddane obróbce w zakładach:

a) spełniających odpowiednie wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004, wymogi określone w załącznikach II i III do niniejszego rozporządzenia oraz stosowne wymogi prawa żywnościowego;

oraz

b) zarejestrowanych przez właściwy organ lub, w przypadku gdy jest to wymagane zgodnie z ust. 2, zatwierdzonych.

2. Bez uszczerbku dla art. 6 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, zakłady poddające obróbce produkty pochodzenia zwierzęcego, dla których wymogi ustanawia załącznik III niniejszego rozporządzenia, nie mogą podejmować działalności do czasu uzyskania zatwierdzenia właściwego organu zgodnie z ust. 3 niniejszego artykułu, z wyjątkiem zakładów zajmujących się wyłącznie:

a) produkcją podstawową;

b) transportem;

c) ►C1 przechowywaniem ◀ produktów, które nie muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze;

lub

d) działalnością związaną z handlem detalicznym, inną niż ta podlegająca zakresowi niniejszego rozporządzenia na mocy art. 1 ust. 5 lit. b).

3. Zakład podlegający zatwierdzeniu zgodnie z ust. 2 nie podejmuje działalności, chyba że, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi <sup>(1)</sup>, właściwy organ:

a) udzielił zakładowi zgody na działalność w następstwie wizyty w miejscu;

lub

b) udzielił zakładowi zatwierdzenia warunkowego.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 83.

**▼B**

4. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004, ►C2 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są współpracować z ►C1 właściwymi organami ◄. W szczególności, ►C2 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić zaprzestanie działalności zakładu w przypadku wycofania zatwierdzenia przez właściwy organ, lub w przypadku nieprzedłużenia bądź nieprzyznania pełnego zatwierdzenia, w odniesieniu do zatwierdzenia warunkowego.

5. Niniejszy artykuł nie stanowi przeszkody dla zakładu we wprowadzaniu do obrotu żywności w okresie między dniem zastosowania niniejszego rozporządzenia, a pierwszą z kolei inspekcją ze strony ►C1 właściwych organów ◄, jeżeli dany zakład:

a) podlega zatwierdzeniu zgodnie z ust. 2 i wprowadził do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym bezpośrednio przed zastosowaniem niniejszego rozporządzenia;

lub

b) jest to zakład takiego typu, w odniesieniu do którego nie obowiązywał wymóg zatwierdzania przed zastosowaniem niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 5***Znaki jakości zdrowotnej i znaki identyfikacyjne**

1. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ nie mogą wprowadzać do obrotu produktu pochodzenia zwierzęcego poddanego obróbce w zakładzie podlegającym zatwierdzeniu zgodnie z art. 4 ust. 2, chyba że:

a) opatrzony jest on znakiem jakości zdrowotnej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004;

b) wspomniane rozporządzenie nie przewiduje stosowania znaku jakości zdrowotnej, a znak identyfikacyjny został naniesiony zgodnie z załącznikiem II, sekcją I, do niniejszego rozporządzenia.

2. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ mogą opatrywać znakiem identyfikacyjnym produkty pochodzenia zwierzęcego wyłącznie w przypadku gdy zostały one wytworzone zgodnie z niniejszym rozporządzeniem, w zakładach spełniających wymogi art. 4.

3. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ nie mogą usuwać z mięsa znaku jakości zdrowotnej naniesionego zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004, chyba że je kroją, przetwarzają lub poddają innej obróbce.

*Artykuł 6***Produkty pochodzenia zwierzęcego spoza Wspólnoty**

1. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ produkty pochodzenia zwierzęcego z państw trzecich zobowiązane są zapewnić, aby przywóz miał miejsce wyłącznie, gdy:

a) państwo trzecie wysyłki znajduje się w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 11 rozporządzenia (WE) nr 854/2004, obejmującym państwa trzecie, z których przywóz danego produktu jest dozwolony;

**▼B**

b) i) zakład dokonujący wysyłki produktu, oraz w którym produkt został otrzymany lub przygotowany, znajduje się w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 854/2004, obejmującym zakłady, z których przywóz danego produktu jest dozwolony w stosownych przypadkach,

ii) w przypadku mięsa świeżego, mielonego, ►C2 surowych wyrobów mięsnych, ◄ produktów mięsnych oraz ►C2 mięsa oddzielonego mechanicznie, ◄ dany produkt został wytworzony z mięsa uzyskanego w ►C1 rzeźniach ◄ i zakładach rozbioru znajdujących się w wykazach sporządzonych i aktualizowanych zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 854/2004, albo w zatwierdzonych zakładach Wspólnoty,

oraz

iii) w przypadku małży, szkarłupni, osłonicy i ślimaków morskich, obszar produkcyjny znajduje się w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 13 powyższego rozporządzenia, w zależności od potrzeb;

c) produkt spełnia:

i) wymogi niniejszego rozporządzenia, łącznie z wymogami art. 5 dotyczącymi znaków jakości zdrowotnej i znaków identyfikacyjnych;

ii) wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004;

oraz

iii) warunki przywozu ustanowione zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym regulującym kontrole przywózowe produktów pochodzenia zwierzęcego,

oraz

d) spełnione zostały wymogi art. 14 rozporządzenia (WE) nr 854/2004 dotyczące świadectw i dokumentów, w zależności od potrzeb.

2. W drodze odstępstwa od przepisów ust. 1, przywóz produktów rybołówstwa może także odbywać się zgodnie z przepisami szczególnymi ustanowionymi w art. 15 rozporządzenia (WE) nr 854/2004.

3. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ sprowadzające produkty pochodzenia zwierzęcego zobowiązane są zapewnić, aby:

a) produkty zostały udostępnione do kontroli przywózowej zgodnie z dyrektywą 97/78/WE <sup>(1)</sup>;

b) przywóz spełniał wymogi dyrektywy 2002/99/WE <sup>(2)</sup>;

oraz

c) czynności pozostające pod ich kontrolą, jakie mają miejsce po przywozie, wykonywane były zgodnie z wymogami załącznika III.

<sup>(1)</sup> Dyrektywa Rady 97/78/WE z dnia 18 grudnia 1997 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnej produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich (Dz.U. L 24 z 30.1.1998, str. 9). Dyrektywa zmieniona Aktem Przystąpienia z 2003 r.

<sup>(2)</sup> Dyrektywa Rady 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiająca zasady zdrowia zwierząt regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję i wprowadzanie do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 18 z 23.1.2003, str. 11).

**▼B**

4. ►**C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ sprowadzające żywność zawierającą zarówno produkty pochodzenia roślinnego, jak i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego, zobowiązane są zapewnić, aby przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego wchodzące w skład takiej żywności spełniały wymogi ust. 1–3. Muszą one być w stanie udowodnić ten fakt (na przykład poprzez przedstawienie właściwych dokumentów lub świadectw zgodnych ze wzorem określonym w ust. 1 lit. d)).

## ROZDZIAŁ III

## HANDEL

*Artykuł 7***Dokumenty**

1. W przypadku obowiązywania wymogu zgodnie z załącznikiem ►**C1** II lub III ◀ ►**C2** podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, aby przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego towarzyszyły świadectwa lub inne dokumenty.

2. Zgodnie z procedurą określoną w art. 12 ust. 2:

a) można ustalić wzory dokumentów;

i

b) można ustanowić przepis o stosowaniu dokumentów w formie elektronicznej.

*Artykuł 8***Specjalne gwarancje**

1. ►**C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zamierzające wprowadzić do obrotu w Szwecji lub Finlandii następującą żywność pochodzenia zwierzęcego zobowiązane są przestrzegać reguł określonych w odniesieniu do salmonelli w ust. 2:

a) ►**C2** mięso wołowe i mięso wieprzowe, ◀ w tym mięso mielone, lecz z wykluczeniem ►**C2** surowych wyrobów mięsnych ◀ i MOM;

b) mięso z drobiu następujących gatunków: ptactwo domowe, indyki, perliczki, kaczki i gęsi, w tym mięso mielone, lecz z wykluczeniem ►**C2** surowych wyrobów mięsnych ◀ i MOM;

oraz

c) jaja.

2. a) W przypadku ►**C2** mięsa wołowego i mięsa wieprzowego ◀ oraz mięsa z drobiu, w zakładzie wysyłki pobiera się próbki z przesyłek oraz poddaje się je testowi mikrobiologicznemu, którego wyniki mają być ujemne, zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym.

b) W przypadku jaj, punkty pakowania zobowiązane są dostarczyć gwarancji, że przesyłki pochodzą ze stad poddanych testowi mikrobiologicznemu, którego wynik był ujemny, zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym.

**▼ B**

- c) W przypadku ► **C2** mięsa wołowego i mięsa wieprzowego, ◀ nie ma konieczności przeprowadzania testu przewidzianego w lit. a) w odniesieniu do przesyłek przeznaczonych dla zakładu do celów pasteryzacji, sterylizacji lub obróbki o zbliżonym skutku. W przypadku jaj, nie ma konieczności przeprowadzania testu przewidzianego w lit. b) w odniesieniu do przesyłek przeznaczonych do celów wytwarzania produktów przetwarzanych w drodze procesu gwarantującego wyeliminowanie salmonelli.
- d) Nie ma konieczności przeprowadzania testów przewidzianych w lit. a) i b) w przypadku środków spożywczych pochodzących z zakładu objętego programem kontroli w odniesieniu do danej żywności pochodzenia zwierzęcego, oraz zgodnie z procedurą określoną w art. 12 ust. 2, uznanym za równoważny programowi zatwierdzonemu dla Szwecji i Finlandii.
- e) W przypadku ► **C2** mięsa wołowego i mięsa wieprzowego ◀ oraz mięsa z drobiu, do żywności załącza się dokument handlowy lub świadectwo odpowiadające wzorowi ustanowionemu w prawodawstwie wspólnotowym oraz stwierdzające, że:
- i) przeprowadzono kontrole określone w lit. a), których wyniki są ujemne;
- lub
- ii) mięso jest przeznaczone do jednego z celów określonych w lit. c);
- lub
- iii) mięso pochodzi z zakładu podlegającego zakresowi lit. d).
- f) W przypadku jaj, przesyłkom musi towarzyszyć świadectwo zawierające oświadczenie, że przeprowadzono testy określone w lit. b), których wyniki są ujemne, albo że jaja mają zostać wykorzystane w sposób określony w lit. c).

**▼ M7**

3. a) Komisja dokonuje aktualizacji wymogów określonych w ust. 1 i 2, zwłaszcza w celu uwzględnienia zmian w programach kontroli państw członkowskich lub przyjęcia kryteriów mikrobiologicznych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004. Środki te, mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia, między innymi przez jego uzupełnienie, przyjmowane są zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 12 ust. 3;
- b) zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 12 ust. 2, przepisy ustanowione w ust. 2 w odniesieniu do środków spożywczych określonych w ust. 1 mogą zostać rozszerzone, w całości lub częściowo, na państwo członkowskie lub region państwa członkowskiego, który posiada program kontroli uznany za równoważny z programem zatwierdzonym dla Szwecji lub Finlandii w odniesieniu do danej żywności pochodzenia zwierzęcego.



**▼ B**

4. Do celów niniejszego artykułu, „program kontroli” oznacza program kontroli zatwierdzony zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2160/2003.

## ROZDZIAŁ IV

## PRZEPISY KOŃCOWE

**▼ M7***Artykuł 9*

Środki przejściowe o zasięgu ogólnym mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia, między innymi poprzez jego uzupełnienie o nowe elementy inne niż istotne, w szczególności dalszych szczegółów dotyczących wymogów określonych w przepisach niniejszego rozporządzenia, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 12 ust. 3.

Inne środki wykonawcze lub przejściowe mogą być przyjmowane zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 12 ust. 2.

**▼ B***Artykuł 10***Zmiana i dostosowanie załączników II i III**

1. ► **M7** Komisja może dokonać dostosowania lub aktualizacji załączników I i II, uwzględniając: ◀

- a) rozwinięcia przewodników dobrej praktyki;
- b) doświadczenia uzyskanego wskutek stosowania systemów opartych na HACCP na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004;
- c) rozwoju technologicznego i jego praktycznych konsekwencji, oraz oczekiwań konsumentów w odniesieniu do składu żywności;
- d) opinii naukowych, w szczególności nowych ocen ryzyka;
- e) kryteriów mikrobiologicznych oraz kryteriów w zakresie temperatury dla środków spożywczych;
- f) zmian w strukturze konsumpcji.

**▼ M7**

Środki te, mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia także poprzez jego uzupełnienie, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 12 ust. 3.

2. Komisja może przyznać odstępstwa od załączników II i III, z zastrzeżeniem, że nie wpływają one na osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia. Środki te, mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 12 ust. 3.

**▼ B**

3. Państwa Członkowskie mogą, bez uszczerbku dla osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia, przyjąć, zgodnie z ust. 4–7 niniejszego artykułu, krajowe środki dostosowujące wymogi ustanowione w załączniku III.

**▼B**

4. a) Krajowe środki określone w ust. 3 mają na celu:
- i) umożliwienie dalszego korzystania z tradycyjnych metod na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności;

**▼C2**

- ii) wyjście naprzeciw potrzebom przedsiębiorstw spożywczych zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych.

**▼B**

- b) W innych przypadkach, mają one zastosowanie wyłącznie do konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia zakładów.

5. Każde Państwo Członkowskie zamierzające przyjąć krajowe środki określone w ust. 3 zobowiązane jest powiadomić o tym Komisję i pozostałe Państwa Członkowskie. Każde takie zawiadomienie powinno:

- a) zawierać szczegółowy opis wymogów, w przypadku których Państwo Członkowskie stwierdziło konieczność takiego dostosowania, oraz charakter docelowych dostosowań;
- b) zawierać opis danych środków spożywczych oraz zakładów;
- c) wyjaśniać powody dostosowania, w tym, gdzie właściwe, poprzez podsumowanie przeprowadzonych analiz zagrożenia oraz środków, które należy podjąć w celu zapewnienia, aby dostosowanie nie naruszało celów niniejszego rozporządzenia;

oraz

- d) zawierać inne istotne informacje.

6. Od dnia otrzymania zawiadomienia określonego w ust. 5, pozostałe Państwa Członkowskie mają trzy miesiące na przesłanie pisemnych uwag Komisji. W przypadku dostosowań wynikających z ust. 4 lit b), okres ten, na wniosek któregośkolwiek z Państw Członkowskich, zostaje przedłużony do czterech miesięcy. Komisja może, a kiedy otrzymuje pisemne uwagi od jednego lub więcej Państw Członkowskich, zasięga opinii Państw Członkowskich w ramach Komitetu określonego w art. 12 ust. 1. Komisja może podjąć decyzję, zgodnie z procedurą określoną w art. 12 ust. 2, czy planowane środki mogą zostać wdrożone, z zastrzeżeniem, jeżeli jest to niezbędne, właściwych zmian. W miarę potrzeb, Komisja może zaproponować środki ogólne zgodnie z ust. 1 lub 2 niniejszego artykułu.

7. Państwo Członkowskie może przyjąć krajowe środki dostosowujące wymogi zawarte w załączniku III jedynie:

- a) zgodnie z decyzją przyjętą na podstawie ust. 6;
- b) jeżeli, miesiąc po upływie okresu określonego w ust. 6, Komisja nie powiadomiła Państw Członkowskich, że otrzymała pisemne uwagi, lub że zamierza zaproponować przyjęcie decyzji zgodnie z ust. 6;

lub

- c) zgodnie z ust. 8.

**▼B**

8. Państwo Członkowskie może, z własnej inicjatywy i z zastrzeżeniem postanowień ogólnych Traktatu, utrzymać albo ustanowić przepisy krajowe:

a) zakazujące lub ograniczające wprowadzanie do obrotu na jego terytorium surowego mleka lub surowej śmietany przeznaczonych do bezpośredniego spożycia przez ludzi;

lub

b) zezwalające na wykorzystanie, za zgodą ►C1 właściwych organów ◄, surowego mleka niespełniającego kryteriów ustanowionych w załączniku III, sekcja IX, dotyczących liczby drobnoustrojów oraz liczby komórek somatycznych, przy wytwarzaniu serów o okresie starzenia lub dojrzewania wynoszącym przynajmniej 60 dni, oraz produktów ►C1 mlecznych ◄ uzyskanych w związku z wytwarzaniem takich serów, z zastrzeżeniem, że nie wpływa to ujemnie na osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia.

### *Artykuł 11*

#### **Decyzje szczególne**

►M7 Bez uszczerbku dla ogólnego stosowania art. 9 oraz art. 10 ust. 1, zgodnie z procedurą regulacyjną określoną w art. 12 ust. 2, mogą zostać ustanowione środki wykonawcze, a zmiany do załącznika II lub III, jako środki mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia, mogą zostać przyjęte zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 12 ust. 3: ◄

- 1) w celu ustanowienia przepisów dotyczących transportu mięsa w stanie ciepłym;
- 2) dla określenia, w odniesieniu do MOM, jaka zawartość wapnia nie przewyższa znacznie tej w mięsie mielonym;
- 3) w celu ustanowienia innych metod obróbki, jakie można stosować w zakładzie przetwórczym w odniesieniu do żywych małży z obszaru produkcyjnego klasy B lub C, które nie zostały przekazane do oczyszczenia lub do ►C6 obszaru przejściowego ◄;
- 4) dla określenia uznanych metod badania w zakresie morskich biotoksyn;
- 5) w celu ustanowienia dodatkowych norm zdrowotnych dla żywych małży, we współpracy z odpowiednim laboratorium referencyjnym Wspólnoty, w tym:
  - a) wartości dopuszczalnych i metod analizy w zakresie innych morskich biotoksyn;
  - b) procedur przeprowadzania badań wirusologicznych oraz norm wirusologicznych;

oraz

  - c) planów i metod pobierania próbek oraz tolerancji analitycznych, jakie mają być stosowane w celu sprawdzenia zgodności z normami zdrowotnymi;
- 6) w celu ustanowienia norm zdrowotnych lub kontroli w przypadku gdy istnieją dowody naukowe wskazujące na konieczność ich zastosowania dla ochrony zdrowia ludzi;

**▼B**

- 7) w celu rozszerzenia załącznika III, sekcja VII, rozdział IX, na żywe małże inne niż te z rodziny *Pectinidae*;
- 8) w celu ustalenia kryteriów określania, kiedy dane epidemiologiczne wskazują, że strefa połowowa nie stanowi zagrożenia dla zdrowia w odniesieniu do występowania pasożytów, a w konsekwencji, dla określenia, kiedy właściwy organ może zezwolić ► **C2** podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze ◀ na niezamrażanie produktów rybołówstwa zgodnie z załącznikiem III, sekcja VIII, rozdział III, część D;
- 9) w celu ustanowienia kryteriów świeżości oraz limitów w odniesieniu do histaminy i całkowitego azotu lotnego dla produktów rybołówstwa;
- 10) w celu zezwolenia, aby do wytwarzania niektórych produktów ► **C1** mlecznych ◀ można było wykorzystywać surowe mleko niespełniające kryteriów ustanowionych w załączniku III, sekcja IX, odnoszących się do liczby drobnoustrojów oraz liczby komórek somatycznych;
- 11) bez uszczerbku dla dyrektywy 96/23/WE <sup>(1)</sup>, w celu ustalenia maksymalnej wartości dopuszczalnej dla wszystkich pozostałości substancji antybiotykowych łącznie w surowym mleku;
- oraz
- 12) w celu zatwierdzenia równoważnych procesów w odniesieniu do produkcji żelatyny lub kolagenu.

*Artykuł 12***Procedura komitetu**

1. Komisja jest wspomagana przez Stały Komitet ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.
2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu, stosuje się art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, uwzględniając przepisy jej art. 8.

Okres przewidziany w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE ustala się na trzy miesiące.

**▼M7**

3. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu stosuje się art. 5a ust. 1–4 oraz art. 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem jej art. 8.

**▼B***Artykuł 13***Zasięganie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności**

Komisja zasięga opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w każdej sprawie wchodzącej w zakres niniejszego rozporządzenia, która może mieć znaczny wpływ na zdrowie publiczne oraz, w szczególności, przed zaproponowaniem rozszerzenia załącznika III, sekcja III, na inne gatunki zwierząt.

<sup>(1)</sup> Dyrektywa Rady 96/23/WE z dnia 29 kwietnia 1996 r. w sprawie środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości u żywych zwierząt i w produktach zwierzęcych (Dz.U. L 125 z 23.5.1996, str. 10). Dyrektywa zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 806/2003 (Dz.U. L 122 z 16.5.2003, str. 1).

*Artykuł 14***Sprawozdanie dla Parlamentu Europejskiego i Rady**

1. Najpóźniej do dnia 20 maja 2009 r., Komisja jest zobowiązana przedłożyć Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie zawierające przegląd doświadczeń uzyskanych wskutek stosowania niniejszego rozporządzenia.
2. W miarę potrzeb, Komisja załącza do sprawozdania odpowiednie wnioski.

*Artykuł 15*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Stosuje się je 18 miesięcy po dacie wejścia w życie następujących aktów:

- a) rozporządzenie (WE) nr 852/2004;
  - b) rozporządzenie (WE) nr 854/2004;
- oraz
- c) dyrektywa 2004/41/WE.

Niemniej jednak, stosuje się je nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2006 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.



## ZAŁĄCZNIK I

### DEFINICJE

Do celów niniejszego rozporządzenia:

1. MIĘSO
  - 1.1. „Mięso” oznacza jadalne części zwierząt określonych w punktach 1.2–1.8, w tym krew.
  - 1.2. ►**C1** „Zwierzęta gospodarskie kopytne” ◄ to bydło domowe (w tym gatunki *Bubalus bubalis* oraz *Bison bison*), świnie, owce, kozy, ►**C1** zwierzęta gospodarskie ◄ nieparzystokopytne.
  - 1.3. „Drób” oznacza ►**C1** ptaki utrzymywane w gospodarstwie, w tym ptaki nieuznawane za gospodarskie, ale które są utrzymywane tak jak zwierzęta gospodarskie, ◄ z wykluczeniem ptaków bezgrzebieniowych.
  - 1.4. „Zajęczaki” oznaczają króliki, zajęce ►**C1** i gryzonie. ◄
  - 1.5. „Zwierzęta łowne” to:
    - dzikie zwierzęta kopytne i zajęczaki oraz inne ssaki lądowe, łowione do celów spożycia przez ludzi i uznawane za zwierzęta łowne na mocy właściwego prawa danego Państwa Członkowskiego, w tym ssaki żyjące na terytoriach zamkniętych w warunkach zapewniających im swobodę, zbliżonych do warunków, w jakich żyją zwierzęta łowne;
    - oraz
    - dzikie ►**C1** ptaki pozyskiwane ◄ do celów spożycia przez ludzi.
  - 1.6. ►**C1** „Zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych” to utrzymywane w warunkach fermowych ptaki bezgrzebieniowe oraz ssaki lądowe, inne niż ◄ te określone w punkcie 1.2
  - 1.7. „Drobna zwierzyna łowna” oznacza dzikie ptactwo łowne oraz zajęczaki żyjące na wolności w ich środowisku naturalnym.
  - 1.8. „Gruba zwierzyna łowna” oznacza dzikie ssaki lądowe żyjące na wolności w ich środowisku naturalnym, które nie podlegają definicji drobnej zwierzyny łownej.
  - 1.9. „Tusza” oznacza ►**C1** całą sztukę ◄ ubitego zwierzęcia po wypatroszeniu.
  - 1.10. „Świeże mięso” oznacza mięso niepoddane żadnemu procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem lub szybkim mrożeniem, w tym mięso pakowane próżniowo lub pakowane w atmosferze ►**C1** kontrolowanej. ◄
  - 1.11. „Podroby” to świeże mięso inne niż mięso tuszy, w tym ►**C1** narządy wewnętrzne ◄ i krew.
  - 1.12. „►**C1** Narządy wewnętrzne ◄” oznaczają ►**C1** narządy ◄ z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicy, łącznie z tchawicą i przelykiem, a u ptaków także wole.
  - 1.13. „Mięso mielone” oznacza mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1 % soli.
  - 1.14. ►**C2** „Mięso oddzielone mechanicznie” ◄ lub „MOM” to produkt uzyskany przez usunięcie mięsa z tkanek przylegających do kości po ►**C1** ich oddzieleniu od ◄tuszy, lub z tusz drobiowych, za pomocą środków mechanicznych, co prowadzi do utraty lub modyfikacji struktury włókien mięśniowych.
  - 1.15. ►**C1** „Surowe wyroby mięsne” oznaczają świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub substancje ◄ dodatkowe, lub które poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa.
  - 1.16. „►**C1** Rzeźnia ◄” oznacza zakład dokonujący uboju i patroszenia zwierząt, których mięso jest przeznaczone do spożycia przez ludzi.

**▼ B**

- 1.17. „Zakład rozbioru mięsa” to zakład, w którym dokonuje się ► **C1** oddzielenia kości od tuszy i/lub rozbioru ◄ mięsa.
- 1.18. ► **C2** „Zakład obróbki dziczyzny” ◄ oznacza zakład, w którym zwierzęta łowne i mięso uzyskane w wyniku polowania są przygotowywane do wprowadzenia do obrotu.

## 2. ŽIVÍ MLŽI

- 2.1. „Żywe małże” to małże odżywiające się odfiltrowanymi drobnymi organizmami.
- 2.2. „Morskie biotoksyny” oznaczają substancje trujące odkładające się w żywych małżach, zwłaszcza wskutek spożywania przez nie planktonu zawierającego toksyny.

**▼ C6**

- 2.3. „Kondycjonowanie” oznacza przechowywanie żywych małży z obszarów produkcyjnych klasy A, zakładów oczyszczania lub zakładów wysyłki, w zbiornikach lub innych instalacjach zawierających czystą wodę morską lub w lokalizacjach naturalnych, w celu usunięcia piasku, mułu lub śluzu, dla zachowania lub poprawy ich właściwości organoleptycznych oraz dla utrzymania ich w dobrym stanie żywotności, przed umieszczeniem ich w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych.

**▼ B**

- 2.4. „Dokonujący zbioru” oznacza każdą osobę fizyczną lub prawną, która wszelkimi środkami zbiera żywe małże z obszaru zbioru, w celu obróbki i wprowadzenia ich do obrotu.
- 2.5. „Obszar produkcyjny” oznacza każdy obszar morski, estuarium lub laguny, zawierający naturalne pokłady małży lub miejsca wykorzystywane do ► **C1** chowu małży, z których zbiera ◄ się żywe małże.
- 2.6. ► **C1** „Obszar przejściowy” ◄ to każdy obszar morski, estuarium lub laguny z granicami wyraźnie oznakowanymi bojami, palami lub innymi stałymi elementami, wykorzystywany wyłącznie do naturalnego oczyszczania żywych małży.

**▼ C6**

- 2.7. „Zakład wysyłki” oznacza nabrzeżny lub przybrzeżny zakład do przyjmowania, kondycjonowania, mycia, czyszczenia, sortowania i pakowania jednostkowego lub zbiorczego żywych małży nadających się do spożycia przez ludzi.
- 2.8. „Zakład oczyszczania” oznacza zakład ze zbiornikami zasilanymi czystą wodą morską, w których umieszcza się żywe małże na czas niezbędny do zmniejszenia zanieczyszczenia, aby małże nadawały się do spożycia przez ludzi.
- 2.9. „Przekazanie” oznacza przeniesienie żywych małży do obszarów morskich, obszarów laguny lub obszarów estuarium, na czas niezbędny do zmniejszenia zanieczyszczenia, aby małże nadawały się do spożycia przez ludzi. Nie obejmuje to specyficznych operacji przenoszenia żywych małży do obszarów bardziej odpowiednich dla ich dalszego wzrostu i tuczenia.

**▼ B**

## 3. PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

**▼ C6**

- 3.1. „Produkty rybołówstwa” oznaczają wszystkie zwierzęta morskie słodkowodne i (z wykluczeniem żywych małży, żywych szkarłupni, żywych osłonic i żywych ślimaków morskich, a także wszystkich ssaków, gadów i żab), dzikie i hodowlane, oraz wszystkie ich jadalne formy, części i pochodzące z nich produkty.

**▼ B**

- 3.2. „Statek przetwórnia” oznacza każdy statek, na którym produkty rybołówstwa poddaje się jednej lub kilku z następujących operacji, po których odbywa się pakowanie jednostkowe lub zbiorcze oraz, w razie konieczności, chłodzenie lub mrożenie: filetowanie, porcjowanie, ► **C1** odkórzanie, odłuszczenie, ◄ mielenie lub przetwarzanie.
- 3.3. „Statek zamrażalnia” oznacza każdy statek, na którym produkty rybołówstwa poddaje się zamrożeniu, w miarę potrzeb, po przeprowadzeniu prac przygotowawczych takich jak ► **C6** wykrwawienie ◄, odgłowienie, patroszenie i usunięcie płetw, a następnie, w razie konieczności, umieszcza się je w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych.

**▼B**

- 3.4. „Mechanicznie odkostnione produkty rybołówstwa” to produkty uzyskane wskutek usunięcia z nich mięsa za pomocą środków mechanicznych, co prowadzi do utraty lub modyfikacji struktury mięsnej.

**▼C6**

- 3.5. „Świeże produkty rybołówstwa” oznaczają nieprzetworzone produkty rybołówstwa, w całości lub wstępnie przetworzone, łącznie z produktami pakowanymi próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze, które nie zostały poddane żadnemu działaniu konserwującemu poza schłodzeniem.

**▼B**

- 3.6. ►**C1** „Wstępnie przetworzone produkty rybołówstwa” ◄ oznaczają nieprzetworzone produkty rybołówstwa, poddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, takie jak patroszenie, odgławianie, porcjowanie, filetowanie, siekanie.

## 4. MLEKO

- 4.1. „Mleko surowe” oznacza mleko uzyskane z gruczołów mlecznych zwierząt ►**C1** gospodarskich, ◄ które nie zostało podgrzane do temperatury powyżej 40 °C ani nie zostało poddane żadnej innej obróbce o równoważnym skutku.

- 4.2. „Gospodarstwo produkcji mleka” oznacza zakład, w którym utrzymuje się jedno lub więcej zwierząt ►**C1** gospodarskich ◄ do produkcji mleka, w celu wprowadzenia go do obrotu w charakterze żywności.

## 5. JAJA

- 5.1. „Jaja” oznaczają jaja w skorupkach — inne niż jaja wylewki, jaja inkubowane lub gotowane — wyprodukowane przez ►**C1** ptaki utrzymywane w gospodarstwie ◄ i nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przyrządzenia produktów ►**C1** jajecznych ◄.

- 5.2. „►**C1** Płynna masa jajowa ◄” oznacza zawartość jaja nieprzetworzonego po usunięciu skorupki.

- 5.3. „Jaja słuczki” oznaczają jaja z uszkodzoną skorupą i nienaruszoną błoną podskorupową.

- 5.4. „Zakład pakowania” oznacza zakład prowadzący sortowanie jaj według klas jakościowych i wagowych.

## 6. ŻABIE UDKA I ŚLIMAKI

- C2** 6.1. „Żabie udka” to tylna część tuszki podzielonej ◄ za pomocą poprzecznego cięcia wykonanego za przednimi kończynami, wypatroszona i oskórowana, z gatunku RNA (rodzina Żabowatych).

- 6.2. „Ślimaki” to ślimaki lądowe z gatunków *Helix pomatia*Linné, *Helix aspersa*Muller, *Helix lucorum* oraz z gatunków z rodziny *Achatinidae*.

## 7. PRODUKTY PRZETWORZONE

- 7.1. ►**C1** „Produkty mięsne” to produkty przetworzone, uzyskane w wyniku przetworzenia mięsa lub dalszego przetworzenia takich produktów przetworzonych, co w konsekwencji powoduje utratę właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju. ◄

- 7.2. „Produkty ►**C1** mleczne ◄” oznaczają produkty przetworzone, uzyskane w wyniku przetworzenia surowego mleka lub dalszego przetworzenia takich przetworzonych produktów.

- 7.3. „Produkty ►**C1** jajeczne ◄” oznaczają przetworzone produkty uzyskane w wyniku przetwarzania jaj lub różnych składników czy mieszanek jajecznych, lub w wyniku dalszego przetworzenia takich przetworzonych produktów.

- 7.4. „Przetworzone produkty rybołówstwa” oznaczają produkty przetworzone, uzyskane w wyniku przetworzenia produktów rybołówstwa lub dalszego przetworzenia takich przetworzonych produktów.



**▼ B**

- 7.5. „Wytopiony tłuszcz zwierzęcy” oznacza tłuszcz uzyskany w wyniku wytopienia mięsa, w tym kości, oraz przeznaczony do spożycia przez ludzi.
- 7.6. „Skwarki” to pozostałości wytapiania zawierające białko, po częściowym oddzieleniu tłuszczu i wody.
- 7.7. „Żelatyna” oznacza naturalne rozpuszczalne białko, żelujące lub nieżelujące, uzyskane w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu pochodzącego z kości, skóry i skórek oraz ścięgien zwierząt.
- 7.8. „Kolagen” oznacza produkt na bazie białka pochodzący ze zwierzęcych kości, skór, skórek i ścięgien, wytworzony zgodnie z odpowiednimi wymogami niniejszego rozporządzenia.
- 7.9. „►C1 Poddane obróbce ◀ żołądki, pęcherze i jelita” oznaczają żołądki, pęcherze i jelita, które po uzyskaniu i oczyszczeniu zostały poddane obróbce takiej jak solenie, podgrzewanie czy suszenie.

## 8. INNE DEFINICJE

- 8.1. „Produkty pochodzenia zwierzęcego” oznaczają:  
— żywność pochodzenia zwierzęcego, w tym miód i krew:

**▼ C6**

- żywe małże, żywe szkarłupnie, żywe ostonice i żywe ślimaki morskie przeznaczone do spożycia przez ludzi;

**▼ B**

oraz

- inne zwierzęta przeznaczone do przygotowania w celu dostarczenia ich w żywej postaci konsumentowi końcowemu.
- 8.2. „Rynek hurtowy” ►C2 oznacza przedsiębiorstwo spożywcze obejmujące ◀ kilka oddzielnych jednostek, które dzielą ze sobą wspólne instalacje i sekcje sprzedaży środków spożywczych ►C2 podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze ◀.

▼ **B**

## ZAŁĄCZNIK II

WYMOGI DOTYCZĄCE POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW  
POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

## SEKCJA I ZNAKI IDENTYFIKACYJNE

W przypadku gdy jest to wymagane zgodnie z art. 5 i 6 oraz z zastrzeżeniem przepisów załącznika III, ►**C2** podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, aby produkty pochodzenia zwierzęcego opatrzone były znakiem identyfikacyjnym, naniesionym zgodnie z poniższymi przepisami.

## A. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO

▼ **M6**

1. Znak identyfikacyjny musi zostać naniesiony przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego przez produkt.

▼ **M3**

2. Jednakże, kiedy opakowanie produktu jest usunięte lub jest ono dalej przetwarzane w innym zakładzie, produkt należy opatrzyć nowym znakiem. W takich przypadkach nowy znak musi wskazywać numer zatwierdzenia zakładu, w którym te czynności mają miejsce.

▼ **M6**

3. Znak identyfikacyjny na opakowaniach jaj nie jest obowiązkowy, jeśli kod zakładu pakującego został naniesiony zgodnie z częścią A załącznika XIV do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 <sup>(1)</sup>.

▼ **B**

4. Zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, ►**C2** podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ muszą posiadać systemy i ►**C2** procedury identyfikacji podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze, od których ◀ otrzymały produkty pochodzenia zwierzęcego, lub którym te produkty dostarczyły.

## B. FORMA ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO

5. Znak musi być czytelny i trwały, a czcionki muszą być łatwe do rozszyfrowania. Musi być wyraźnie widoczny dla ►**C1** właściwych organów ◀.
6. Znak musi wskazywać nazwę kraju, w którym zlokalizowany jest zakład, która może być podana w formie pełnej lub za pomocą dwuliterowego kodu, zgodnie z odpowiednią normą ISO.

▼ **M13**

Jednakże w przypadku państw członkowskich kody te są następujące: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE i UK.

▼ **M2**▼ **B**

7. ►**C6** Znak musi wskazywać numer zatwierdzenia zakładu. ◀ Jeżeli zakład wytwarza zarówno żywność podlegającą zakresowi niniejszego rozporządzenia, jak i żywność, do której nie ma ono zastosowania, ►**C2** podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze ◀ może stosować ten sam znak identyfikacyjny do obu rodzajów żywności.

▼ **M6**

8. ►**M13** W przypadku nanoszenia znaku w zakładzie zlokalizowanym na terytorium Wspólnoty, znak ten musi mieć kształt owalny i zawierać skrót CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ lub WE. ◀

Skrótów tych nie wolno umieszczać na znakach nanoszonych na produkty przywożone do Wspólnoty z zakładów położonych poza Wspólnotą.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

## ▼B

## C. SPOSÓB ZNAKOWANIA

9. W zależności od sposobu prezentacji różnych produktów pochodzenia zwierzęcego, znak można nanosić bezpośrednio na produkt, opakowanie jednostkowe lub zbiorcze, lub drukować na etykiecie załączonej do produktu, na opakowaniu jednostkowym albo zbiorczym. Znak może mieć także postać nieusuwalnej przywieszki, wykonanej z odpornego materiału.
10. W przypadku opakowania zbiorczego zawierającego krojone mięso lub podroby, znak musi zostać naniesiony na etykietę przytwierdzoną do opakowania zbiorczego lub wydrukowany na opakowaniu zbiorczym, w sposób zapobiegający jego zniszczeniu przy otwieraniu opakowania zbiorczego. Jednakże nie ma takiej konieczności, gdy proces otwarcia wiąże się ze zniszczeniem opakowania zbiorczego. W przypadku gdy opakowanie jednostkowe zapewnia taką samą ochronę co opakowanie zbiorcze, etykietę można przytwierdzić do opakowania jednostkowego.
11. W przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych w pojemnikach transportowych lub dużych opakowaniach zbiorczych, które to produkty mają zostać poddane dalszej obróbce, przetwarzaniu, pakowaniu jednostkowemu lub zbiorczemu w innym zakładzie, znak może zostać naniesiony na zewnętrzną powierzchnię pojemnika lub opakowania zbiorczego.
12. W przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego w stanie płynnym, w granulkach lub produktów sproszkowanych, przewożonych luzem, oraz produktów rybołówstwa także przewożonych luzem, nie ma konieczności umieszczania znaku identyfikacyjnego, jeżeli dokumentacja towarzysząca produktom zawiera informacje określone w pkt 6, 7 oraz, w miarę potrzeb, w pkt 8.
13. W przypadku gdy produkty pochodzenia zwierzęcego są umieszczane w opakowaniu zbiorczym, które ma zostać bezpośrednio dostarczone do konsumenta końcowego, znak wystarczy nanieść jedynie na zewnętrzną część tego opakowania zbiorczego.
14. W przypadku gdy znak jest наносzony bezpośrednio na produkty pochodzenia zwierzęcego, stosowane ►C1 tusze ◀ muszą zostać zatwierdzone zgodnie z przepisami wspólnotowymi dotyczącymi zastosowania substancji barwiących w środkach spożywczych.

## SEKCJA II CELE PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP

1. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ prowadzące ►C1 rzeźnię ◀ zobowiązane są zapewnić, że procedury stosowane przez nie zgodnie z ogólnymi wymogami art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 spełniają wymogi w zakresie konieczności przeprowadzania analiz zagrożeń, oraz wymogi szczególne wymienione w pkt 2.
2. Przedmiotowe procedury muszą gwarantować w odniesieniu do każdego zwierzęcia lub, w miarę potrzeb, do każdej partii zwierząt wprowadzanych do pomieszczeń ►C1 rzeźni ◀, aby:
  - a) zostały one prawidłowo zidentyfikowane;
  - b) towarzyszyły im odpowiednie informacje z gospodarstwa pochodzenia określone w sekcji III;
  - c) nie pochodziły z gospodarstwa lub obszaru objętych zakazem przemieszczania lub innymi ograniczeniami związanymi ze zdrowiem zwierząt lub zdrowiem publicznym, z wyjątkiem przypadków uzyskania zgody ►C1 właściwych organów ◀;
  - d) były czyste;
  - e) były zdrowe, w zakresie możliwym do stwierdzenia przez ►C2 podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze; ◀  
oraz
  - f) w chwili przybycia do ►C1 rzeźni ◀, znajdowały się w zadowalającym stanie w zakresie ich dobrostanu.
3. W przypadku niespełnienia któregośkolwiek z wymogów wymienionych w pkt 2, ►C2 podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązany jest ◀ powiadomić o tym fakcie urzędowego lekarza weterynarii i podjąć właściwe środki.

**▼ B**SEKCJA III INFORMACJE DOTYCZĄCE ► **C2** ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO ◀

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ prowadzące ► **C1** rzeźnie ◀ zobowiązane są, w miarę potrzeb, występować o udzielenie, gromadzić, sprawdzać i opracowywać informacje dotyczące ► **C2** łańcucha żywnościowego ◀ określone w niniejszej sekcji, w odniesieniu do wszystkich zwierząt poza zwierzętami łownymi, wysyłanych lub przeznaczonych do wysyłki do ► **C1** rzeźni ◀.

**▼ M6**

1. Podmioty prowadzące ubojnię nie mogą przyjmować zwierząt do ubojni, jeżeli nie wystąpiły o udzielenie odpowiednich informacji dotyczących łańcucha żywnościowego, przechowywanych w rejestrach gospodarstwa pochodzenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004, oraz takich informacji nie uzyskały.

**▼ B**

2. Podmioty prowadzące ► **C1** rzeźnię ◀ muszą otrzymać informacje nie później niż 24 godziny przed przybyciem zwierząt do ► **C1** rzeźni ◀, z wykluczeniem okoliczności, o których mowa w pkt 7.

**▼ M6**

3. Odpowiednie informacje dotyczące łańcucha żywnościowego, o których mowa w pkt 1, obejmują w szczególności:

**▼ M15**

a) status gospodarstwa pochodzenia lub stan zdrowia zwierząt w regionie oraz czy oficjalnie uznano, że gospodarstwo to stosuje kontrolowane warunki w pomieszczeniach inwentarskich w odniesieniu do włośnia zgodnie z rozdziałem I pkt A załącznika IV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2075/2005 <sup>(1)</sup>;

**▼ B**

- b) stan zdrowia zwierząt;
- c) weterynaryjne produkty lecznicze lub inne leczenie, jakie podawano zwierzętom lub wobec nich stosowano w odnośnym okresie, wraz z okresem karencji powyżej zera, z wyszczególnieniem dat podawania i okresów karencji;
- d) występowanie chorób mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo mięsa;
- e) w przypadku znaczenia dla ochrony zdrowia publicznego, wyniki analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt czy na innych próbkach pobranych w celu zdiagnozowania chorób, które mogą wpływać na bezpieczeństwo mięsa, łącznie z próbkami pobranymi w ramach monitorowania i zwalczania chorób odzwierzęcych oraz kontroli pozostałości;
- f) stosowne sprawozdania dotyczące poprzednich badań przedubojowych i poubojowych zwierząt z tego samego gospodarstwa pochodzenia, włączając w to zwłaszcza sprawozdania urzędowego lekarza weterynarii;
- g) ► **C1** dane dotyczące produkcji, jeżeli mogą ◀ wskazywać na występowanie choroby;

► **C1** oraz ◀

► **C1** h) ◀ nazwisko i adres prywatnego lekarza weterynarii, który sprawuje zwyczajową opiekę nad gospodarstwem pochodzenia.

4. a) Niemniej jednak, nie ma konieczności dostarczania podmiotowi prowadzącemu ► **C1** rzeźnię ◀:

i) informacji określonych w pkt 3a), b), f) i h), jeżeli jest on już w posiadaniu tych informacji (na przykład wskutek stałej umowy lub poprzez system zapewnienia jakości);

lub

ii) informacji określonych w pkt 3a), b), f) i g), jeżeli producent deklaruje brak istotnych informacji do zgłoszenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 60.

**▼ B**

- b) Informacji nie trzeba udzielać w formie dosłownego wyciągu z rejestru gospodarstwa pochodzenia. Można je dostarczać poprzez elektroniczną wymianę danych lub w formie znormalizowanego oświadczenia podpisanego przez producenta.
5. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ podejmujące decyzję o przyjęciu zwierząt do ►C1 rzeźni ◀, po dokonaniu oceny stosownych informacji dotyczących ►C2 łańcucha żywnościowego, ◀ zobowiązane są niezwłocznie udostępnić te informacje urzędowemu lekarzowi weterynarii oraz, z wykluczeniem okoliczności określonych w pkt 7, nie później niż 24 godziny przed przybyciem zwierzęcia lub partii zwierząt. ►C2 Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze, ◀ przed badaniem przedubojowym danego zwierzęcia, zobowiązany jest zgłosić urzędowemu lekarzowi weterynarii wszystkie informacje, które stanowiłyby przyczynę obaw w odniesieniu do zdrowia.
6. W razie przybycia do ►C1 rzeźni ◀ zwierzęcia bez informacji dotyczących ►C2 łańcucha żywnościowego, ◀ dany podmiot zobowiązany jest niezwłocznie powiadomić o tym fakcie urzędowego lekarza weterynarii. Zwierzę nie może zostać poddane ubojowi bez uprzedniej zgody urzędowego lekarza weterynarii.

**▼ M8**

7. Jeżeli właściwy organ udzieli zezwolenia i gdy nie naraża to na szwank celów tego rozporządzenia, informacje dotyczące łańcucha żywnościowego mogą zostać przekazane później niż 24 godziny przed przybyciem do ubojni zwierząt dowolnego gatunku, których dotyczą, lub zostać przekazane wraz z tymi zwierzętami do ubojni.

Jednak wszelkie istotne informacje dotyczące łańcucha żywnościowego, których znajomość mogłaby spowodować poważne zakłócenia działalności ubojni, powinny zostać udostępnione przedsiębiorstwu sektora spożywczego prowadzącemu ubojnię wystarczająco wcześniej przed przybyciem zwierząt do ubojni, tak aby umożliwić mu odpowiednie zaplanowanie działalności ubojni.

Przedsiębiorstwo sektora spożywczego prowadzące ubojnię musi dokonać oceny odnośnych informacji i przekazać otrzymane informacje dotyczące łańcucha żywnościowego urzędowemu lekarzowi weterynarii. Zwierzęta nie mogą zostać poddane ubojowi ani patroszeniu bez uprzedniej zgody urzędowego lekarza weterynarii.

**▼ B**

8. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są sprawdzić paszporty towarzyszące ►C1 zwierzętom gospodarskim ◀ nieparzystokopytnym, dla upewnienia się, czy zwierzę jest przeznaczone do uboju do celów spożycia przez ludzi. Jeżeli przyjmują zwierzę do uboju, zobowiązane są przekazać paszport urzędowemu lekarzowi weterynarii.

**▼ M12**

## SEKCJA IV. WYMOGI MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO ŻYWNOŚCI MROŻONEJ POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

1. Do celów niniejszej sekcji „data produkcji” oznacza:
- datę uboju w przypadku tusz, półtusz i ćwierćtusz;
  - datę uśmiercenia w przypadku ciał zwierząt łownych;
  - datę odłowu lub połowu w przypadku produktów rybołówstwa;
  - datę odpowiednio przetwarzania, rozbioru, mielenia lub przygotowania w przypadku pozostałej żywności pochodzenia zwierzęcego.
2. Do momentu, w którym żywność jest etykietowana zgodnie z dyrektywą 2000/13/WE lub wykorzystywana do dalszego przetwarzania, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zapewnić, w przypadku żywności mrożonej pochodzenia zwierzęcego przeznaczonej do spożycia przez ludzi, dostępność następujących informacji dla przedsiębiorstwa sektora spożywczego, któremu dostarczana jest żywność i, na żądanie, dla właściwego organu:
- data produkcji; oraz

▼ **M12**

b) data zamrożenia, jeżeli jest różna od daty produkcji.

W przypadku żywności wytworzonej z partii surowców o różnych datach produkcji i zamrożenia wymagane jest udostępnienie informacji o najwcześniejszej dacie odpowiednio produkcji lub zamrożenia.

3. Wybór odpowiedniego sposobu udostępnienia takich informacji należy do dostawcy żywności mrożonej, o ile informacje wymagane w pkt 2 będą dostępne dla przedsiębiorstwa sektora spożywczego, któremu dostarczana jest żywność, w sposób gwarantujący ich jasność i jednoznaczność.

▼B

## ZAŁĄCZNIK III

## WYMOGI SZCZEGÓLNE

SEKCJA I MIĘSO ►C1 ZWIERZĄT GOSPODARSKICH ◄ KOPYTNYCHROZDZIAŁ I TRANSPORT ŻYWYCH ZWIERZĄT DO ►C1 RZEŻNI ◄

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ dokonujące transportu żywych zwierząt do ►C1 rzeźni ◄ zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Podczas odbioru i transportu zwierząt, trzeba się z nimi ostrożnie obchodzić, aby nie powodować u nich zbędnego niepokoju.
2. Zwierzęta z objawami choroby lub pochodzące ze stad, o których ►C2 wiadomo, że są skażone czynnikami o znaczeniu ◄ dla zdrowia publicznego, można transportować do ►C1 rzeźni ◄ wyłącznie za zgodą ►C1 właściwych organów ◄.

ROZDZIAŁ II WYMOGI DOTYCZĄCE ►C1 RZEŻNI ◄

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić, aby konstrukcja, rozplanowanie i wyposażenie zakładów, w których dokonuje się uboju ►C1 zwierząt gospodarskich ◄ kopytnych, spełniały poniższe wymogi.

1. a) ►C1 Rzeźnie ◄ muszą być wyposażone w higieniczne miejsca postojów lub, jeśli pozwala na to klimat, w zagrody dla zwierząt, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Obiekty te muszą być wyposażone w urządzenia do pojenia zwierząt oraz, w razie konieczności, do ich żywienia. System odprowadzania ścieków nie może zagrażać bezpieczeństwu żywności.
- b) Muszą być wyposażone także w oddzielne pomieszczenia zamykane na klucz lub, jeśli pozwala na to klimat, zagrody dla chorych zwierząt lub zwierząt podejrzewanych o chorobę, z oddzielnym systemem odprowadzania ścieków i zlokalizowane w sposób uniemożliwiający zakażenie innych zwierząt, chyba że ►C1 właściwe organy ◄ uznają takie pomieszczenia za niekonieczne.
- c) Wielkość miejsc postojów musi zapewniać dobre warunki utrzymania zwierząt. Ich rozplanowanie musi ułatwiać przeprowadzanie badań przed-ubojowych, w tym identyfikację zwierząt lub grup zwierząt.
2. Aby zapobiec zanieczyszczeniu mięsa, muszą one:
  - a) posiadać wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności;
  - b) posiadać oddzielne pomieszczenie do opróżniania i oczyszczania żołądków i jelit, chyba że ►C1 właściwe organy ◄ wydadzą dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków;
  - c) zapewnić odrębne miejsca ►C1 albo ◄ oddzielenie w czasie następujących czynności:
    - i) ogłuszanie i ►C1 wykrwawianie ◄;
    - ii) w przypadku świń, sparzanie, odszczeciniwanie, oparzenie i opalenie;
    - iii) wytrzewianie i dalsze czyszczenie;
    - iv) obróbka czystych ►C1 narządów wewnętrznych ◄ i flaków;
    - v) wstępna obróbka i czyszczenie innych podrobów, zwłaszcza obróbka oskórowanych głów, jeżeli nie jest wykonywana na linii uboju;
    - vi) pakowanie zbiorcze podrobów;

oraz

  - vii) wysyłka mięsa;

**▼ B**

- d) posiadać instalacje zapobiegające styczności mięsa z podłogami, ścianami i osprzętem;
- oraz
- e) posiadać linie uboju (w przypadku gdy są uruchomione) zaprojektowane w sposób umożliwiający stały postęp procesu uboju i uniemożliwiający zanieczyszczenie krzyżowe różnych części linii uboju. W przypadku gdy w tych samych pomieszczeniach uruchomionych jest więcej linii uboju, muszą one być od siebie odpowiednio oddzielone, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.
3. Muszą być wyposażone w urządzenia do ►C1 dezynfekcji narzędzi ◄, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku.
  4. Urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem niepakowanym muszą być wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń.
  5. Muszą być wyposażone w urządzenia ►C1 zamykane na klucz do chłodniczego przechowywania zatrzymanego mięsa, a także w oddzielne urządzenia, również zamykane na klucz, do takiego przechowywania mięsa, ◄ ►C1 uznanego za niezdatne ◄ do spożycia przez ludzi.
  6. Zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu zwierząt gospodarskich. Niemniej jednak, zakłady nie muszą posiadać tych miejsc i urządzeń, jeżeli zezwoli na to właściwy organ, ►C2 a w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia. ◄
  7. Zakład musi być wyposażony w zamykane na klucz pomieszczenia do celów uboju zwierząt chorych i podejrzanych o chorobę. Nie ma to znaczenia, jeżeli ubój odbywa się w innych zakładach, zatwierdzonych do tego celu przez ►C1 właściwe organy ◄, lub na koniec normalnego okresu uboju.
  8. Jeżeli w ►C1 rzeźni ◄ przechowuje się obornik lub treść przewodu pokarmowego, do tego celu musi zostać wyznaczony specjalny obszar lub miejsce.
  9. W zakładzie musi znajdować się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce lub pomieszczenie, w razie konieczności, do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych.

## ROZDZIAŁ III WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW ROZBIORU MIĘSA

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić, aby zakłady dokonujące rozbioru mięsa ►C1 zwierząt gospodarskich ◄ kopytnych:

1. były zaprojektowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, w szczególności przez:
  - a) umożliwienie stałego postępu prac;
  - lub
  - b) zapewnienie oddzielenia od siebie różnych partii towaru;

**▼ C3**

2. posiadały oddzielne pomieszczenia do przechowywania mięsa pakowanego i niepakowanego, chyba że jest ono przechowywane w różnym czasie lub w taki sposób, aby opakowania oraz sposób przechowywania nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa;

**▼ B**

3. posiadały pomieszczenia do rozbioru mięsa z wyposażeniem umożliwiającym zapewnienie zgodności z wymogami ustanowionymi w rozdziale V;
  4. posiadały urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z niepakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń;
- oraz
5. były wyposażone w urządzenia do ►C1 dezynfekcji narzędzi ◄, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku.



**▼ B**

## ROZDZIAŁ IV HIGIENA UBOJU

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ prowadzące ►C1 rzeźnię ◄, w których dokonuje się uboju ►C1 zwierząt gospodarskich ◄ kopytnych, zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Po przybyciu zwierząt do ►C1 rzeźni ◄, nie można bezzasadnie opóźniać ich uboju. Niemniej jednak, przed ubojem zwierzętom należy dać czas na odpoczynek, jeżeli zachodzi taka konieczność ze względu na ich dobrostan.

**▼ C6**

2. a) Mięso zwierząt innych niż te określone w pkt b) i c) nie może być wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi, jeżeli zwierzęta te nie zostały poddane ubojowi w rzeźni.

**▼ B**

- b) Do ►C1 rzeźni ◄ można wprowadzać wyłącznie żywe zwierzęta przeznaczone do uboju, z wykluczeniem:
  - i) zwierząt poddanych ubojowi z konieczności poza ►C1 rzeźnią ◄, zgodnie z rozdziałem VI;
  - ii) zwierząt poddanych ubojowi w miejscu produkcji, zgodnie z sekcją III;
  - oraz
  - iii) zwierzyny łownej, zgodnie z sekcją IV, rozdział II.

- c) Mięso zwierząt poddanych ubojowi wskutek wypadku w ►C1 rzeźni ◄ można wykorzystywać do celów spożycia przez ludzi, jeżeli badanie nie wykaze poważnych uszkodzeń, innych niż te powstałe w wyniku wypadku.

3. Zwierzęta lub, w miarę potrzeb, każda partia zwierząt, wysyłane do uboju muszą zostać zidentyfikowane w sposób umożliwiający oznaczenie ich pochodzenia.

4. Zwierzęta muszą być czyste.

5. Podmioty prowadzące ►C1 rzeźnię ◄ zobowiązane są przestrzegać wskazówek udzielonych przez lekarza weterynarii, wyznaczonego przez ►C1 właściwe organy ◄ zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004, w celu zapewnienia odpowiednich warunków do badania przedubojowego każdego zwierzęcia.

6. Zwierzęta wprowadzone do hali uboju muszą zostać niezwłocznie poddane ubojowi.

7. Ogluszenie, ►C1 wykrwawianie, oskórowanie, wytrzewianie i wstępną obróbkę ◄ należy wykonać bez zbędnej zwłoki oraz w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa. W szczególności:
  - a) podczas operacji ►C1 wykrwawiania ◄ nie można naruszyć tchawicy i przełyku, z wykluczeniem przypadku, kiedy ubój jest wykonywany zgodnie z religijnym obrzędkiem rytualnym;
  - b) w trakcie usuwania skór i sierści:
    - i) należy zapobiegać kontaktowi między zewnętrzną powłoką skóry a tuszą;
    - oraz

**▼ C6**

- ii) osoby oraz sprzęt mające kontakt z zewnętrzną powłoką skór i sierścią nie mogą dotykać mięsa;

**▼ B**

- c) trzeba podjąć środki zapobiegające rozlaniu się treści przewodu pokarmowego w trakcie i po zakończeniu wytrzewiania, oraz należy zapewnić, aby wytrzewianie zostało wykonane możliwie jak najszybciej po ogłuszeniu;

oraz

- d) przy usuwaniu wymion nie można dopuścić do zanieczyszczenia tuszy mlekiem lub siarą.

**▼ M3**

8. Tusze i inne części ciała przeznaczone do spożycia przez ludzi muszą być w pełni odarte ze skóry, z wyjątkiem świń, głów owiec i kóz oraz cieląt, pysków i warg bydlęcych oraz kończyn bydlęcych, owiec i kóz. Z głowami, w tym z pyskami, wargami oraz kończynami, należy postępować w taki sposób, aby uniknąć zakażenia.

**▼ B**

9. Z nieoskórowanych świń trzeba niezwłocznie usunąć szczecinę. Należy zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia mięsa wodą ►C1 z oparzalnika. Przy wykonywaniu tej operacji można stosować jedynie zatwierdzone dodatki. Następnie świnie trzeba dokładnie opłukać ◀ pitną wodą.
10. Tusze muszą być pozbawione widocznych zanieczyszczeń odchodami. Wszelkie widoczne zanieczyszczenia trzeba niezwłocznie usunąć przez wytrybowanie lub za pomocą alternatywnych środków o równoważnym skutku.
11. Tusze i podroby nie mogą mieć styczności z podłogami, ścianami lub stanowiskami roboczymi.
12. Podmioty prowadzące ►C1 rzeźnię ◀ zobowiązane są przestrzegać zaleceń ►C1 właściwych organów ◀, w celu zapewnienia odpowiednich warunków do przeprowadzenia badania poubojowego wszystkich zwierząt poddanych ubojowi, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004.
13. Do czasu przeprowadzenia badania poubojowego, części zwierząt poddanych ubojowi i przeznaczone do takiego badania muszą:
- być rozpoznawalne jako przynależące do danej tuszy;
  - oraz
  - nie mogą mieć styczności z żadną inną tuszą, podrobami czy ►C1 narządami wewnętrznymi ◀, także z tymi, które zostały już poddane badaniu poubojowemu.
- Niemniej jednak, penis można się pozbyć od razu, z zastrzeżeniem, że nie wykazuje żadnych zmian patologicznych.
14. ►C1 Z obu nerek usuwa się otaczającą tkankę tłuszczową. W przypadku bydła, świń oraz zwierząt jednokopytnych należy usunąć również torebkę okołonerkową. ◀
15. Jeżeli krew lub inne ►C1 podroby ◀ kilku zwierząt gromadzi się w tym samym pojemniku przed dokonaniem badania poubojowego, a tusza jednego lub kilku z tych zwierząt została ►C1 uznana za niezdatną ◀ do spożycia przez ludzi, całą zawartość takiego pojemnika ►C1 uznaje się za niezdatną ◀ do spożycia przez ludzi.
16. Po dokonaniu badania poubojowego:

**▼ M3**

- migdałki bydlęce, świń i jednokopytnych należy usuwać w sposób higieniczny;

**▼ B**

- części niezdatne do spożycia przez ludzi trzeba jak najszybciej usunąć z czystego sektora zakładu;
  - mięso zatrzymane lub ►C1 uznane za niezdatne ◀ do spożycia przez ludzi oraz ►C1 produkty uboczne nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi ◀ nie mogą mieć styczności z mięsem zgłoszonym jako nadające się do spożycia przez ludzi;
  - oraz
  - C1 narządy wewnętrzne ◀ lub części ►C1 narządów wewnętrznych ◀ pozostałe w tuszy, z wykluczeniem nerek, trzeba usunąć w całości i możliwie jak najszybciej, chyba że ►C1 właściwe organy ◀ wydadzą zezwolenie na inne postępowanie.
17. Po dokonaniu uboju i badania poubojowego, mięso składa się zgodnie z wymogami ustanowionymi w rozdziale VII.

**▼ M17**

18. W przypadku przeznaczenia do dalszej obróbki:
- zołądki trzeba sparzyć lub oczyścić; jednakże w przypadku zoładków młodych przeżuwaczy przeznaczonych do produkcji podpuszczki, zołądki należy jedynie opróżnić;
  - jelita trzeba opróżnić i wyczyścić;
  - głowy i kończyny poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego trzeba oskórować lub sparzyć i usunąć z nich sierść; jednakże jeśli zezwoli na to właściwy organ, w widoczny sposób czyste kończyny poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego można przetransportować do zatwierdzonego zakładu dokonującego dalszej obróbki w celu przetworzenia w żywność i poddać je tam oskórowaniu lub sparzeniu i usunięciu sierści.

**▼ B**

19. W przypadku gdy zakłady uzyskały zatwierdzenie w odniesieniu do przeprowadzania uboju różnych gatunków zwierząt, lub w odniesieniu do obróbki tusz zwierząt dzikich utrzymywanych ►C1 w warunkach fermowych oraz zwierząt łownych, konieczne jest podjęcie środków zapobiegających zanieczyszczeniu krzyżowemu, przez zapewnienie odrębnych miejsc albo oddzielenia w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach. Dostępne muszą być oddzielne urządzenia do przyjmowania i przechowywania nieoskórowanych tusz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, ◀ które zostały poddane ubojowi w gospodarstwie, oraz tusz zwierząt łownych.
20. Jeżeli ►C1 rzeźnia ◀ nie posiada zamykanych na klucz urządzeń zarezerwowanych do uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę, urządzenia wykorzystywane do uboju takich zwierząt, przed przystąpieniem do uboju innych zwierząt muszą zostać oczyszczone, umyte i zdezynfekowane pod nadzorem urzędowym.

## ROZDZIAŁ V HIGIENA ROZBIORU I ►C1 ODDZIELANIA KOŚCI OD TUSZY ◀

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, aby rozbiór i ►C1 oddzielanie od kości ◀ mięsa ►C1 zwierząt gospodarskich ◀ kopytnych odbywały się zgodnie z poniższymi wymogami.

- W ►C1 rzeźniach ◀ można dzielić tusze ►C1 zwierząt gospodarskich ◀ kopytnych na półtusze lub ćwierćtusze, a półtusze na nie więcej niż trzy części. Dalszy rozbiór i ►C1 oddzielanie kości od tuszy ◀ dozwolone jest wyłącznie w zakładzie rozbioru mięsa.
- Wszelkie prace przy obróbce mięsa muszą być zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu lub je minimalizujący. W tym celu, ►C2 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ muszą zapewnić, aby:
  - mięso przeznaczone do rozbioru było wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb;
  - w trakcie rozbioru, oddzielania ►C1 kości od tuszy ◀, trybowania, porcjowania i krojenia, pakowania jednostkowego lub zbiorczego, temperatura mięsa wynosiła nie więcej niż 3 °C dla podrobów i 7 °C dla pozostałego mięsa, przez utrzymanie temperatury otoczenia nie wyższej niż 12 °C lub za pomocą innego alternatywnego systemu o równoważnym skutku;
 

oraz
  - w przypadku gdy zakład uzyskał zatwierdzenie w odniesieniu do przeprowadzania ►C1 rozbioru różnych gatunków zwierząt, podjęte zostały środki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu, w razie konieczności przez zapewnienie odrębnych miejsc albo ◀ oddzielenia w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach.
- Niemniej jednak, można dokonywać rozbioru mięsa i oddzielenia ►C1 kości od tuszy ◀ zanim osiągnie ono temperaturę określoną w pkt 2b), zgodnie z rozdziałem VII, pkt 3.
- Rozbioru mięsa i oddzielenia ►C1 kości od tuszy ◀ można dokonywać zanim mięso osiągnie temperaturę określoną w pkt 2b), jeżeli pomieszczenie rozbioru mięsa znajduje się w tym samym miejscu co ►C1 rzeźnia ◀. W takim przypadku mięso należy przenieść do pomieszczenia rozbioru bezpośrednio z ►C1 rzeźni ◀ lub po okresie oczekiwania w chłodni lub zamrażalni. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru oraz, w miarę potrzeb, po umieszczeniu mięsa w opakowaniach zbiorczych, musi ono zostać schłodzone do temperatury określonej w pkt 2b).

▼ **M19**

5. Tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części hurtowe mogą zostać odkostnione i podzielone, zanim osiągną temperaturę określoną w pkt 2 lit. b), jeżeli były przewożone w ramach odstępstwa określonego w sekcji I rozdział VII pkt 3 lit. b). W takim przypadku podczas rozbioru lub oddzielania kości mięso musi być poddane temperaturom powietrza, które zapewnią stały spadek temperatury mięsa. Niezwłocznie po rozbiorze oraz, w stosownych przypadkach, po zapakowaniu mięso musi zostać schłodzone do temperatury określonej w pkt 2 lit. b), o ile już nie znajduje się poniżej takiej temperatury.

▼ **B**ROZDZIAŁ VI UBÓJ Z KONIECZNOŚCI POZA ► **C1** RZEŻNIĄ ◀

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, aby mięso ► **C1** zwierząt gospodarskich ◀ kopytnych poddanych ubojowi z konieczności poza ► **C1** rzeźnią ◀ było wykorzystane do celów spożycia przez ludzi wyłącznie, jeżeli spełnia poniższe wymogi.

1. Zwierzę zdrowe pod wszystkimi innymi względami miało wypadek, który uniemożliwił jego transport do ► **C1** rzeźni ◀ z przyczyn podyktowanych jego dośrobianem.
2. Zwierzę musi zostać poddane badaniu przedubojowemu przez lekarza weterynarii.
3. Zwierzę poddane ubojowi i ► **C6** wykrwawieniu ◀ musi zostać przewiezio-  
zione do ► **C1** rzeźni ◀ w higienicznych warunkach i bez zbędnej zwłoki. Usunięcia żołądka i jelit, bez ► **C1** dalszej obróbki poubojowej, ◀ można dokonać na miejscu, pod nadzorem lekarza weterynarii. Wszelkie usunięte ► **C1** narządy wewnętrzne ◀ muszą towarzyszyć zwierzęciu do ► **C1** rzeźni ◀, oraz muszą być oznakowane jako przynależące do tego zwierzęcia.
4. Jeżeli od chwili dokonania uboju do przybycia do ► **C1** rzeźni ◀ upływa więcej niż dwie godziny, zwierzę musi zostać ► **C1** schłodzone ◀. Jeżeli klimat na to zezwala, nie ma konieczności poddawania zwierzęcia chłodzeniu aktywnemu.
5. Zwierzęciu musi towarzyszyć do ► **C1** rzeźni ◀ oświadczenie ► **C2** podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, ◀ ► **C1** który utrzymywał zwierzę, stwierdzające tożsamość zwierzęcia oraz zawierające informacje na temat weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych środków, ◀ jakie podawano zwierzęciu lub wobec niego stosowano, z wyszczególnieniem dat podawania i okresów karencji.
6. Zwierzęciu musi towarzyszyć do ► **C1** rzeźni ◀ ► **C1** poświadczenie ◀ lekarza weterynarii, stwierdzające korzystny wynik badania przedubojowego, jego datę i czas oraz przyczynę uboju z konieczności, a także charakter leczenia, jakie zastosował lekarz weterynarii wobec danego zwierzęcia.
7. Zwierzę poddane ubojowi musi nadawać się do spożycia przez ludzi w następstwie przeprowadzenia badania poubojowego w ► **C1** rzeźni ◀, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004, w tym także po dokonaniu dodatkowych badań, jakie są wymagane w przypadku uboju z konieczności.
8. ► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są przestrzegać wskazówek dotyczących wykorzystania mięsa, jakich może udzielić im urzędowy lekarz weterynarii po przeprowadzeniu badania poubojowego.

▼ **M15**▼ **B**ROZDZIAŁ VII ► **C1** PRZECHOWYWANIE ◀ I TRANSPORT

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, aby mięso ► **C1** zwierząt gospodarskich ◀ kopytnych ► **C1** przechowywano ◀ zgodnie z poniższymi wymogami.

▼ **C6**

1. a) W przypadku braku innych szczególnych przepisów, mięso po badaniu poubojowym trzeba niezwłocznie poddać schłodzeniu w rzeźni, celem zapewnienia temperatury wszystkich części mięsa nie wyższej niż 3 °C dla podrobów i 7 °C dla pozostałego mięsa, przy krzywej chłodzenia zapewniającej stały spadek temperatury. Niemniej jednak, w trakcie chłodzenia można dokonać rozbioru mięsa i oddzielenia kości od tuszy, zgodnie z rozdziałem V, pkt 4.

▼ **B**

- b) ► **C1** W trakcie ◀ operacji chłodzenia trzeba zapewnić odpowiednią wentylację, aby zapobiec kondensacji na powierzchni mięsa.

**▼ B**

2. Mięso musi osiągnąć temperaturę określoną w pkt 1 i pozostawać w tej temperaturze podczas ► **C1** przechowywania ◀.

**▼ M19**

3. Mięso musi osiągnąć przed transportem temperaturę określoną w pkt 1 oraz musi pozostawać w tej temperaturze podczas transportu.

Jednakże zastosowanie mają następujące lit. a) i b).

- a) transport mięsa do produkcji określonych produktów może mieć miejsce, zanim zostanie osiągnięta temperatura określona w pkt 1, o ile właściwy organ wyrazi na to zgodę, pod warunkiem że:

- (i) transport taki odbywa się zgodnie z wymogami, jakie właściwe organy miejsca pochodzenia i miejsca przeznaczenia określają w odniesieniu do transportu z danego zakładu do innego zakładu;
- (ii) mięso opuszcza rzeźnię lub pomieszczenie do rozbioru mięsa znajdujące się w tym samym miejscu co rzeźnia niezwłocznie, a transport nie trwa dłużej niż dwie godziny;

oraz

- (iii) transport taki jest uzasadniony ze względów technicznych

- b) transport tusz, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonych na trzy części hurtowe, pozyskanych z owiec i kóz, bydła i trzody chlewnej, może rozpocząć się, zanim osiągnięta zostanie temperatura określona w pkt 1, pod warunkiem że spełnione są wszystkie następujące warunki:

- (i) temperatura jest monitorowana i rejestrowana w ramach procedur opartych na zasadach HACCP;
- (ii) podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, wysyłające i transportujące tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe otrzymały zezwolenie od właściwego organu w miejscu wysyłki na skorzystanie z tego odstępstwa;
- (iii) pojazd transportujący tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe jest wyposażony w przyrząd, który monitoruje i rejestruje temperatury powietrza, jakim poddane są tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe, w taki sposób, aby właściwe organy miały możliwość sprawdzenia przestrzegania wymogów dotyczących czasu i temperatury określonych w ppkt (viii);
- (iv) pojazd transportujący tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe do jednego transportu zabiera mięso tylko z jednej rzeźni;
- (v) tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe, których dotyczy niniejsze odstępstwo, muszą mieć temperaturę wewnętrzną 15 stopni w momencie rozpoczęcia transportu, jeżeli mają być przewożone w tym samym pomieszczeniu co tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe, które spełniają wymagania dotyczące temperatury określone w pkt 1 (tj. 7 stopni);
- (vi) do przesyłki dołączone jest oświadczenie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze; w oświadczeniu muszą zostać określone: okres schładzania przed załadunkiem; czas rozpoczęcia ładowania tusz, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonych na trzy części hurtowe; temperatura powierzchni mięsa w tym momencie, maksymalna temperatura powietrza podczas transportu, której mogą być poddane tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe; dopuszczalny maksymalny czas trwania transportu; data wydania pozwolenia oraz nazwa właściwego organu przyznającego odstępstwo;

## ▼ M19

(vii) podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze miejsca przeznaczenia musi poinformować właściwe organy, zanim otrzyma on po raz pierwszy tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe, które nie osiągnęły temperatury określonej w pkt 1 przed transportem;

(viii) takie mięso jest transportowane zgodnie z następującymi parametrami:

— Dla maksymalnego czasu transportu <sup>(1)</sup> wynoszącego sześć godzin:

Gatunek	Temperatura powierzchni <sup>(2)</sup>	Maksymalny czas schładzania do temperatury powierzchni mięsa <sup>(3)</sup>	Maksymalna temperatura powietrza w czasie transportu <sup>(4)</sup>	Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy <sup>(5)</sup>
Owce i kozy	7 °C	8 godzin	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 jtk/cm <sup>2</sup>
Bydło		20 godzin		$\log_{10}$ 3,5 jtk/cm <sup>2</sup>
Świnie		16 godzin		$\log_{10}$ 4 jtk/cm <sup>2</sup>

— Dla maksymalnego czasu transportu <sup>(1)</sup> wynoszącego trzydzieści godzin:

Gatunek	Temperatura powierzchni <sup>(2)</sup>	Maksymalny czas schładzania do temperatury powierzchni mięsa <sup>(3)</sup>	Temperatura wewnętrzna <sup>(6)</sup>	Maksymalna temperatura powietrza w czasie transportu <sup>(4)</sup>	Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy <sup>(5)</sup>
Świnie	7 °C	16 godzin	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 jtk/cm <sup>2</sup>

— Dla maksymalnego czasu transportu <sup>(1)</sup> wynoszącego sześćdziesiąt godzin:

Gatunek	Temperatura powierzchni <sup>(2)</sup>	Maksymalny czas schładzania do temperatury powierzchni mięsa <sup>(3)</sup>	Temperatura wewnętrzna <sup>(6)</sup>	Maksymalna temperatura powietrza w czasie transportu <sup>(4)</sup>	Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy <sup>(5)</sup>
Owce i kozy	4 °C	12 godzin	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 jtk/cm <sup>2</sup>
Bydło		24 godziny			

<sup>(1)</sup> Maksymalny czas dozwolony od początku załadunku mięsa na pojazd do czasu zakończenia realizacji ostatecznej dostawy. Załadunek mięsa na pojazd może zostać opóźniony poza maksymalny czas przeznaczony na chłodzenie mięsa do określonej temperatury powierzchni. Jeśli do tego dojdzie, wówczas maksymalny czas transportu musi zostać skrócony o taki sam okres, o jaki opóźniono załadunek. Właściwy organ państwa członkowskiego przeznaczenia może ograniczyć liczbę punktów dostawy.

<sup>(2)</sup> Maksymalna temperatura powierzchni mięsa dozwolona podczas załadunku i po nim, mierzona w najgrubszej części tuszy, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonych na trzy części hurtowe.

<sup>(3)</sup> Maksymalny czas dozwolony od momentu uśmiercenia aż do osiągnięcia maksymalnej temperatury powierzchni dozwolonej podczas załadunku.

<sup>(4)</sup> Maksymalna temperatura powietrza, jakiej mięso może być poddane od momentu rozpoczęcia załadunku oraz przez cały czas trwania transportu.

<sup>(5)</sup> Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy w rzeźni, obliczona stosując metodę ruchomego okna 10 tygodni, dozwolona w przypadku tusz odpowiednich gatunków, oszacowana przez podmiot zgodnie z wymogami właściwego organu, w zależności od procedur pobierania i badania próbek określonych w rozdziale 2 pkt 2.1.1 i 2.1.2 oraz rozdziale 3 pkt 3.2 w załączniku I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1).

<sup>(6)</sup> Maksymalna dozwolona temperatura wewnętrzna mięsa w czasie załadunku i po nim.

**▼B**

4. Mięso przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bez zbędnej zwłoki, z uwzględnieniem, w razie konieczności, czasu na stabilizację przed zamrożeniem.

**▼C3**

5. Mięso nieopakowane przechowuje się i transportuje oddzielnie od mięsa pakowanego, chyba że jest ono przechowywane i transportowane w różnym czasie lub w taki sposób, aby opakowania oraz sposób przechowywania i transportu nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa.

**▼B**

## SEKCJA II MIĘSO DROBIU I ZAJĘCZAKÓW

## ROZDZIAŁ I TRANSPORT ŻYWYCH ZWIERZĄT DO ►C1 RZEŻNI ◀

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ dokonujące transportu żywych zwierząt do ►C1 rzeźni ◀ zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Podczas odbioru i transportu zwierząt, trzeba się z nimi ostrożnie obchodzić, aby nie powodować u nich zbędnego niepokoju.
2. Zwierzęta z objawami choroby lub pochodzące ze stad, o których wiadomo, że są skażone ►C1 substancjami ◀ o znaczeniu dla zdrowia publicznego, można transportować do ►C1 rzeźni ◀ wyłącznie za zgodą ►C1 właściwych organów ◀.
3. Klatki do celów transportu zwierząt do ►C1 rzeźni ◀ oraz moduły, jeżeli są stosowane, muszą być wykonane z materiału odpornego na korozję oraz muszą być łatwe do oczyszczenia i dezynfekcji. Niezwłocznie po opróżnieniu oraz, w razie konieczności, przed ponownym zastosowaniem, wszystkie urządzenia wykorzystywane do odbioru i dostaw żywych zwierząt muszą zostać oczyszczone, umyte i zdezynfekowane.

## ROZDZIAŁ II WYMOGI DOTYCZĄCE ►C1 RZEŻNI ◀

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, aby konstrukcja, rozplanowanie i wyposażenie zakładów, w których dokonuje się uboju drobiu lub zajęczaków, spełniały poniższe wymogi.

1. Muszą posiadać pomieszczenie lub zadaszoną powierzchnię do odbioru zwierząt oraz do badania ►C1 przedubojowego. ◀
2. Aby zapobiec zanieczyszczeniu mięsa, muszą one:
  - a) posiadać wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności;
  - b) posiadać oddzielne pomieszczenie do patroszenia i dalszej obróbki, łącznie z dodawaniem przypraw korzennych do całych tusz drobiu, chyba że właściwy organ wyda dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków;
  - c) zapewnić odrębne miejsca ►C1 albo ◀ oddzielenie w czasie następujących czynności:
    - i) ►C1 ogłuszanie i wykrwawianie; ◀
    - ii) ►C1 oskubywanie lub oskórowanie, oraz każde sparzanie; ◀

oraz

    - iii) wysyłka mięsa;
  - d) posiadać instalacje zapobiegające styczności mięsa z podłogami, ścianami i osprzętem;

oraz

**▼ B**

- e) posiadać linie uboju (w przypadku gdy są uruchomione) zaprojektowane w sposób umożliwiający stały postęp procesu uboju i uniemożliwiający zanieczyszczenie krzyżowe różnych części linii uboju. W przypadku gdy w tych samych pomieszczeniach uruchomionych jest więcej linii uboju, muszą one być od siebie odpowiednio oddzielone, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.
3. Muszą być wyposażone w urządzenia do ►**C1** dezynfekcji narzędzi ◄, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku.
4. Urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem niepakowanym muszą być wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń.
5. Muszą być wyposażone w urządzenia zamykane na klucz, ►**C1** do chłodniczego przechowywania zatrzymanego mięsa, a także w oddzielne urządzenia, również zamykane na klucz, do takiego przechowywania mięsa, uznawanego za niezdatne ◄ do spożycia przez ludzi.
6. Zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami, do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji:
- a) urządzeń służących do transportu, takich jak klatki;
- oraz
- b) środków transportu.
- Miejsca i urządzenia w odniesieniu do lit. b) ►**C2** nie są obowiązkowe, jeżeli w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia. ◄
7. W zakładzie musi znajdować się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce lub pomieszczenie, w razie konieczności, do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych.

## ROZDZIAŁ III WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW ROZBIORU MIĘSA

1. ►**C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić, aby zakłady rozbioru mięsa drobiu lub zajęczaków:
- a) były zaprojektowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, w szczególności przez:
- i) umożliwienie stałego postępu prac;
- lub
- ii) zapewnienie oddzielenia od siebie różnych partii ►**C1** produkcyjnych ◄;

**▼ C3**

- b) posiadały oddzielne pomieszczenia do przechowywania mięsa pakowanego i niepakowanego, chyba że jest ono przechowywane w różnym czasie lub w taki sposób, aby opakowania oraz sposób przechowywania nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa;

**▼ B**

- c) posiadały pomieszczenia do rozbioru mięsa z wyposażeniem umożliwiającym zapewnienie zgodności z wymogami ustanowionymi w rozdziale V;



**▼B**

- d) posiadały urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z niepakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń;
  - oraz
  - e) były wyposażone w urządzenia do ►C1 dezynfekcji narzędzi ◄, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku.
2. Jeżeli w zakładzie rozbioru mięsa przeprowadza się następujące operacje:
- a) patroszenie gęsi i kaczek hodowanych do celów wytwarzania „foie gras”, które zostały oszołomione, ►C6 wykrwawione ◄ i oskubane w gospodarstwie prowadzącym tucz;
  - oraz
  - b) opóźnione patroszenie drobiu,
- C2 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić do tych celów odrębne pomieszczenia.

## ROZDZIAŁ IV HIGIENA UBOJU

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ prowadzące ►C1 rzeźnie ◄, w których dokonuje się uboju drobiu lub zajęczaków, zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. a) Mięso zwierząt innych niż te określone w pkt b) nie może być wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi, jeżeli zwierzęta te nie zostały poddane ubojowi w ►C1 rzeźni ◄.
- b) Do ►C1 rzeźni ◄ można wprowadzać wyłącznie żywe zwierzęta przeznaczone do uboju, z wykluczeniem:
  - i) drobiu patroszonego z opóźnieniem, gęsi i kaczek ►C1 utrzymywanych do celów wytwarzania „foie gras” oraz ptaków, które nie są uznawane za gospodarskie, lecz są utrzymywane w warunkach fermowych tak jak zwierzęta gospodarskie, ◄ jeżeli zostały poddane ubojowi w gospodarstwie zgodnie z rozdziałem VI;
  - ii) zwierząt dzikich utrzymywanych ►C1 w warunkach fermowych, ◄ poddanych ubojowi w miejscu produkcji zgodnie z sekcją III;
  - oraz
  - iii) drobnej zwierzyny łownej, zgodnie z sekcją IV, rozdział III.
2. Podmioty prowadzące ►C1 rzeźnie ◄ zobowiązane są przestrzegać wskazówek ►C1 właściwych organów ◄, celem zapewnienia odpowiednich warunków do przeprowadzenia badań przedubojowych.
3. W przypadku zatwierdzenia zakładu w odniesieniu do uboju różnych gatunków zwierząt lub obróbki ►C1 ptaków bezgrzebieniowych utrzymywanych w warunkach fermowych ◄ i drobnej zwierzyny łownej, konieczne jest podjęcie środków zapobiegających zanieczyszczeniu krzyżowemu, przez zapewnienie odrębnych miejsc ►C1 albo oddzielenia w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach. Dostępne muszą być odrębne urządzenia do odbioru i przechowywania ◄ tusz ►C1 ptaków bezgrzebieniowych utrzymywanych w warunkach fermowych ◄ poddanych ubojowi w gospodarstwie oraz drobnej zwierzyny łownej.
4. Zwierzęta wprowadzane do pomieszczenia, w którym dokonuje się uboju, muszą zostać poddane ubojowi bez zbędnej zwłoki.
5. Czynności oszołomienia, ►C6 wykrawiania ◄, oskórowania lub oskubania, patroszenia i ►C1 dalszej obróbki ◄ trzeba wykonać bez zbędnej zwłoki i w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa. W szczególności należy podjąć środki zapobiegające rozlaniu się treści przewodu pokarmowego w trakcie patroszenia.
6. Podmioty prowadzące ►C1 rzeźnie ◄ zobowiązane są przestrzegać wskazówek ►C1 właściwych organów ◄, celem zapewnienia odpowiednich warunków do przeprowadzenia badań poubojowych, a zwłaszcza prawidłowego zbadania zwierząt po uboju.

**▼B**

7. Po badaniu poubojowym:
  - a) części niezdatne do spożycia przez ludzi trzeba jak najszybciej usunąć z czystego sektora zakładu;
  - b) mięso zatrzymane lub ►C1 uznane za niezdatne ◄ do spożycia przez ludzi oraz ►C1 produkty uboczne nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi ◄ nie mogą mieć styczności z mięsem zgłoszonym jako nadające się do spożycia przez ludzi;  
oraz
  - c) ►C1 narządy wewnętrzne ◄ lub części ►C1 narządów wewnętrznych ◄ pozostałe w tuszy, z wykluczeniem nerek, trzeba usunąć w całości, jeżeli jest to możliwe, oraz jak najszybciej, chyba że ►C1 właściwe organy ◄ wydadzą zezwolenie na inne postępowanie.
8. Po badaniu i wypatroszeniu, zwierzęta poddane ubojowi trzeba ►C1 umyć i jak najszybciej schłodzić do temperatury nie wyższej niż 4 °C, o ile mięso nie jest poddane rozbiorowi w stanie ciepłym. ◄
9. Jeżeli tusze są poddawane procesowi schładzania immersyjnego, trzeba zwrócić uwagę na zachowanie poniższych środków ostrożności.
  - a) Należy podjąć wszelkie środki ostrożności, aby zapobiec zanieczyszczeniu tusz, uwzględniając parametry takie jak ►C1 masa ◄ tusz, temperatura wody, objętość i kierunek przepływu wody oraz czas chłodzenia.
  - b) Urządzenia muszą zostać całkowicie opróżnione, ►C1 umyte ◄ i zdezynfekowane za każdym razem, kiedy zachodzi taka konieczność, a przynajmniej raz dziennie.
10. W zakładzie nie wolno dokonywać uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę oraz zwierząt poddawanych ubojowi w ramach programu zwalczania choroby czy programu zapobiegania chorobom, z wyjątkiem przypadków uzyskania zgody ►C1 właściwych organów ◄. W takiej sytuacji, ubój musi zostać przeprowadzony pod nadzorem urzędowym oraz należy podjąć wszelkie środki zapobiegające zanieczyszczeniu; przed ponownym użyciem, pomieszczenia trzeba ►C1 umyć ◄ i zdezynfekować.

## ROZDZIAŁ V HIGIENA PODCZAS ROZBIORU I ►C1 ODDZIELANIA KOŚCI OD TUSZY ◄

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić, aby rozbiór i ►C1 oddzielanie od kości ◄ mięsa drobiu i zajęczaków odbywały się zgodnie z poniższymi wymogami.

1. Wszelkie prace przy obróbce mięsa muszą być zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu lub je minimalizujący. W tym celu, ►C2 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ muszą zwłaszcza zapewnić, aby:
  - a) mięso przeznaczone do rozbioru było wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb;
  - b) w trakcie rozbioru, oddzielania ►C1 kości od tuszy ◄, trybowania, porcjowania i krojenia, pakowania jednostkowego lub zbiorczego, temperatura mięsa wynosiła nie więcej niż 4 °C, przez utrzymanie temperatury otoczenia nie wyższej niż 12 °C lub za pomocą innego alternatywnego systemu o równoważnym skutku;  
oraz
  - c) w przypadku gdy zakład uzyskał zatwierdzenie w odniesieniu do przeprowadzania rozbioru mięsa różnych gatunków zwierząt, podjęte zostały środki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu, w razie konieczności przez zapewnienie odrębnych miejsc ►C1 albo ◄ oddzielenia w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach.
2. Niemniej jednak, można dokonywać rozbioru mięsa i oddzielenia ►C1 kości od tuszy ◄ zanim osiągnie ono temperaturę określoną w pkt 1b), jeżeli pomieszczenie, w którym dokonuje się rozbioru znajduje się w tym samym miejscu co ►C1 rzeźnia ◄, z zastrzeżeniem, że jest ono przenoszone do pomieszczenia rozbioru:
  - a) bezpośrednio z ►C1 rzeźni ◄;  
lub
  - b) po okresie oczekiwania w chłodni lub zamrażalni.

**▼ M9**

3. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru oraz, w miarę potrzeb, po umieszczeniu mięsa w opakowaniach zbiorczych, musi ono zostać schłodzone do temperatury nieprzekraczającej 4 °C.
4. Mięso musi osiągnąć temperaturę nieprzekraczającą 4 °C i pozostawać w tej temperaturze podczas transportu. Jednak w przypadku uzyskania zezwolenia właściwego organu, wątroby używane do produkcji *foie gras* mogą być transportowane w temperaturze wyższej niż 4 °C, pod warunkiem że:
  - a) transport odbywa się zgodnie z wymogami określonymi przez właściwe organy w odniesieniu do transportu z danego zakładu do innego zakładu; oraz
  - b) mięso jest natychmiast wnoszone z rzeźni lub pomieszczenia rozbioru a transport zajmuje nie więcej niż dwie godziny.
5. Mięso otrzymane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bez zbędnej zwłoki.

**▼ C4**

6. Mięso nieopakowane przechowuje się i transportuje oddzielnie od mięsa pakowanego, chyba że jest ono przechowywane lub transportowane w różnym czasie lub w taki sposób, aby opakowania oraz sposób przechowywania lub transportu nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa.

**▼ B**

## ROZDZIAŁ VI UBÓJ W GOSPODARSTWIE

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ mogą dokonywać uboju drobiu określonego w rozdziale IV, pkt 1b) lit. i) w gospodarstwie wyłącznie za zgodą ► **C1** właściwych organów ◀ oraz zgodnie z poniższymi wymogami.

**▼ C2**

1. Gospodarstwo musi być poddawane regularnym kontrolom weterynaryjnym.

**▼ B**

2. ► **C2** Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązany jest przekazać wcześniej ► **C1** właściwym organom ◀ informacje dotyczące daty i czasu uboju.
3. Gospodarstwo musi być wyposażone w obiekty do grupowania ► **C1** ptaków, ◀ w celu umożliwienia przeprowadzenia badania przedubojowego całej grupy.
4. Gospodarstwo musi posiadać pomieszczenia odpowiednie do higienicznego uboju i dalszej obróbki ptactwa.
5. Konieczne jest przestrzeganie wymogów dotyczących dobrostanu zwierząt.
6. Ptactwu poddanemu ubojowi musi towarzyszyć do ► **C1** rzeźni ◀ oświadczenie ► **C2** podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, ◀ ► **C1** który utrzymywał zwierzę, zawierające informacje na temat weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych środków, ◀ jakie podawano zwierzętom lub wobec nich stosowano, z wyszczególnieniem dat podawania i okresów karencji, oraz z podaniem daty i czasu uboju.
7. Zwierzęciu poddanemu ubojowi musi towarzyszyć do ► **C1** rzeźni ◀ świadectwo wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii lub zatwierdzonego lekarza weterynarii zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004.
8. W przypadku drobiu hodowanego do celów wytwarzania „foie gras”, niepatroszone ptactwo musi zostać niezwłocznie przewiezione do ► **C1** rzeźni ◀ lub zakładu rozbioru oraz, w razie konieczności, ► **C1** schłodzone ◀. Drób musi zostać wypatroszony w ciągu 24 godzin od uboju, pod nadzorem ► **C1** właściwych organów ◀.
9. Drób patroszony z opóźnieniem, pozyskany w ► **C1** gospodarstwie, może być przetrzymywany do 15 dni w temperaturze ◀ nieprzekraczającej 4 °C. Następnie musi zostać wypatroszony w ► **C1** rzeźni ◀ lub w zakładzie rozbioru znajdującym się w tym samym Państwie Członkowskim ► **C1** co dane gospodarstwo. ◀

**▼ M1**

## ROZDZIAŁ VII ŚRODKI ZATRZYMUJĄCE WODĘ

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że mięso drobiowe, które poddano działaniu zmierzającemu w szczególności do zatrzymania wody, nie jest wprowadzane do obrotu jako świeże mięso, ale jako przetwory mięsne lub jest wykorzystywane w celu produkcji produktów przetworzonych.

**▼ B**SEKCJA III MIĘSO ZWIERZĄT DZIKICH UTRZYMYWANYCH  
►C1 W WARUNKACH FERMOWYCH ◀

1. Przepisy sekcji I mają zastosowanie do produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa z dzikich ssaków parzystokopytnych utrzymywanych ►C1 w warunkach fermowych ◀ (*Cervidae* i *Suidae*), chyba że ►C1 właściwe organy ◀ uznają je za nieodpowiednie.
2. Przepisy sekcji II mają zastosowanie do produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa ptaków bezgrzebieniowych. Niemniej jednak, przepisy sekcji I stosuje się w przypadku gdy ►C1 właściwe organy ◀ uznają je za odpowiednie. Konieczne jest zapewnienie odpowiednich urządzeń, przystosowanych do wielkości zwierząt.
3. Bez względu na przepisy pkt 1 i 2, ►C2 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ mogą dokonywać uboju ►C1 ptaków bezgrzebieniowych utrzymywanych w warunkach fermowych ◀ oraz ►C1 zwierząt gospodarskich ◀ kopytnych określonych w pkt 1 w miejscu pochodzenia za zgodą ►C1 właściwych organów ◀, jeżeli:
  - a) zwierząt nie można transportować ze względu na zagrożenie dla obsługi lub ze względu na ochronę ich dobrostanu;

**▼ C2**

- b) stado jest poddawane regularnym kontrolom weterynaryjnym;

**▼ B**

- c) właściciel zwierząt występuje z wnioskiem;
- d) ►C1 właściwe organy ◀ są poinformowane z wyprzedzeniem o dacie i czasie uboju zwierząt;
- e) gospodarstwo posiada procedury gromadzenia zwierząt, w celu umożliwienia dokonania badania przedubojowego całej grupy;
- f) gospodarstwo jest wyposażone w odpowiednie urządzenia do celów uboju, ►C1 wykrwawiania oraz, w przypadku skubania ptaków bezgrzebieniowych, do skubania zwierząt; ◀
- g) spełnione zostały wymogi dotyczące dobrostanu zwierząt;
- h) zwierzęta poddane ubojowi i ►C6 wykrwawieniu ◀ są transportowane do ►C1 rzeźni ◀ w higienicznych warunkach i bez zbędnej zwłoki. Jeżeli czas transportu wynosi ponad dwie godziny, zwierzęta są w razie konieczności poddawane chłodzeniu. Patroszenia można dokonywać na miejscu, pod nadzorem lekarza weterynarii;
- i) zwierzęciu musi towarzyszyć do ►C1 rzeźni ◀ oświadczenie ►C2 podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, ◀ ►C1 który utrzymywał zwierzę, stwierdzające tożsamość zwierzęcia oraz zawierające informacje na temat weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych środków, ◀ jakie podawano zwierzęciu lub wobec niego stosowano, z wyszczególnieniem dat podawania i okresów karencji;
 

oraz
- j) w trakcie transportu do zatwierdzonego zakładu, ubitemu zwierzęciu musi towarzyszyć świadectwo, wystawione i podpisane przez urzędownego lekarza weterynarii lub zatwierdzonego lekarza weterynarii, potwierdzające korzystny wynik badania przedubojowego, prawidłowo przeprowadzony ubój i ►C6 wykrwawienie ◀, oraz datę uboju.

**▼ M10**

- 3a. W drodze odstępstwa od pkt 3 lit. j) właściwy organ może zezwolić na poświadczanie prawidłowo przeprowadzonego uboju i ►C6 wykrwawienia ◀ oraz daty i czasu uboju tylko w oświadczeniu przedsiębiorcy sektora spożywczego, o którym mowa w pkt 3 lit. i), pod warunkiem że:
  - a) gospodarstwo znajduje się w państwie członkowskim lub regionie określonym w art. 2 ust. 2 lit. p) dyrektywy 64/432/EWG, które nie podlegają ograniczeniom sanitarnym zgodnie z prawem unijnym lub prawodawstwem krajowym;

▼ M10

- b) przedsiębiorstwo sektora spożywczego wykazało odpowiedni poziom kompetencji do dokonywania uboju, nie powodując u zwierząt jakiegokolwiek niepotrzebnego bólu, niepokoju lub cierpienia zgodnie z art. 7 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1099/2009 i bez uszczerbku dla art. 12 tego rozporządzenia.

▼ B

4. W wyjątkowych okolicznościach, ►C2 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ mogą dokonywać w gospodarstwie także uboju bizonów, zgodnie z pkt 3.

## SEKCJA IV MIĘSO ZWIERZĄT ŁOWNYCH

## ROZDZIAŁ I SZKOLENIE MYŚLIWYCH W ZAKRESIE ZDROWIA I HIGIENY

1. Osoby, które polują na zwierzynę łowną z myślą o wprowadzeniu jej do obrotu do celów spożycia przez ludzi, aby mogły przeprowadzić wstępne badanie zwierzęcia na miejscu, muszą posiadać wystarczającą znajomość z zakresu ►C1 patologii zwierząt łownych, oraz produkcji i obróbki zwierząt łownych i ich mięsa po odstrzeleniu. ◄
2. Wystarcza jednak, aby wiedzę, o której mowa w pkt 1 posiadała przynajmniej jedna osoba z zespołu łowieckiego. Odniesienia w niniejszej sekcji do „osoby przeszkolonej” dotyczą właśnie takiej osoby.
3. Przeszkolona osoba, ►C1 jeśli wchodzi w skład koła łowieckiego lub rezyduje w bezpośrednim sąsiedztwie terenów łowieckich, mogłaby także pełnić funkcję strażnika łowieckiego lub przedstawiciela dzierżawcy lub zarządcy obwodu łowieckiego. W tym drugim przypadku, myśliwy zobowiązany jest okazywać zwierzęta łowne strażnikowi łowieckiemu lub przedstawicielowi dzierżawcy lub zarządcy obwodu łowieckiego oraz ◄ informować go o wszelkich nietypowych zachowaniach, jakie zaobserwował u danego zwierzęcia przed uśmierceniem go.
4. Szkolenie musi być przeprowadzone zgodnie z wymogami ►C1 właściwych organów ◄, w celu umożliwienia myśliwym zdobycia tytułu osób przeszkolonych. Powinno ono obejmować przynajmniej następujące tematy:
  - a) prawidłowa anatomia, fizjologia i zachowania zwierząt łownych;
  - b) nietypowe zachowania i zmiany patologiczne u zwierząt łownych, spowodowane chorobami, skażeniem środowiska lub innymi czynnikami, które mogą mieć wpływ na zdrowie ludzi po spożyciu mięsa;
  - c) przepisy dotyczące higieny oraz prawidłowe techniki obróbki, transportu, wytrzewiania itd. zwierząt łownych po ich uśmierceniu;

oraz

  - d) prawodawstwo i przepisy administracyjne dotyczące zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego oraz wymogów w zakresie higieny regulujących wprowadzanie do obrotu zwierząt łownych.
5. ►C1 Właściwe organy ◄ powinny zachęcać organizacje łowieckie do przeprowadzania takich szkoleń.

## ROZDZIAŁ II OBRÓBKA GRUBEJ ZWIERZINY ŁOWNEJ

1. Po uśmierceniu grubej zwierzyny łownej, zwierzęciu należy jak najszybciej usunąć żołądek i jelita oraz, w razie konieczności, poddać je ►C6 wykrwawieniu ◄.
2. Osoba przeszkolona musi dokonać oględzin uśmierconego zwierzęcia i usuniętych ►C1 narządów wewnętrznych ◄, w celu stwierdzenia ewentualnych cech, które mogą wskazywać, że mięso stanowi zagrożenie dla zdrowia. Oględzin należy dokonać możliwie jak najszybciej po uśmierceniu zwierzęcia.
3. Mięso grubej zwierzyny łownej można wprowadzać do obrotu wyłącznie w przypadku gdy uśmiercone zwierzę zostanie możliwie jak najszybciej przewiezione do ►C2 zakładu obróbki dzicyzny ◄, po dokonaniu oględzin, o których mowa w pkt 2. ►C1 Narządy wewnętrzne ◄ przewozi się wraz ze zwierzęciem, stosownie do przepisów pkt 4. ►C1 Narządy wewnętrzne ◄ muszą być oznakowane jako przynależące do danego zwierzęcia.

**▼ M10**

4. a) Jeżeli w trakcie oględzin, o których mowa w pkt 2, nie zostaną stwierdzone żadne nietypowe cechy, a przed uśmierceniem zwierzęcia nie zostaną zaobserwowane żadne nietypowe zachowania i nie ma żadnych podejrzeń co do skażenia środowiska, przeszkolona osoba zobowiązana jest załączyć do ciała zwierzęcia opatrzone numerem oświadczenie stwierdzające powyższe fakty. W oświadczeniu musi zostać podana data, czas i miejsce uśmiercenia.

Oświadczenie nie musi być załączone do ciała zwierzęcia i może obejmować więcej niż jedno ciało zwierzęcia, pod warunkiem że każde ciało zwierzęcia jest odpowiednio zidentyfikowane, a oświadczenie zawiera numer identyfikacyjny każdego objętego nim ciała zwierzęcia z podaniem daty, czasu i miejsca uśmiercenia. Wszystkie ciała zwierząt objęte jednym oświadczeniem można wysyłać wyłącznie do jednego zakładu przetwórstwa dziczyzny.

Do ciała dostarczanego do zakładu przetwórstwa dziczyzny nie trzeba załączać głowy i narządów wewnętrznych, z wyjątkiem przypadku gatunków wrażliwych na włośnicę (świnie, zwierzęta nieparzystokopytne i inne), kiedy to zachodzi obowiązek przekazania także głowy (z wyjątkiem kłów) oraz przepony.

Właściwy organ może jednak zezwolić na wysyłanie głów zwierząt podatnych na zarażenie włośnicą do zakładu technicznego zatwierdzonego zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 w celu wytwarzania trofeów myśliwskich. W oświadczeniu przeszkolonej osoby podaje się zakład techniczny. Kopię tego oświadczenia wysyła się do zakładu technicznego. W przypadku gdy wynik badań na obecność włośnicy jest pozytywny, właściwy organ przeprowadza urzędową kontrolę, aby sprawdzić prawidłowość obchodzenia się z głową w zakładzie technicznym.

Niemniej jednak myśliwi są zobowiązani przestrzegać wszelkich dodatkowych wymagań państwa członkowskiego, w którym odbywa się polowanie, zwłaszcza w celu umożliwienia monitorowania niektórych pozostałości i substancji zgodnie z dyrektywą 96/23/WE.

**▼ B**

- b) w innych okolicznościach, do ►C1 tuszki ◄ należy obowiązkowo załączyć głowę (z wyjątkiem kłów, poroża jeleni i rogów) oraz wszystkie ►C1 narządy wewnętrzne ◄, z wykluczeniem żołądka i jelit. Przeszkolona osoba dokonująca oględzin zobowiązana jest poinformować ►C1 właściwe organy ◄ o nietypowych cechach, nietypowym zachowaniu czy podejrzeniu o skażenie środowiska, co uniemożliwiło jej sporządzenie oświadczenia zgodnego z pkt a);
- c) w przypadku braku przeszkolonej osoby do przeprowadzenia oględzin określonych w pkt 2, do ►C1 tuszki ◄ należy obowiązkowo załączyć głowę (z wyjątkiem kłów, poroża jeleni i rogów) oraz wszystkie ►C1 narządy wewnętrzne ◄, z wykluczeniem żołądka i jelit.
5. W rozsądnym terminie od czasu uśmiercenia zwierzęcia należy przystąpić do schładzania, do osiągnięcia temperatury całego mięsa nie wyższej niż 7 °C. Jeżeli klimat na to zezwala, nie ma konieczności poddawania zwierzęcia chłodzeniu aktywnemu.
6. Podczas transportu do ►C2 zakładu obróbki dziczyzny ◄ należy unikać układania zwierząt na stos.
7. Gruba zwierzyna łowna dostarczana do ►C2 zakładu obróbki dziczyzny ◄ musi zostać przedstawiona ►C1 właściwym organom ◄ w celu dokonania oględzin.

**▼ M16**

8. Ponadto nieoskórowana gruba zwierzyna łowna:
- a) może zostać poddana oskórowaniu i wprowadzona do obrotu wyłącznie, jeżeli:
- (i) przed oskórowaniem jest przechowywana i poddawana obróbce oddzielnie od innej żywności i nie jest mrożona;
- (ii) po oskórowaniu została poddana ostatecznemu badaniu w zakładzie przetwórstwa dziczyzny zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004;

▼ **M16**

- b) może zostać wysłana do zakładu przetwórstwa dziczyzny w innym państwie członkowskim wyłącznie wtedy, gdy podczas transportu do tego zakładu towarzyszy jej świadectwo sporządzone zgodnie ze wzorem określonym w załączniku do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 636/2014<sup>(1)</sup>, wystawione i podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii, potwierdzające, że spełnione zostały wymogi określone w pkt 4 w odniesieniu do dostępności oświadczenia, jeśli ma to zastosowanie, oraz w odniesieniu do załączenia odpowiednich części ciała.
- W przypadku gdy zakład przetwórstwa dziczyzny, będący w pobliżu rejonu łowieckiego, znajduje się w innym państwie członkowskim, transportowi do tego zakładu nie musi towarzyszyć świadectwo, lecz tylko oświadczenie przeszkolonej osoby, o której mowa w pkt 2, w celu zachowania zgodności z art. 3 ust. 1 dyrektywy 89/662/EWG, z uwzględnieniem statusu zdrowia zwierząt w państwie członkowskim pochodzenia.

▼ **B**

9. Do rozbioru i oddzielania ► **C1** kości od tuszy ◀ u grubej zwierzyny łownej stosuje się przepisy ustanowione w sekcji I, rozdział V.

## ROZDZIAŁ III OBRÓBKA DROBNEJ ZWIERZINY ŁOWNEJ

- Osoba przeszkolona musi dokonać oględzin, w celu stwierdzenia ewentualnych cech, które mogą wskazywać, że mięso stanowi zagrożenie dla zdrowia. Oględzin należy dokonać możliwie jak najszybciej po uśmierceniu zwierzęcia.
- Przeszkolona osoba, w przypadku stwierdzenia podczas oględzin nietypowych cech, zaobserwowania nietypowego zachowania zwierzęcia przed jego uśmierceniem czy podejrzenia o skażenie środowiska, zobowiązana jest powiadomić o tym fakcie ► **C1** właściwe organy ◀.
- Mięso drobnej zwierzyny łownej można wprowadzać do obrotu wyłącznie w przypadku gdy uśmiercone zwierzę zostanie możliwie jak najszybciej przewiezione do ► **C2** zakładu obróbki dziczyzny ◀, po dokonaniu oględzin, o których mowa w pkt 1.
- W rozsądnym terminie od czasu uśmiercenia zwierzęcia należy przystąpić do schładzania, do osiągnięcia ► **C2** temperatury całego mięsa nie wyższej niż 4 °C. ◀ Jeżeli klimat na to zezwala, nie ma konieczności poddawania zwierzęcia chłodzeniu aktywnemu.
- Po dostarczeniu zwierzęcia do ► **C2** zakładu obróbki dziczyzny ◀ należy je bez zbędnej zwłoki wypatroszyć, chyba że ► **C1** właściwe organy ◀ zezwolą na inne postępowanie.
- Drobna zwierzyna łowna dostarczana do ► **C2** zakładu obróbki dziczyzny ◀ musi zostać przedstawiona ► **C1** właściwym organom ◀ w celu dokonania oględzin.
- Do rozbioru i oddzielania ► **C1** kości od tuszy ◀ u drobnej zwierzyny łownej stosuje się przepisy ustanowione w sekcji I, rozdział V.

SEKCJA V MIĘSO MIELONE, ► **C2** SUROWE WYROBY MIĘSNE ◀ I ► **C2** MIĘSO ODDZIELONE MECHANICZNIE ◀ (MOM)

## ROZDZIAŁ I WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW PRODUKCYJNYCH

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ prowadzące zakłady produkcji mięsa mielonego, ► **C2** surowych wyrobów mięsnych ◀ lub ► **C2** mięsa oddzielonego mechanicznie ◀ (MOM) zobowiązane są zapewnić, aby zakłady:

- były zaprojektowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, w szczególności przez:
  - umożliwienie stałego postępu prac; lub
  - zapewnienie oddzielenia od siebie różnych partii towaru;

▼ **C3**

- posiadały oddzielne pomieszczenia do przechowywania mięsa pakowanego i niepakowanego, chyba że jest ono przechowywane w różnym czasie lub w taki sposób, aby opakowania oraz sposób przechowywania nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa;

▼ **B**

- posiadały pomieszczenia, których wyposażenie zapewnia spełnienie wymogów ustanowionych w rozdziale III;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 175 z 14.6.2014, s. 16.

**▼B**

4. posiadały urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z nieopakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń;  
oraz
5. były wyposażone w urządzenia do ►**C1** dezynfekcji narzędzi ◄, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku.

**ROZDZIAŁ II WYMOGI DOTYCZĄCE SUROWCA**

►**C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ produkujące mielone mięso, ►**C2** surowe wyroby mięsne ◄ lub MOM zobowiązane są zapewnić, aby używane surowce spełniały poniższe wymagania.

1. Surowiec wykorzystywany do przygotowania mielonego mięsa musi spełniać następujące wymagania.
  - a) Musi spełniać wymagania dotyczące świeżego mięsa;
  - b) musi pochodzić z mięśni szkieletowych, w tym z przylegających tkanek tłuszczowych;
  - c) nie może pochodzić:
    - i) ze skrawków i obrzynek (innych niż całe mięśnie);
    - ii) z MOM;
    - iii) z mięsa zawierającego fragmenty kości lub skóry;  
lub
    - iv) z głowizny, z wyjątkiem mięśni zwaczy, z niemięśniowej części kresy białej, okolic ►**C1** nadgarstka ◄ i stępu, odłamków kości i mięśni przepony (o ile nie usunięto błony surowiczej).
2. Do celów przygotowania ►**C2** surowych wyrobów mięsnych ◄ można używać następującego surowca:
  - a) świeżego mięsa;
  - b) mięsa spełniającego wymagania pkt 1;  
oraz
  - c) jeżeli danego ►**C2** surowego wyrobu mięsnego ◄ wyraźnie nie można spożywać bez uprzedniej obróbki cieplnej:
    - i) mięso pochodzące ze zmielenia kawałków mięsa spełniającego wymagania pkt 1 oprócz pkt 1c) lit. i);  
oraz
    - ii) MOM spełniające wymagania rozdziału III, pkt 3d).
3. Surowiec wykorzystywany do wytwarzania MOM musi spełniać następujące wymagania.
  - a) Musi spełniać wymagania dotyczące świeżego mięsa;
  - b) do wytwarzania MOM nie wolno używać następującego surowca:
    - i) w przypadku drobiu, łap, skóry szyi i głowy;  
oraz
    - ii) w przypadku innych zwierząt, kości głowy, ►**C1** kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, ogonów, kości udowych, kości piszczelowych, kości strzałkowych, kości ramiennych, ◄ kości promieniowych i kości łokciowych.

**ROZDZIAŁ III HIGIENA PODCZAS PRODUKCJI I PO JEJ ZAKOŃCZENIU**

►**C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ produkujące mielone mięso, ►**C2** surowe wyroby mięsne ◄ lub MOM zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Wszelkie prace przy obróbce mięsa muszą być zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu lub je minimalizujący. W tym celu, ►**C2** podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ muszą zapewnić, aby:
  - a) temperatura mięsa nie przekraczała 4 °C dla drobiu, oraz 3 °C dla podrobów i 7 °C dla pozostałego mięsa;  
oraz
  - b) mięso było wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb;



**▼ B**

2. Do produkcji mięsa mielonego i ►C2 surowych wyrobów mięsnych ◄ mają zastosowanie poniższe wymogi.
- a) O ile ►C1 właściwe organy ◄ nie zezwolą na odkostnienie bezpośrednio przed zmieleniem, mrożone lub głęboko mrożone mięso, używane do przyrządzenia mięsa mielonego lub ►C2 surowych wyrobów mięsnych, ◄ musi zostać odkostnione przed zamrożeniem. Może być ►C1 przechowywane ◄ wyłącznie przez czas ograniczony.
- b) W odniesieniu do mięsa mielonego przyrządzanego z mięsa chłodzonego, mięso mielone musi zostać przyrządzone:
- i) w przypadku drobiu, w terminie nieprzekraczającym trzech dni od uboju;
- ii) w przypadku innych zwierząt, w terminie nieprzekraczającym sześciu dni od uboju;
- lub
- iii) w terminie nieprzekraczającym 15 dni od uboju zwierząt, w przypadku odkostnionej i pakowanej próżniowo wołowiny i cielęciny.
- c) Niezwłocznie po przygotowaniu, mielone mięso i ►C2 surowe wyroby mięsne ◄ muszą zostać umieszczone w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych oraz:
- C2 i) schłodzone do temperatury wewnętrznej nie wyższej niż ◄ 2 °C dla mięsa mielonego i 4 °C dla ►C2 surowych wyrobów mięsnych; ◄
- lub
- C2 ii) zamrożone do temperatury wewnętrznej nie wyższej niż ◄ -18 °C.
- Powyższe wymogi dotyczące temperatury obowiązują podczas ►C1 przechowywania ◄ i transportu.
3. Poniższe wymogi mają zastosowanie do produkcji i wykorzystania MOM, przy zastosowaniu technik zapewniających nienaruszenie struktury kości wykorzystywanych do produkcji MOM, którego zawartość wapnia nieznacznie przewyższa tę w mięsie mielonym.
- a) Surowiec do odkostnienia z ►C1 rzeźni ◄ znajdującej się na miejscu może być najwyżej siedmiodniowy; ►C1 w innym przypadku surowiec do odkostnienia może być najwyżej pięciodniowy. Niemniej jednak tusze drobiowe mogą być najwyżej trzydniowe. ◄

**▼ C6**

- b) Mechanicznego oddzielenia należy dokonać niezwłocznie po oddzieleniu tuszy od kości.

**▼ B**

- c) Jeżeli MOM nie jest wykorzystywane niezwłocznie po jego otrzymaniu, należy je obowiązkowo umieścić w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych, a następnie schłodzić do temperatury nieprzekraczającej 2 °C, ►C2 lub zamrozić do temperatury wewnętrznej nie wyższej niż ◄ -18 °C. Przedmiotowe wymogi dotyczące temperatury obowiązują podczas ►C1 przechowywania ◄ i transportu.
- d) Jeżeli ►C2 podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze przeprowadził ◄ analizy wskazujące, że MOM spełnia kryteria mikrobiologiczne dla mięsa mielonego zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004, mięso może być wykorzystane do ►C2 surowych wyrobów mięsnych, ◄ które wyraźnie nie są przeznaczone do spożycia bez ich uprzedniej obróbki cieplnej, oraz do produktów mięsnych.
- e) MOM, w przypadku którego wykazano, że nie spełnia kryteriów określonych w pkt d) można wykorzystywać jedynie do produktów mięsnych poddawanych obróbce cieplnej, w zakładach zatwierdzonych zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

**▼B**

4. Do MOM wytwarzanego z zastosowaniem technik innych niż te wymienione w pkt 3 mają zastosowanie następujące wymogi.
- a) Surowiec do odkostnienia z ►C1 rzeźni ◄ znajdującej się na miejscu może być najwyżej siedmiodniowy; w innym przypadku, surowiec do odkostnienia może być najwyżej pięciodniowy. Niemniej jednak, tusze drobiowe mogą być najwyżej trzydniowe.

**▼C6**

- b) Jeżeli operacja mechanicznego oddzielenia nie jest wykonywana niezwłocznie po oddzieleniu kości od tuszy, kości pokryte mięsem przechowuje się i transportuje w temperaturze nieprzekraczającej 2 °C lub, jeżeli zamrożone, w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.

**▼B**

- c) Kości pokrytych mięsem, uzyskanych z mrożonych tusz, nie wolno ponownie zamrażać.
- d) W przypadku niewykorzystania MOM w ciągu jednej godziny od jego otrzymania, musi ono zostać niezwłocznie schłodzone do temperatury nieprzekraczającej 2 °C.
- e) Jeżeli w ciągu 24 godzin po schłodzeniu, MOM nie jest poddawane przetworzeniu, musi ono zostać zamrożone w ciągu 12 godzin od wytworzenia, ►C2 a w ciągu sześciu godzin musi osiągnąć temperaturę wewnętrzną nie wyższą niż ◄ -18 °C.
- f) Mrożone MOM, przed ►C1 przechowywaniem lub transportem trzeba umieścić w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych, nie można go przechowywać przez okres dłuższy niż trzy miesiące, a podczas przechowywania ◄ i transportu należy utrzymać temperaturę nie wyższą niż -18 °C.
- g) MOM można wykorzystywać wyłącznie do wytwarzania produktów mięsnych poddawanych obróbce cieplnej, w zakładach zatwierdzonych zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.
5. Mielonego mięsa, ►C2 surowych wyrobów mięsnych ◄ oraz MOM, po rozmrożeniu nie wolno ponownie zamrażać.

## ROZDZIAŁ IV: ETYKIETOWANIE

1. Oprócz wymogów dyrektywy 2000/13/WE <sup>(1)</sup>, ►C2 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić zgodność z wymogiem pkt 2, jeżeli wymagają tego przepisy krajowe Państwa Członkowskiego, na którego terytorium produkt jest wprowadzany do obrotu, oraz w zakresie, w jakim te przepisy na to zezwalają.
2. Opakowania zawierające mielone mięso z drobiu lub zwierząt nieparzystokopytnych, albo ►C2 surowe wyroby mięsne ◄ zawierające MOM, przeznaczone dla konsumenta końcowego, muszą być opatrzone informacją o konieczności ugotowania produktu przed jego spożyciem.

## ►C1 SEKCJA VI: ◄ PRODUKTY MIĘSNE

1. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić, aby do przyrządzania produktów mięsnych nie wykorzystywano następujących pozycji:
- a) organów rozrodczych zwierząt płci żeńskiej lub męskiej, z wykluczeniem jąder;
- b) organów moczowych, z wykluczeniem nerek i pęcherza;
- c) chrząstki krtani, tchawicy i oskrzeli pozapłatowych;
- d) oczu i powiek;
- e) przewodu słuchowego zewnętrznego;
- f) tkanki rogowej;
- oraz
- g) u drobiu, głowy — z wykluczeniem grzebienia i uszu, koralu i wyrostków mięsistych — przełyku, wola, jelita i organów rozrodczych.

<sup>(1)</sup> Dyrektywa 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych (Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29). Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2003/89/WE (Dz.U. L 308 z 25.11.2003, str. 15).

**▼ B**

2. Mięso, w tym mięso mielone i ► **C2** surowe wyroby mięsne, ◀ używane do wytwarzania produktów mięsnych, musi spełniać wymogi dotyczące świeżego mięsa. Niemniej jednak, mięso mielone i ► **C2** surowe wyroby mięsne ◀ używane do wytwarzania produktów mięsnych nie muszą spełniać pozostałych wymogów szczególnych sekcji V.

## SEKCJA VII ŻYWE MAŁŻE

**▼ M9**

1. Niniejsza sekcja ma zastosowanie do żywych małży. Z wykluczeniem przepisów dotyczących oczyszczania, ma ona także zastosowanie do żywych szkarłupni, żywych osłonic i żywych ślimaków morskich. Przepisy dotyczące klasyfikacji obszarów produkcyjnych ustanowione w rozdziale II część A tej sekcji nie mają zastosowania do ślimaków morskich, niebędących filtratorami.

**▼ B**

2. Rozdziały I–VIII mają zastosowanie do zwierząt odławianych z obszarów produkcyjnych, które zostały sklasyfikowane przez ► **C1** właściwe organy ◀ zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004. Rozdział IX ma zastosowanie do zwierząt z rodziny *Pectinidae* odławianych poza tymi obszarami.
3. Rozdziały V, VI, VIII i IX oraz pkt 3 rozdziału VII mają zastosowanie do handlu detalicznego.
4. Wymogi niniejszej sekcji stanowią uzupełnienie tych ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004:
  - a) w przypadku operacji dokonywanych przed przybyciem małży do zakładu wysyłki lub oczyszczania, stanowią one uzupełnienie wymogów załącznika I do wspomnianego rozporządzenia;
  - b) w przypadku innych operacji, stanowią one uzupełnienie wymogów załącznika II do wspomnianego rozporządzenia;

## ROZDZIAŁ I OGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE WPROWADZANIA DO OBROTU ŻYWYCH MAŁŻY

1. Żywych małży nie można wprowadzać do obrotu w celu sprzedaży detalicznej w inny sposób niż za pośrednictwem zakładu wysyłki, który zobowiązany jest nanieść znak identyfikacyjny zgodnie z rozdziałem VII.
2. ► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ mogą przyjmować partie żywych małży wyłącznie w przypadku gdy spełnione zostały wymogi dotyczące dokumentacji określone w pkt 3–7.
3. Za każdym razem, gdy ► **C2** podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze ◀ dokonuje przeniesienia partii żywych małży między zakładami, do chwili oraz włącznie z przybyciem partii do zakładu wysyłki lub zakładu przetwórczego, danej partii musi towarzyszyć dokument rejestracyjny.
4. Dokument rejestracyjny musi być sporządzony przynajmniej w jednym z języków urzędowych Państwa Członkowskiego, w którym znajduje się zakład odbioru, oraz musi zawierać co najmniej informacje wyszczególnione poniżej.
  - a) W przypadku partii żywych małży wysyłanych z obszaru produkcyjnego, dokument rejestracyjny musi zawierać co najmniej następujące informacje:
    - i) tożsamość i adres podmiotu, który dokonał odłowu;
    - ii) data odłowu;
    - iii) lokalizacja obszaru produkcyjnego, opisana w sposób na tyle szczegółowy, na ile jest to przyjęte w praktyce, lub za pomocą numeru kodu;

**▼ C2**

- iv) status zdrowotny na danym obszarze produkcyjnym;

**▼ B**

- v) gatunki skorupiaków oraz ich ilość;
- oraz
- vi) przeznaczenie partii.

**▼ B**

- b) W przypadku partii żywych małży wysyłanych z ►**C6** obszaru przejściowego ◀, dokument rejestracyjny musi zawierać co najmniej informacje określone w pkt a) oraz następujące informacje:
- i) lokalizacja ►**C6** obszaru przejściowego ◀;
  - oraz
  - ii) czas trwania pobytu w ►**C6** obszarze przejściowym ◀.
- c) W przypadku partii żywych małży wysyłanych z zakładu oczyszczania, dokument rejestracyjny musi zawierać co najmniej informacje określone w pkt a) oraz następujące informacje:
- i) adres zakładu oczyszczania;
  - ii) czas trwania oczyszczania;
  - oraz
  - iii) daty wprowadzenia i wyprowadzenia partii do oraz z zakładu oczyszczania.
5. ►**C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ dokonujące wysyłki partii żywych małży zobowiązane są wypełnić odpowiednie sekcje dokumentu rejestracyjnego, w sposób umożliwiający ich łatwe odczytanie oraz uniemożliwiający ich zmianę. ►**C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ będące odbiorcami partii zobowiązane są opatrzyć dokument datowaną pieczęcią w chwili odbioru partii, lub odnotować datę odbioru w inny sposób.
6. ►**C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ muszą zachować kopię dokumentu rejestracyjnego odnoszącego się do każdej wysyłanej i odbieranej partii przez okres co najmniej dwunastu miesięcy od dnia wysyłki lub odbioru (lub przez okres dłuższy, stosownie do zaleceń ►**C1** właściwych organów ◀).
7. Niemniej jednak, jeżeli:
- a) pracownicy dokonujący odłowu żywych małży obsługują także zakład wysyłki, zakład oczyszczania, ►**C6** obszar przejściowy ◀ lub zakład przetwórczy będący odbiorcą żywych małży;
  - oraz
  - b) wszystkie te zakłady znajdują się pod nadzorem ►**C1** jednego właściwego organu ◀,
- za zgodą ►**C1** przedmiotowego właściwego organu ◀, dokumenty rejestracyjne nie są wymagane.

## ROZDZIAŁ II WYMOGI DOTYCZĄCE HIGIENY W ODNIESIENIU DO PRODUKCJI I ODŁOWU ŻYWYCH MAŁŻY

### A. WYMOGI DOTYCZĄCE OBSZARÓW PRODUKCYJNYCH

1. Podmioty dokonujące odłowu żywych małży na obszarach produkcyjnych o ustalonej lokalizacji i granicach, które zostały sklasyfikowane przez ►**C1** właściwy organ ◀ — w miarę potrzeb, we współpracy z ►**C2** podmiotami prowadzącymi przedsiębiorstwo spożywcze ◀ — za przynależne do klasy A, B lub C, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004.
2. ►**C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ mogą wprowadzać do obrotu żywe małże odłowione na obszarach produkcyjnych klasy A, do celów spożycia przez ludzi, wyłącznie w przypadku gdy spełniają one wymogi rozdziału V.
3. ►**C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ mogą wprowadzać do obrotu żywe małże odłowione na obszarach produkcyjnych klasy B, do celów spożycia przez ludzi, wyłącznie po poddaniu ich obróbce w zakładzie oczyszczania lub po pobyciu w ►**C6** obszarze przejściowym ◀.

**▼ B**

4. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ mogą wprowadzać do obrotu żywe małże odłowione na obszarach produkcyjnych klasy C, w celu spożycia przez ludzi, wyłącznie po długim pobycie w ►C6 obszarze przejściowym ◄, zgodnie z częścią C niniejszego rozdziału.
5. Po oczyszczeniu lub pobycie w ►C6 obszarze przejściowym ◄, żywe małże z obszarów produkcyjnych klasy B lub C muszą spełniać wszystkie wymogi rozdziału V. Niemniej jednak, żywe małże z tych obszarów, niepoddane oczyszczaniu lub umieszczeniu w ►C6 obszarze przejściowym ◄, można wysłać do zakładu produkcyjnego, gdzie są poddawane obróbce mającej na celu wyeliminowanie drobnoustrojów chorobotwórczych (w miarę potrzeb, po usunięciu piasku, mułu i szlamu, w tym samym albo innym zakładzie). Dozwolone metody obróbki to:
  - a) sterylizacja w hermetycznie zamykanych pojemnikach;
 

oraz
  - b) obróbka polegająca na:
    - i) zanurzeniu we wrzącej wodzie na czas wymagany do podniesienia temperatury wnętrza tkanki mięsnej małży nie mniej niż do 90 °C, oraz utrzymaniu tej minimalnej temperatury przez nie mniej niż 90 sekund;
    - ii) gotowaniu przez trzy do pięciu minut w zamknięciu, gdzie temperatura waha się od 120 do 160 °C, a ciśnienie wynosi od 2 do 5 kg/cm<sup>2</sup>, a następnie na usunięciu skorupy i zamrożeniu tkanki mięsnej do temperatury rdzenia -20 °C;
 

oraz
    - iii) poddaniu działaniu pary w zamknięciu, przy spełnieniu wymogów dotyczących czasu gotowania oraz temperatury wnętrza tkanki mięsnej wymienionych w pkt i). Stosowana metodologia musi być potwierdzona. Wprowadzone muszą być procedury oparte na zasadach HACCP, w celu sprawdzenia równomiernego rozłożenia ciepła.
6. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ nie mogą produkować małży ani dokonywać ich odłowu na obszarach niesklasyfikowanych przez ►C1 właściwe organy ◄, lub nieodpowiednich z przyczyn zdrowotnych. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są uwzględnić wszystkie informacje dotyczące przydatności obszarów do celów produkcji i odłowu, w tym informacje uzyskane wskutek samodzielnie przeprowadzonych kontroli oraz od ►C1 właściwych organów ◄. Zobowiązane są wykorzystać te informacje, a zwłaszcza informacje dotyczące warunków środowiska i pogodowych, w celu ustalenia właściwej obróbki dla odłowionych partii małży.

**B. WYMOGI DOTYCZĄCE ODŁOWU I OBRÓBKĄ PO ODŁOWIE**

- C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ dokonujące odłowu żywych małży lub ich obróbki bezpośrednio po odłowieniu zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.
1. Techniki odłowu oraz późniejszej obróbki nie mogą skutkować dodatkowym zanieczyszczeniem czy nadmiernym uszkodzeniem skorupki lub tkanek żywych małży, ani zmianami wpływającymi w znacznym stopniu na ich przydatność do obróbki polegającej na oczyszczeniu, przetwarzaniu czy umieszczeniu w ►C6 obszarze przejściowym ◄. ►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są w szczególności:
    - a) odpowiednio chronić żywe małże przed zgnieceniem, otarciem czy drganiami;
    - b) nie narażać ich na nadmierne wysokie lub niskie temperatury;

**▼ B**

- c) nie zanurzać ponownie żywych małży w wodzie, która mogłaby spowodować dodatkowe zanieczyszczenie;  
oraz

**▼ C6**

- d) w przypadku kondycjonowania małży w miejscach naturalnych, wykorzystywać do tego celu wyłącznie obszary sklasyfikowane przez właściwe organy do klasy A.

**▼ B**

- **C2** 2. Środki transportu muszą umożliwiać odpowiednie odprowadzenie wody, a ich wyposażenie ◀ musi zapewniać jak najlepsze warunki do przetrwania oraz skuteczną ochronę przed zanieczyszczeniem.

C. WYMOGI DOTYCZĄCE UMIESZCZANIA ŻYWYCH MAŁŻY W  
► **C6** OBSZARZE PRZEJŚCIOWYM ◀

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ umieszczające żywe małże w ► **C6** obszarze przejściowym ◀ zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. ► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ mogą wykorzystywać jedynie obszary, które uzyskały zatwierdzenie ► **C1** właściwych organów ◀ do celów prowadzenia ► **C6** obszaru przejściowego ◀ dla żywych małży. ► **C6** Granice obszarów muszą być wyraźnie oznakowane bojami, palami lub innymi stałymi elementami. ◀ Między samymi ► **C6** obszarami przejściowymi ◀ oraz między ► **C6** obszarami przejściowymi ◀ a obszarami produkcyjnymi musi zostać zachowana minimalna odległość, w celu zminimalizowania ryzyka rozprzestrzeniania się zanieczyszczeń.
2. Warunki w ► **C6** obszarze przejściowym ◀ muszą być optymalne do oczyszczenia. W szczególności, ► **C2** podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są:
  - a) stosować techniki obróbki żywych małży przeznaczonych do umieszczenia w ► **C6** obszarze przejściowym ◀, ► **C2** które umożliwiają wznowienie odżywiania przez filtrowanie po zanurzeniu ◀ w naturalnej wodzie;
  - b) nie doprowadzać do zagęszczenia żywych małży, które uniemożliwiałyby ich oczyszczenie;
  - c) zanurzyć żywe małże w wodzie morskiej w ► **C6** obszarze przejściowym ◀ na odpowiedni okres czasu, ustalony w zależności od temperatury wody, lecz nie krótszy niż dwa miesiące, chyba że ► **C1** właściwe organy ◀ zezwolą na zastosowanie okresu krótszego, na podstawie analizy ryzyka dokonanej przez ► **C2** podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze; ◀  
oraz
  - d) zapewnić w obrębie ► **C6** obszaru przejściowego ◀ wystarczającą odległość między poszczególnymi lokalizacjami, aby zapobiec przemieszaniu się poszczególnych partii; obowiązkowo należy stosować system „wszystko do, wszystko z”, aby uniemożliwić wprowadzenie nowej partii bez całkowitego usunięcia poprzedniej.
3. ► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ prowadzące ► **C6** obszary przejściowe ◀ zobowiązane są prowadzić stały rejestr źródeł pochodzenia małży, okresów pobytu w ► **C6** obszarze przejściowym ◀, wykorzystywanych ► **C6** obszarów przejściowych ◀ oraz dalszego przeznaczenia partii po pobycie w ► **C6** obszarze przejściowym ◀, do wglądu ► **C1** właściwych organów ◀.

ROZDZIAŁ III WYMOGI STRUKTURALNE DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW  
WYSYŁKI I OCZYSZCZANIA

1. Lokalizacja zakładów na lądzie musi uniemożliwiać ich zalewanie wskutek przypływów lub wystąpienia cieków wodnych na otaczających obszarach.
2. Zbiorniki i pojemniki do magazynowania wody muszą spełniać następujące wymogi:
  - a) ich powierzchnia wewnętrzna musi być gładka, trwała, nieprzepuszczalna i łatwa do czyszczenia.

**▼ B**

- b) Ich konstrukcja musi umożliwiać całkowite odprowadzanie wody.
  - c) Wszelkie ujęcia wody muszą być zlokalizowane tak, aby uniemożliwiało to zanieczyszczenie wody doprowadzanej.
3. Ponadto, zbiorniki do oczyszczania w zakładach oczyszczania muszą być dostosowane do objętości i rodzaju produktów, jakie mają być poddawane oczyszczeniu.

#### ROZDZIAŁ IV WYMOGI W ZAKRESIE HIGIENY DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW OCZYSZCZANIA I ZAKŁADÓW WYSYŁKI

##### A. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW OCZYSZCZANIA

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ dokonujące oczyszczania żywych małży zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

- 1. Przed przystąpieniem do oczyszczania, żywe małże należy umyć czystą wodą z mułu i zgromadzonych pozostałości.

**▼ C6**

- 2. Działanie systemu oczyszczania musi umożliwiać żywym małżom szybkie wznowienie i utrzymanie odżywiania przez filtrowanie, wyeliminowanie zanieczyszczeń ze ścieków, niedopuszczenie do ich ponownego zanieczyszczenia oraz utrzymanie przy życiu i w odpowiedniej kondycji po zakończeniu oczyszczania, aby przed wprowadzeniem do obrotu można je było umieścić w opakowaniach jednostkowych, przechowywać i transportować.

**▼ B**

- 3. Ilość żywych małży, jakie mają zostać poddane procesowi oczyszczania nie może przekraczać wydajności danego zakładu oczyszczania. Żywe małże muszą być poddawane nieustannemu procesowi oczyszczania przez okres wystarczający do osiągnięcia zgodności z normami zdrowotnymi rozdziału V, oraz z kryteriami mikrobiologicznymi przyjętymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004.
- 4. W przypadku gdy w zbiorniku do oczyszczania znajduje się kilka partii żywych małży, muszą one być tego samego gatunku, a czas trwania danej obróbki musi zostać określony na podstawie czasu, jaki jest wymagany dla partii wymagającej najdłuższego okresu oczyszczania.
- 5. Konstrukcja pojemników używanych do utrzymywania żywych małży w systemach oczyszczania musi umożliwiać przepływ czystej wody morskiej. Głębokość warstw żywych małży nie może utrudniać otwierania skorup w trakcie oczyszczania.
- 6. W zbiorniku z żywymi małżami poddawanyemu oczyszczeniu nie mogą znajdować się żadne skorupiaki, ryby ani inne gatunki morskie.
- 7. Każde opakowanie z oczyszczonymi żywymi małżami, przekazywane do zakładu wysyłki, musi być opatrzone etykietą poświadczającą, że wszystkie małże zostały poddane procesowi oczyszczania.

##### B. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW WYSYŁKI

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ prowadzące zakłady wysyłki zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

**▼ C6**

- 1. Obróbka żywych małży, zwłaszcza kondycjonowanie, kalibracja, pakowanie jednostkowe i zbiorcze, nie może skutkować zanieczyszczeniem produktu czy wpływać na żywotność małży.

**▼ B**

- 2. Przed wysyłką, skorupy żywych małży muszą zostać dokładnie umyte czystą wodą.

**▼ B**

3. Żywe małże muszą pochodzić z:
  - a) obszaru produkcyjnego klasy A;
  - b) z ► **C6** obszaru przejściowego ◄;
  - c) z zakładu oczyszczania;

lub

  - d) z innego zakładu wysyłki.
4. Wymogi ustanowione w pkt 1 i 2 mają również zastosowanie do zakładów wysyłki znajdujących się na statkach. Małże poddawane obróbce w takich zakładach muszą pochodzić z obszaru produkcyjnego klasy A lub z ► **C6** obszaru przejściowego ◄.

## ROZDZIAŁ V NORMY ZDROWOTNE DLA ŻYWYCH MAŁŻY

Oprócz zapewnienia zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi przyjętymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004, ► **C2** podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić, aby żywe małże wprowadzane do obrotu w celu spożycia przez ludzi spełniały normy ustanowione w niniejszym rozdziale.

1. Ich właściwości organoleptyczne muszą kojarzyć się ze świeżością i żywotnością, łącznie z pozbawionymi brudu skorupami, odpowiednią reakcją na ostukanie i normalną ilością płynu wewnątrzskorupowego.
2. Łączna ilość zawartych w nich morskich biotoksyn (mierzona dla całej małży lub oddzielnie dla części jadalnej) nie może przekraczać następujących limitów:
  - a) dla toksyny paralitycznej (PSP), 800 mikrogramów na kilogram;
  - b) dla toksyny powodującej amnezję (ASP), 20 miligramów kwasu domoikowego na kilogram;
  - c) dla kwasu okadaikowego, dinofysistotoksyn i pektenotoksyn razem, 160 mikrogramów równoważników kwasu okadaikowego na kilogram;

**▼ M14**

- d) dla yessotoksyn, 3,75 miligrama równoważnika yessotoksyn na kilogram;

**▼ B**

oraz

**▼ C6**

- e) dla kwasów azaspirowych, 160 mikrogramów równoważników kwasu azaspirowego na kilogram.

**▼ B**

## ROZDZIAŁ VI PAKOWANIE JEDNOSTKOWE I ZBIORCZE ŻYWYCH MAŁŻY

1. Ostrygi muszą być pakowane wklęsłą skorupą w dół.

**▼ M9**

2. Wszystkie opakowania żywych małży opuszczające zakłady wysyłki lub przeznaczone do innego zakładu wysyłki muszą być zamknięte. Opakowania żywych małży przeznaczone do bezpośredniej sprzedaży detalicznej muszą pozostać zamknięte do momentu dostarczenia ich do sprzedaży konsumentowi końcowemu.

**▼ B**

## ROZDZIAŁ VII ZNAKI IDENTYFIKACYJNE I ETYKIETOWANIE

1. Etykieta, w tym znak identyfikacyjny, musi być wodoodporna.



**▼ B**

2. Oprócz ogólnych wymogów dotyczących znaków identyfikacyjnych, zawartych w załączniku II, sekcja I, na etykiecie muszą znajdować się następujące informacje:

a) gatunek małży (nazwa zwyczajowa i naukowa);

oraz

b) data pakowania, z wyszczególnieniem co najmniej dnia i miesiąca.

W drodze odstępstwa od dyrektywy 2000/13/WE, datę minimalnej trwałości można zastąpić informacją „zwierzęta muszą być sprzedawane w stanie żywym”.

► **C2** 3. Sprzedawca detaliczny zobowiązany jest zatrzymać etykietę załączoną ◀ do opakowania zbiorczego żywych małży, które nie są umieszczone w pojedynczych opakowaniach przeznaczonych dla konsumenta, przynajmniej przez 60 dni od chwili wyjęcia jego zawartości.

## ROZDZIAŁ VIII INNE WYMOGI

1. ► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zajmujące się ► **C1** przechowywaniem ◀ i transportem żywych małży muszą zapewnić, aby były one przetrzymywane w temperaturze, która nie wpływa niekorzystnie na bezpieczeństwo żywności czy żywotność małży.

2. Żywych małży, po ich zapakowaniu do sprzedaży detalicznej oraz po opuszczeniu zakładu wysyłki, nie można ponownie zanurzać ani spryskiwać wodą.

**▼ M9**ROZDZIAŁ IX SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE *PECTINIDAE* I ŚLIMAKÓW MORSKICH NIEBĘDĄCYCH FILTRATORAMI ODŁAWIANYCH POZA SKLASYFIKOWANYMI OBSZARAMI PRODUKCYJNYMI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące odłowu *Pectinidae* i ślimaków morskich, niebędących filtratorami, poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi lub dokonujące obróbki takich *Pectinidae* lub takich ślimaków morskich zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami:

1. *Pectinidae* i ślimaków morskich, niebędących filtratorami, nie można wprowadzać do obrotu, o ile nie zostały one odłowione i poddane obróbce zgodnie z rozdziałem II część B oraz nie spełniają norm ustanowionych w rozdziale V, udowodnionych za pomocą systemu samokontroli.

2. Ponadto jeżeli dane z urzędowych programów monitorowania umożliwiają właściwym organom sklasyfikowanie stref połowowych — w miarę potrzeb, we współpracy z przedsiębiorstwami sektora spożywczego — do *Pectinidae* mają zastosowanie przez analogię przepisy rozdziału II część A.

3. *Pectinidae* i ślimaków morskich, niebędących filtratorami, nie można wprowadzać do obrotu do celów spożycia przez ludzi w inny sposób niż za pośrednictwem aukcji rybnej, zakładu wysyłki lub zakładu przetwórczego. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące zakłady, w których dokonuje się obróbki *Pectinidae* lub takich ślimaków morskich, zobowiązane są poinformować o tym fakcie właściwe organy oraz, w odniesieniu do zakładów wysyłki, spełniać odpowiednie wymogi rozdziałów III i IV.

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące obróbki *Pectinidae* i żywych ślimaków morskich, niebędących filtratorami, zobowiązane są zapewnić zgodność z:

a) wymogami dotyczącymi dokumentacji, zawartymi w rozdziale I pkt 3–7, w stosownych przypadkach. W takim przypadku dokument rejestracyjny musi wyraźnie wskazywać umiejscowienie obszaru odłowu *Pectinidae* lub żywych ślimaków morskich; lub

b) wymogami zawartymi w rozdziale VI pkt 2 dotyczącymi zamknięcia wszystkich opakowań żywych *Pectinidae* i żywych ślimaków morskich wysyłanych do sprzedaży detalicznej oraz wymogami zawartymi w rozdziale VII dotyczącymi znaków identyfikacyjnych i etykietowania.

**▼ B**

## SEKCJA VIII PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

**▼ M9**

1. Niniejsza sekcja nie ma zastosowania do małży, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich, jeśli w momencie wprowadzenia do obrotu są w stanie żywym. Z wykluczeniem rozdziałów I i II, ma ona zastosowanie do takich zwierząt w przypadku gdy nie są wprowadzane do obrotu w stanie żywym, a więc musiały zostać pozyskane zgodnie z sekcją VII.

Ma ona zastosowanie do odtajanych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa oraz świeżych produktów rybołówstwa, do których zgodnie z odpowiednimi przepisami unijnego prawodawstwa dodano dodatki do żywności.

**▼ M6**

2. Rozdział III, części A, C i D, rozdział IV, część A oraz rozdział V mają zastosowanie do handlu detalicznego.

**▼ B**

3. Wymogi niniejszej sekcji stanowią uzupełnienie tych ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004:
  - a) w przypadku zakładów, w tym statków, zajmujących się produkcją podstawową i wykonujących czynności towarzyszące tej produkcji, stanowią one uzupełnienie wymogów załącznika I do powyższego rozporządzenia.
  - b) W przypadku pozostałych zakładów, w tym statków, stanowią one uzupełnienie wymogów załącznika II do powyższego rozporządzenia.

**▼ M6**

- c) w przypadku zaopatrzenia w wodę stanowią one uzupełnienie wymogów załącznika II, rozdział VII do powyższego rozporządzenia; czystej wody morskiej można używać do obróbki i mycia produktów rybołówstwa, produkcji lodu używanego do chłodzenia produktów rybołówstwa oraz do szybkiego schładzania skorupiaków i mięczaków po ich ugotowaniu.

**▼ M5**

W drodze odstępstwa od lit. a) można nie stosować pkt 7 części A załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 do podmiotów zajmujących się rybactwem przybrzeżnym na niewielką skalę w rozumieniu art. 26 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 1198/2006 <sup>(1)</sup> i wykonujących swoją działalność tylko przez krótkie okresy poniżej 24 godzin.

**▼ B**

4. W odniesieniu do produktów rybołówstwa:
  - a) produkcja podstawowa obejmuje ► **C1** chów i hodowlę ◀, polów oraz skup żywych produktów rybołówstwa w celu wprowadzenia ich do obrotu;

oraz

**▼ C6**

- b) czynności towarzyszące obejmują którąkolwiek z poniższych operacji, w przypadku przeprowadzania ich na statkach rybackich: uśmiercanie, wykrwawianie, odgławianie, patroszenie, usuwanie płetw, chłodzenie i pakowanie; obejmują one również:

**▼ B**

1. transport i ► **C1** przechowywanie ◀ produktów rybołówstwa, których charakter nie został zasadniczo zmieniony, w tym żywych produktów rybołówstwa, w obrębie gospodarstw rybackich na lądzie;

oraz

2. transport produktów rybołówstwa, których charakter nie został zasadniczo zmieniony, w tym żywych produktów rybołówstwa, z miejsca produkcji do pierwszego zakładu przeznaczenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 223 z 15.8.2006, str. 1.

**▼B**

## ROZDZIAŁ I WYMOGI DOTYCZĄCE STATKÓW

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić, aby:

- 1) statki używane do odłowu produktów rybołówstwa z ich naturalnego środowiska, lub do ich obróbki czy przetworzenia po odłowieniu, spełniały wymogi strukturalne i wymogi dotyczące wyposażenia ustanowione w części I;  
oraz
- 2) operacje na statkach były przeprowadzane zgodnie z przepisami ustanowionymi w części II.

## I. WYMOGI STRUKTURALNE I WYMOGI DOTYCZĄCE WYPOSAŻENIA

## A. Wymogi w odniesieniu do wszystkich statków

1. Statki muszą być zaprojektowane i skonstruowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów wodą zęzową, ściekami, dymem, paliwem, olejem, tłuszczem czy innymi niepożądanymi substancjami.
2. Powierzchnie, z którymi stykają się produkty rybołówstwa muszą być wykonane z odpowiedniego materiału odpornego na korozję, gładkiego i łatwego do oczyszczenia. Powłoki powierzchniowe muszą być trwałe i nietoksyczne.
3. Urządzenia i materiały używane do prac przy produktach rybołówstwa muszą być wykonane z materiału odpornego na korozję, gładkiego oraz łatwego do oczyszczenia i dezynfekcji.
4. W przypadku gdy statki posiadają ujęcia wody używanej do produktów rybołówstwa, ujęcia te muszą być usytuowane w miejscu uniemożliwiającym zanieczyszczenie instalacji wodociągowej.

## B. Wymogi w odniesieniu do statków zaprojektowanych i wyposażonych w celu zachowania świeżych produktów rybołówstwa przez ponad 24 godziny

1. Statki zaprojektowane i wyposażone w celu zachowania świeżych produktów rybołówstwa przez ponad 24 godziny muszą być posiadać pomieszczenia ►C1 magazynowe ◄, zbiorniki lub kontenery do przechowywania produktów rybołówstwa w temperaturach ustanowionych w rozdziale VII.
2. Pomieszczenia ►C1 magazynowe ◄ muszą być oddzielone od komór silnikowych oraz od pomieszczeń mieszkalnych załogi za pomocą ścian działowych, wystarczających do zapobieżenia zanieczyszczeniu ►C1 przechowywanych produktów rybołówstwa. Pomieszczenia magazynowe i kontenery używane do przechowywania ◄ produktów rybołówstwa muszą zapewniać ich zachowanie w dostatecznych warunkach higienicznych oraz, w razie potrzeby, aby woda powstała wskutek topnienia lodu nie pozostawała w styczności z produktami rybołówstwa.
3. Na statkach wyposażonych do celów schładzania produktów rybołówstwa w oziębianej czystej wodzie morskiej, zbiorniki muszą być wyposażone w urządzenia do osiągnięcia jednolitej temperatury w całych zbiornikach. Urządzenia takie muszą osiągać współczynnik chłodzenia zapewniający, że mieszanka ryb i czystej wody morskiej osiągnie nie więcej niż 3 °C w sześć godzin po załadowaniu, oraz nie więcej niż 0 °C po 16 godzinach, a także muszą umożliwiać kontrolę oraz, w razie konieczności, rejestrowanie temperatur.

## C. Wymogi w odniesieniu do statków zamrażalni

Statki zamrażalnie muszą:

1. być wyposażone w urządzenia do zamrażania umożliwiające szybkie obniżenie temperatury do otrzymania temperatury rdzenia nie wyższej niż -18 °C;

**▼B**

2. posiadać urządzenia chłodnicze umożliwiające utrzymanie produktów rybołówstwa w pomieszczeniach ►C1 magazynowych ◄ w temperaturze nie wyższej niż -18 °C. Pomieszczenia ►C1 magazynowe ◄ muszą być wyposażone w urządzenie do rejestracji temperatury, w miejscu, w którym jego odczytanie nie będzie kłopotliwe. Czujnik temperatury czynnika musi znajdować się w takim miejscu pomieszczenia ►C1 magazynowego ◄, w którym temperatura jest najwyższa;
 

oraz
  3. spełniać wymogi dotyczące statków zaprojektowanych i wyposażonych do celów utrzymania produktów rybołówstwa przez ponad 24 godziny, ustanowione w części B, pkt 2.
- D. Wymogi w odniesieniu do statków przetwórci
1. Statki przetwórcze muszą posiadać co najmniej:
    - a) obszar odbioru, zarezerwowany do przyjęcia produktów rybołówstwa na pokład, zaprojektowany w sposób umożliwiający oddzielenie każdego kolejnego odłowu. Obszar ten musi być łatwy do oczyszczenia oraz zaprojektowany w sposób zapewniający produktom ochronę przed słońcem czy żywiołami, a także przed wszelkimi źródłami zanieczyszczeń;
    - b) higieniczny system przenoszenia produktów rybołówstwa z obszaru odbioru do obszaru roboczego;
    - c) obszary robocze, wystarczająco duże w celu higienicznego przygotowywania i przetwarzania produktów rybołówstwa, łatwe do oczyszczenia i dezynfekcji, oraz zaprojektowane i zaplanowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów;
    - d) powierzchnie do ►C1 przechowywania wyrobów gotowych, wystarczająco duże i zaprojektowane w sposób umożliwiający ich łatwe czyszczenie. Jeżeli na statku znajduje się urządzenie do przetwarzania odpadów, zapewnione musi zostać oddzielne pomieszczenie do przechowywania ◄ takich odpadów;
    - e) miejsce do ►C6 przechowywania ◄ opakowań, oddzielone od obszarów roboczych do przygotowywania i przetwarzania produktów;
    - f) specjalne wyposażenie do usuwania odpadów i produktów rybołówstwa niezdatnych do spożycia przez ludzi, bezpośrednio do morza lub, jeżeli wymagają tego okoliczności, do wodoszczelnego zbiornika zarezerwowanego do tego celu. Jeżeli na pokładzie dokonuje się ►C6 przechowywania ◄ i przetwarzania odpadów w celu doprowadzenia ich do higienicznego stanu, konieczne jest wydzielenie do tego odrębnej powierzchni;
    - g) ujęcie wody usytuowane w miejscu uniemożliwiającym zanieczyszczenie instalacji wodociągowej;
 

oraz
    - h) urządzenia do mycia rąk dla pracowników dokonujących obróbki nieopakowanych produktów rybołówstwa, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń.
  2. Jednakże statki, na pokładzie których dokonuje się gotowania, chłodzenia i pakowania jednostkowego skorupiaków i mięczaków, nie muszą spełniać wymogów pkt 1, jeżeli nie przeprowadza się na nich innej obróbki czy przetwarzania.
  3. Statki przetwórcze, na pokładzie których produkty rybołówstwa są zamrażane, muszą być wyposażone w urządzenia spełniające wymogi dotyczące statków zamrażalni, ustanowione w części C, pkt 1 i 2.

## II. WYMOGI DOTYCZĄCE HIGIENY

**▼C6**

1. Podczas użytkowania części statków lub kontenery do przechowywania produktów rybołówstwa muszą być utrzymane w czystości oraz w dobrym stanie technicznym. W szczególności, nie mogą one być zanieczyszczone paliwem czy wodą zęzową.

**▼ B**

2. Produkty rybołówstwa należy najszybciej jak to możliwe po odłowieniu zabezpieczyć przed słońcem czy innymi źródłami ciepła.  
▶ **M6** ————— ◀
3. Produkty rybołówstwa, podczas obróbki i ▶ **C1** przechowywania ◀, należy chronić przed zgnieciem. Osoby wykonujące te czynności mogą używać ostrych narzędzi do przemieszczania dużych ryb lub ryb, które mogą je zranić, z zastrzeżeniem, że uszkodzeniu nie ulegnie tkanka mięśniowa produktów.
4. Produkty rybołówstwa inne niż te utrzymywane przy życiu muszą zostać poddane schłodzeniu możliwie jak najszybciej po załadunku. Jednakże w przypadku niemożliwości schłodzenia, produkty rybołówstwa należy jak najszybciej wyładować na ląd.

**▼ M6**

6. W przypadku odgławiania lub patroszenia ryb na pokładzie operacje te należy wykonać w sposób higieniczny i możliwie jak najszybciej po odłowieniu, a produkty należy niezwłocznie dokładnie umyć. W takim przypadku ▶ **C1** narządów wewnętrznych ◀ i części mogące stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego należy jak najszybciej usunąć i przetrzymać z dala od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Wątroby i ikrę przeznaczone do spożycia przez ludzi trzeba zakonserwować pod lodem, w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu, lub zamrozić.

**▼ C6**

7. W przypadku zamrażania w solance całych ryb przeznaczonych do produkcji konserw, produkt musi osiągnąć temperaturę nie wyższą niż – 9 °C. Solanka nie może stanowić źródła zanieczyszczenia ryb.

**▼ B**

## ROZDZIAŁ II WYMOGI W TRAKCIE I PO WYŁADOWANIU NA LĄD

1. ▶ **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ odpowiedzialne za rozładunek i wyładowanie produktów rybołówstwa na ląd muszą:
  - a) zapewnić, aby urządzenia do rozładunku i wyładowania na ląd mające styczność z produktami rybołówstwa były wykonane z materiału łatwego do oczyszczenia i dezynfekcji, oraz aby były utrzymywane w dobrym stanie technicznym i higienicznym;
  - oraz
  - b) unikać zanieczyszczenia produktów rybołówstwa podczas rozładunku i wyładowania na ląd, zwłaszcza przez:
    - i) szybkie wykonanie operacji rozładunku i wyładowania na ląd;
    - ii) niezwłoczne umieszczenie produktów rybołówstwa w zabezpieczonym środowisku, w temperaturze określonej w rozdziale VII;
    - oraz
    - iii) nieużywanie urządzeń i niestosowanie praktyk skutkujących niepotrzebnym uszkodzeniem jadalnych części produktów rybołówstwa.
2. ▶ **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ odpowiedzialne za aukcje oraz za rynki hurtowe lub ich część, na których produkty rybołówstwa są prezentowane do sprzedaży, zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.
  - a) i) Muszą znajdować się tam zamykane na klucz chłodnie do ▶ **C1** przechowywania zatrzymanych produktów rybołówstwa, oraz wydzielone zamykane pomieszczenia do przechowywania ◀ produktów rybołówstwa ▶ **C1** uznanych za niezdadne ◀ do spożycia przez ludzi.
  - ii) Na życzenie ▶ **C1** właściwych organów ◀, musi się tam znajdować wyposażone zamykane urządzenie lub, w razie konieczności, pomieszczenie do wyłącznego użytku właściwego organu.

**▼ B**

- b) Podczas prezentowania lub ► **C1** przechowywania ◀ produktów rybołówstwa:
- i) pomieszczeń nie wolno wykorzystywać do innych celów;
  - ii) do pomieszczeń nie mogą mieć wstępu pojazdy wydzielające spaliny, które mogą niekorzystnie wpływać na jakość produktów rybołówstwa;
  - iii) osoby mające wstęp do pomieszczeń nie mogą wprowadzać tam innych zwierząt;
- oraz
- iv) pomieszczenia muszą być odpowiednio oświetlone, w celu ułatwienia przeprowadzania kontroli urzędowych.
3. W przypadku niemożliwości schłodzenia produktów rybołówstwa na statku, produkty inne niż te utrzymywane przy życiu muszą zostać jak najszybciej schłodzone po ich wyładowaniu na ląd, ► **C2** oraz przechowywane w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu. ◀
4. ► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są współpracować z ► **C1** właściwymi organami ◀, aby umożliwić im przeprowadzanie urzędowych kontroli zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004, w szczególności w zakresie procedur zgłaszania, jakie mogą zostać uznane za konieczne przez ► **C1** właściwe organy ◀ Państwa Członkowskiego, pod którego banderą pływa dany statek, lub przez ► **C1** właściwe organy ◀ Państwa Członkowskiego, w którym produkty rybołówstwa są wyładowywane na ląd.

### ROZDZIAŁ III WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW, W TYM STATKÓW, DOKONUJĄCYCH OBRÓBKĘ PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są, w stosownych przypadkach, zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

#### A. WYMOGI DOTYCZĄCE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

**▼ C6**

1. W przypadku gdy schłodzone, niepakowane produkty nie są rozprowadzane, wysyłane, wstępnie przetworzone ani przetwarzane niezwłocznie po dostarczeniu ich do zakładu na lądzie, przechowuje się je pod lodem, w odpowiednich urządzeniach. Lód musi być uzupełniany tak często, jak jest to konieczne. Pakowane świeże produkty rybołówstwa muszą zostać schłodzone do temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu.

**▼ M6**

2. Czynności odgławiania i patroszenia należy wykonywać w sposób higieniczny. Jeżeli z technicznego i handlowego punktu widzenia możliwe jest wykonanie patroszenia, należy tego dokonać możliwie jak najszybciej po odłowieniu produktów lub ich wyładowaniu na ląd. Niezwłocznie po wykonaniu tych czynności produkty należy dokładnie umyć.

**▼ B**

3. Czynności filetowania i porcjowania należy wykonać w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie lub zepsucie się filetów i płatów. Filety i płaty nie mogą pozostawać na stołach roboczych dłużej niż wymaga tego ich ► **C1** wstępne przetwarzanie. Filety i płaty należy umieścić w opakowaniach jednostkowych lub, w razie konieczności, w opakowaniach zbiorczych, oraz schłodzić jak najszybciej po ich wstępnym przetworzeniu. ◀
4. Pojemniki używane do wysyłki lub ► **C1** przechowywania niepakowanych, wstępnie przetworzonych ◀ świeżych produktów rybołówstwa przechowywanych pod lodem muszą zapewniać, aby woda powstała w wyniku topnienia lodu nie miała styczności z produktami.
5. Całe i wypatroszone świeże produkty rybołówstwa można transportować i ► **C1** przechowywać ◀ na pokładach statków w oziębianej wodzie. Można je także dalej transportować w oziębianej wodzie po wyładowaniu na ląd lub z zakładów akwakultury, do czasu ich przybycia do pierwszego zakładu na lądzie wykonującego inne czynności niż transport czy sortowanie.

**▼ B****B. WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW MROŻONYCH**

Zakłady na lądzie dokonujące zamrażania produktów rybołówstwa muszą być wyposażone w urządzenia spełniające wymogi ustanowione dla statków zamrażalni w sekcji VIII, rozdział I, część I. C, pkt 1 i 2.

**▼ C6****C. WYMOGI DOTYCZĄCE MECHANICZNIE ODDZIELONYCH PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA**

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze wytwarzające mechanicznie oddzielone produkty rybołówstwa zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Używane surowce muszą spełniać następujące wymogi.

- a) do wytwarzania mechanicznie oddzielonych produktów rybołówstwa można używać wyłącznie całych ryb lub ości pozostałych po filetowaniu;

**▼ B**

- b) żadne surowce nie mogą zawierać ► **C1** narządy wewnętrzne ◀.

2. Proces wytwórczy musi spełniać następujące wymogi:

**▼ C6**

- a) mechaniczne oddzielenie należy wykonać niezwłocznie po filetowaniu;

**▼ B**

- b) w przypadku wykorzystania całych ryb, należy je przedtem wypatroszyć i umyć;

**▼ C6**

- c) po wytworzeniu, mechanicznie oddzielone produkty rybołówstwa należy możliwie jak najszybciej zamrozić lub dodać do produktu przeznaczanego do zamrożenia czy obróbki stabilizującej.

**▼ M11****D. WYMOGI DOTYCZĄCE PASOŻYTÓW**

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego wprowadzające do obrotu następujące produkty rybołówstwa pozyskane z ryb lub głowonogów:

- a) produkty rybołówstwa spożywane w stanie surowym; lub
- b) produkty rybołówstwa marynowane, solone lub poddawane dowolnej innej obróbce, jeżeli dana obróbka jest niewystarczająca do zabicia żywotnych postaci pasożytów,

muszą dopilnować, aby surowiec lub produkt końcowy został poddany mrożeniu w celu zabicia żywotnych postaci pasożytów, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

2. W przypadku pasożytów innych niż przywry mrożenie musi obejmować obniżenie temperatury we wszystkich częściach produktu przynajmniej do:

- a) – 20 °C przez okres nie krótszy niż 24 godziny; lub
- b) – 35 °C przez okres nie krótszy niż 15 godzin.

3. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie muszą przeprowadzać mrożenia określonej w pkt 1 w przypadku produktów rybołówstwa:

- a) które zostały lub zostaną poddane przed konsumpcją obróbce cieplnej zabijającej żywotne postaci pasożytów. W przypadku pasożytów innych niż przywry produkt jest ogrzewany do temperatury ich rdzenia wynoszącej 60 °C lub więcej przez przynajmniej jedną minutę;
- b) które były konserwowane jako zamrożone produkty rybołówstwa przez okres wystarczająco długi, aby zabić żywotne postaci pasożytów;

**▼ M11**

- c) z ryb odławianych w naturalnym środowisku, pod warunkiem że:
- (i) dostępne są dane epidemiologiczne wskazujące, iż obszary połowowe nie stanowią zagrożenia dla zdrowia w odniesieniu do występowania pasożytów; oraz
  - (ii) zezwolą na to właściwe władze;
- d) pozyskanych z akwakultury, wyhodowanych z zarodków i karmionych wyłącznie pożywieniem, które nie zawiera żywotnych postaci pasożytów stanowiących zagrożenie dla zdrowia; musi być przy tym spełniony jeden z następujących wymogów:
- (i) były wyłącznie utrzymywane w środowisku wolnym od żywotnych postaci pasożytów; lub
  - (ii) przedsiębiorstwo sektora spożywczego weryfikuje w drodze procedury zatwierdzonej przez właściwy organ, czy produkty rybołówstwa nie stanowią zagrożenia dla zdrowia ze względu na występowanie żywotnych postaci pasożytów.
4. a) Przy wprowadzaniu do obrotu, z wyjątkiem sytuacji, gdy odbiorcą jest konsument końcowy, produktom rybołówstwa określonym w pkt 1 musi towarzyszyć dokument wydany przez przedsiębiorstwo sektora spożywczego dokonujące mrożenia, określający rodzaj mrożenia, jakiemu poddano produkty.
- b) Przed wprowadzeniem do obrotu produktów rybołówstwa określonych w pkt 3 lit. c) i d), które nie zostały poddane mrożeniu lub które nie będą poddawane przed konsumpcją obróbce mającej na celu zabicie żywotnych postaci pasożytów, które stanowią zagrożenie dla zdrowia, przedsiębiorstwo sektora spożywczego musi dopilnować, aby produkty rybołówstwa pochodziły z łowisk lub akwakultur, które spełniają szczegółowe wymogi określone w jednym z ww. punktów. Wymóg ten może być spełniony w formie informacji w dokumencie handlowym lub dowolnej innej informacji dołączonej do produktów rybołówstwa.

**▼ M6**

#### ROZDZIAŁ IV: WYMOGI DOTYCZĄCE NIEKTÓRYCH PRZETWORZONYCH PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zapewnić zgodność z poniższymi wymogami w zakładach dokonujących obróbki niektórych przetworzonych produktów rybołówstwa.

##### A. WYMOGI DOTYCZĄCE GOTOWANIA SKORUPIAKÓW I MIĘCZAKÓW

1. Po ugotowaniu produkt musi zostać poddany szybkiemu schłodzeniu. Jeżeli nie stosuje się żadnej innej metody konserwowania, schładzanie musi trwać do chwili osiągnięcia temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu.
2. Wydobywanie ze skorup lub muszli musi być wykonywane w higienicznych warunkach, pozwalających uniknąć zanieczyszczenia produktu. Jeżeli operacje te wykonywane są ręcznie, pracownicy muszą zwracać szczególną uwagę na mycie rąk.
3. Po wydobyciu ze skorup lub muszli ugotowane produkty muszą zostać niezwłocznie zamrożone lub schłodzone do temperatury określonej w rozdziale VII.

##### B. WYMOGI DOTYCZĄCE OLEJU RYBNEGO PRZEZNACZONEGO DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

1. Surowce używane do wytworzenia oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi muszą:
  - a) pochodzić z zakładów, w tym ze statków, zarejestrowanych lub zatwierdzonych na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 lub zgodnie z tym rozporządzeniem;



▼ **M6**

- b) być otrzymane z produktów rybołówstwa nadających się do spożycia przez ludzi i odpowiadających przepisom określonym w niniejszej sekcji;
- c) być transportowane i przechowywane w warunkach higienicznych;
- d) zostać możliwie najszybciej schłodzone i pozostawać w temperaturach określonych w rozdziale VII.

W drodze odstępstwa od punktu 1 lit. d) przedsiębiorstwo sektora spożywczego może powstrzymać się od schładzania produktów rybołówstwa, jeśli całe produkty rybołówstwa są używane bezpośrednio do wytworzenia oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi, a surowiec zostanie przetworzony w ciągu 36 godzin od załadunku, pod warunkiem że kryteria świeżości zostaną spełnione, a wartość całkowitego azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA) nieprzetworzonych produktów rybołówstwa nie przekracza dopuszczalnych wartości określonych w punkcie 1 rozdziału I sekcji II załącznika II do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2074/2005 <sup>(1)</sup>.

2. Proces produkcyjny oleju rybnego musi gwarantować, że wszystkie surowce przeznaczone do produkcji surowego oleju rybnego są przed wprowadzeniem do obrotu w celu udostępnienia końcowemu konsumentowi poddawane obróbce, w tym, w stosownych przypadkach, działaniom polegającym na ogrzewaniu, tłoczeniu, rozdzielaniu, odwirowywaniu, przetwarzaniu, rafinacji i oczyszczaniu.
3. Przedsiębiorstwo sektora spożywczego może produkować i ► **C6** przechowywać ◀ w tym samym zakładzie zarówno olej rybny przeznaczony do spożycia przez ludzi, jak i olej rybny i mączkę rybną nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, jeżeli surowce i proces produkcyjny spełniają wymogi mające zastosowanie do oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi.
4. Do czasu przyjęcia wspólnotowych przepisów szczególnych przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zapewnić zgodność z przepisami krajowymi dotyczącymi oleju rybnego wprowadzanego do obrotu w celu udostępnienia końcowemu konsumentowi.

▼ **B**ROZDZIAŁ V ► **C1** NORMY ZDROWOTNE DLA PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA ◀

Oprócz zapewnienia zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi przyjętymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004, ► **C2** podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, w zależności od charakteru produktu lub gatunku, aby produkty rybołówstwa wprowadzane do obrotu spełniały normy ustanowione w niniejszym rozdziale. ► **M6** Wymogów części B i D nie stosuje się do całych produktów rybołówstwa używanych bezpośrednio do wytworzenia oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi. ◀

## A. WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są poddać produkty rybołówstwa ocenie organoleptycznej. Przedmiotowa ocena musi przede wszystkim polegać na upewnieniu się, czy produkty rybołówstwa spełniają kryteria w zakresie świeżości.

## B. HISTAMINA

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są przede wszystkim upewnić się, czy nie zostały przekroczone limity w odniesieniu do histaminy.

## C. OGÓLNY LOTNY AZOT

Nieprzetworzonych produktów rybołówstwa nie można wprowadzać do obrotu, jeżeli testy chemiczne wykażą przekroczenie limitów w odniesieniu do TVB-N lub TMA-N.

D. ► **C2** PASOŻYTY ◀

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, aby przed wprowadzeniem do obrotu, produkty rybołówstwa zostały poddane oględzinom ► **C2** w celu wykrycia widocznych pasożytów. Nie mogą wprowadzać do obrotu w celu spożycia przez ludzi produktów rybołówstwa, które w sposób widoczny są zanieczyszczone pasożytami. ◀

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 27.

▼ **B**

## E. TOKSYNY NIEBEZPIECZNE DLA ZDROWIA LUDZI

▼ **M6**

1. Produkty rybołówstwa otrzymane z ryb trujących pochodzących z następujących rodzin nie mogą być wprowadzane do obrotu: *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* oraz *Canthigasteridae*.

Świeże, przygotowane, mrożone i przetworzone produkty rybołówstwa z rodziny *Gempylidae*, w szczególności *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum*, mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w formie opakowań jednostkowych/zbiorczych i muszą być odpowiednio oznakowane w celu zapewnienia konsumentom informacji na temat metod ich przygotowania/gotowania oraz ryzyka związanego z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy.

Oprócz nazwy zwyczajowej na etykiecie należy zamieścić nazwę naukową produktów rybołówstwa.

▼ **B**

2. Do obrotu nie wolno wprowadzać produktów rybołówstwa zawierających biotoksyny takie jak ciguatoksyna i toksyny paraliżujące mięśnie. Niemniej jednak, produkty rybołówstwa pochodzące z małży, szkarłupni, osłonicy i ślimaków morskich można wprowadzać do obrotu, jeżeli zostały wytworzone zgodnie z przepisami sekcji VII i spełniają normy ustanowione w rozdziale V, pkt 2 tej sekcji.

## ROZDZIAŁ VI PAKOWANIE JEDNOSTKOWE I ZBIORCZE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

- **C2** 1. Pojemniki, w których przechowuje się świeże produkty rybołówstwa pod lodem muszą być wodoszczelne i zapewniać, aby woda powstała wskutek topnienia lodu nie miała styczności z produktami.
2. Mrożone bloki przygotowane na statkach, przed ich wyładunkiem muszą zostać odpowiednio umieszczone w opakowaniach jednostkowych.
  3. W przypadku gdy produkty rybołówstwa są umieszczane w opakowaniach jednostkowych na statku, ► **C2** podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby opakowanie:
    - a) nie stanowiło źródła zanieczyszczenia;
    - b) było ► **C6** przechowywane w sposób eliminujący ryzyko zanieczyszczenia;
    - c) było łatwe do oczyszczenia oraz, w razie konieczności, do dezynfekcji, w przypadku gdy jest przeznaczone do ponownego zastosowania.

ROZDZIAŁ VII ► **C1** PRZECHOWYWANIE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA ◀

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ ► **C1** przechowujące produkty rybołówstwa ◀ zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Świeże produkty ► **C1** rybołówstwa, rozmrożone nieprzetworzone ◀ produkty rybołówstwa, oraz gotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków ► **C2** należy utrzymywać w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu. ◀

▼ **M9**

2. Świeże produkty rybołówstwa należy utrzymywać w temperaturze nie wyższej niż – 18 °C dla wszystkich części produktu; niemniej jednak całe ryby początkowo zamrożone w solance, przeznaczone do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach, można utrzymywać w temperaturze nie wyższej niż – 9 °C.

▼ **B**

3. Produkty rybołówstwa utrzymywane przy życiu należy przechowywać w temperaturze oraz w sposób niewpływający niekorzystnie na bezpieczeństwo żywności czy ich żywotność.

## ROZDZIAŁ VIII TRANSPORT PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zajmujące się transportem produktów rybołówstwa zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Podczas transportu, produkty rybołówstwa należy utrzymywać w wymaganej temperaturze. W szczególności:

▼ **C2**

- a) świeże produkty rybołówstwa, rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa, oraz gotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków należy utrzymywać w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu;

**▼ M9**

- b) mrożone produkty rybołówstwa, z wykluczeniem całych ryb początkowo mrożonych w solance, przeznaczonych do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach, podczas transportu należy utrzymywać w równej temperaturze nie wyższej niż  $-18\text{ °C}$  dla wszystkich części produktu, ewentualnie z krótkotrwałymi odchyleniami w górę o nie więcej niż  $3\text{ °C}$ .

**▼ B**

2. ► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ nie muszą spełniać wymogów pkt 1b), jeżeli mrożone produkty rybołówstwa są transportowane z chłodni składowej do ► **C2** zatwierdzone zakładu, aby poddać je rozmrożeniu w chwili przyjazdu ◀ w celu przyrządzenia i/lub przetworzenia, jeżeli podróż jest krótka, a ► **C1** właściwe organy ◀ na to zezwalają.
3. W przypadku przechowywania produktów rybołówstwa pod lodem, woda powstała wskutek topnienia lodu nie może mieć styczności z produktami.
4. Produkty rybołówstwa, które mają zostać wprowadzone do obrotu w stanie żywym, należy transportować w sposób niewpływający niekorzystnie na bezpieczeństwo żywności czy ich żywotność.

**▼ M3**

SEKCJA IX: SUROWE MLEKO, SIARA, PRZETWORY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY

Do celów niniejszej sekcji:

- 1) „siara” oznacza płyn wydzielany z wymion zwierząt mlecznych od 3 do 5 dni po porodzie, bogaty w przeciwciała i minerały i poprzedza wytwarzanie surowego mleka;
- 2) „produkty na bazie siary” oznaczają przetworzone produkty, wynikające z przetworzenia siary lub z dalszego przetworzenia tego rodzaju przetworzonych produktów.

ROZDZIAŁ I: SUROWE MLEKO I SIARA – PRODUKCJA PIERWOTNA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub, w odpowiednim przypadku, zbierające surowe mleko i siarę muszą zapewnić zgodność z wymogami, o których mowa w niniejszym rozdziale.

I. WYMOGI ZDROWOTNE W ZAKRESIE PRODUKCJI SUROWEGO MLEKA I SIARY

1. Surowe mleko i siara muszą pochodzić od zwierząt:
- a) które nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi poprzez mleko i siarę;
- b) które mają dobry ogólny stan zdrowia, nie wykazują żadnych objawów choroby mogącej powodować zakażenie mleka lub siary, a zwłaszcza nie cierpią z powodu jakiegokolwiek infekcji układu rozrodczego z upławami, zapalenia jelit z biegunką i gorączką lub rozpoznawalnym zapaleniem wymiona;
- c) które nie mają żadnej rany wymiona mogącej wpłynąć na mleko i siarę;
- d) którym nie podawano żadnych niedozwolonych substancji lub produktów lub które nie były poddane nielegalnemu leczeniu w rozumieniu dyrektywy 96/23/WE;

▼ **M3**

- e) w stosunku do których, w przypadku podawania im dozwolonych substancji lub produktów, zachowane zostały okresy karencji określone dla takich produktów lub substancji.
2. a) W szczególności w odniesieniu do brucelozy, surowe mleko i siara muszą pochodzić od:
- (i) ► **CI** krów lub bawolic należących do stada, które w rozumieniu dyrektywy 64/432/EWG <sup>(1)</sup> jest wolne lub urzędowo wolne od brucelozy; ◀
  - (ii) owiec lub kóz należących ► **CI** do gospodarstwa urzędowo wolnego lub wolnego ◀ od brucelozy w rozumieniu dyrektywy 91/68/EWG <sup>(2)</sup>; lub
  - (iii) samic innych gatunków, ► **CI** w przypadku gatunków wrażliwych na ◀ brucelozę, należących do stad regularnie badanych na obecność tej choroby w ramach planu kontroli zatwierdzonego przez właściwy organ;
- b) w odniesieniu do gruźlicy, surowe mleko i siara muszą pochodzić od:
- **CI** (i) krów lub bawolic należących do stada, które w rozumieniu dyrektywy 64/432/WE jest urzędowo wolne od gruźlicy; ◀ lub
  - (ii) samic innych gatunków, ► **CI** w przypadku gatunków wrażliwych na ◀ gruźlicę, należących do stad regularnie badanych na obecność tej choroby w ramach planu kontroli zatwierdzonego przez właściwy organ;
- c) jeżeli kozy są trzymane razem z krowami, kozy te muszą być kontrolowane i badane na obecność gruźlicy.
3. Jednakże surowe mleko od zwierząt niespełniające wymogów pkt 2 może być stosowane z zezwoleniem właściwego organu:
- a) ► **CI** w przypadku krów i bawolic, które nie wykazują ◀ pozytywnej reakcji na badania na gruźlicę lub brucelozę, czy jakichkolwiek objawów tych chorób, po poddaniu obróbce cieplej w celu wykazania ► **CI** negatywnej reakcji w teście na fosfatazę; ◀
  - b) w przypadku owiec lub kóz niewykazujących pozytywnych reakcji na badania na obecność brucelozy lub które były szczepione na brucelozę jako części zatwierdzonego programu zwalczania brucelozy i które nie wykazują żadnych objawów tej choroby:
    - (i) do produkcji sera o okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej dwa miesiące; lub
    - (ii) po poddaniu obróbce cieplej w celu wykazania negatywnej reakcji na obecność fosfatazy alkalicznej; oraz
  - c) w przypadku samic innych gatunków, które nie wykazały pozytywnej reakcji na badania na obecność gruźlicy lub brucelozy ani nie miały żadnych objawów tych chorób, lecz należących do stada, w którym stwierdzono brucelozę lub gruźlicę po kontrolach, o których mowa w pkt 2 lit. a) ppkt (iii) lub pkt 2 lit. b) ppkt (ii), jeżeli zostało poddane obróbce mającej zapewnić jego bezpieczeństwo.

<sup>(1)</sup> Dyrektywa Rady 64/432/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną (Dz.U. nr 121 z 29.7.1964, str. 1977/64). Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 21/2004 (Dz.U. L 5 z 9.1.2004, str. 8).

<sup>(2)</sup> Dyrektywa Rady 91/68/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. w sprawie wymogów zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrz Wspólnoty owcami i kozami (Dz.U. L 46 z 19.2.1991, str. 19). Dyrektywa ostatnio zmieniona Decyzją Komisji 2005/935/WE (Dz.U. L 340 z 23.12.2005, str. 68).

▼ **M3**

4. Surowe mleko i siara pochodzące od jakiegokolwiek zwierzęcia niespełniającego odpowiednich wymogów pkt. 1–3, w szczególności jakiegokolwiek zwierzęcia wykazującego indywidualnie pozytywną reakcję na badania profilaktyczne w kierunku gruźlicy lub brucelozы, o których mowa w dyrektywie 64/432/EWG i dyrektywy 91/68/EWG, nie mogą być przeznaczone do spożycia przez ludzi.
5. Odizolowanie zakażonych zwierząt lub zwierząt, co do których istnieje przypuszczenie zakażenia którąkolwiek z chorób, o których mowa w pkt 1 lub 2, musi być skuteczne w celu uniknięcia jakiegokolwiek negatywnego wpływu na mleko i siarę.

## II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKUJĄCYCH MLEKO I SIARĘ

### A. Wymogi dotyczące pomieszczeń i wyposażenia

1. Urządzenia do dojenia i pomieszczenia, w których mleko i siara są przechowywane, przenoszone i schładzane, muszą być położone i skonstruowane w taki sposób, aby ograniczyć ryzyko zakażenia mleka i siary.
2. ► **CI** Pomieszczenia do przechowywania mleka ◀ i siary muszą być chronione przed robactwem, być odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których są trzymane zwierzęta, oraz jeżeli konieczne jest, aby spełniały one wymogi określone w części B, ► **CI** muszą być wyposażone w odpowiedni sprzęt chłodniczy. ◀
3. Powierzchnie sprzętu, które wchodzą w kontakt z mlekiem i siarą (przrządy, pojemniki, zbiorniki itp. przeznaczone do dojenia, zbierania lub transportu), muszą być łatwe do czyszczenia i, w razie konieczności, dezynfekcji i utrzymywane w dobrym stanie. Wymaga to wykorzystania gładkich, zdatnych do mycia, nietoksycznych materiałów.
4. Należy takie powierzchnie myć i, w razie konieczności, dezynfekować. Po każdym przejeździe lub po każdej z serii przejazdów, kiedy okres pomiędzy rozładunkiem i następnym załadunkiem jest krótki, lecz we wszystkich przypadkach co najmniej raz dziennie, pojemniki i zbiorniki stosowane do przewozu mleka i siary muszą być przed ponownym wykorzystaniem czyszczone i dezynfekowane w odpowiedni sposób.

### B. Higiena w czasie dojenia, zbierania i transportu

1. Dojenie musi być przeprowadzane w sposób higieniczny, gwarantując w szczególności:
  - a) że przed rozpoczęciem dojenia, strzyki, wymię i przylegające części są czyste;
  - b) że mleko i siara od każdego zwierzęcia są sprawdzane pod względem nieprawidłowości organoleptycznych i fizykochemicznych przez dojarza lub metodą osiągającą podobne wyniki oraz że mleko i siara, w przypadku których stwierdzono takie nieprawidłowości, nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi;
  - c) że mleko i siara pochodzące od zwierząt wykazujących kliniczne objawy choroby wymion są stosowane do spożycia przez ludzi tylko zgodnie z instrukcjami weterynarza;
  - d) identyfikację zwierząt poddanych leczeniu, w przypadku których występuje prawdopodobieństwo przeniesienia pozostałości mleka i siary, oraz że mleko i siara pochodzące od tych zwierząt przez koniec zalecanego okresu karencji nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi; oraz

▼ **M3**

- e) że stosowano jedynie płyny do kąpeli strzyków lub spryskiwacze zatwierdzone lub zarejestrowane zgodnie z procedurami określonymi w dyrektywie 98/8/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 lutego 1998 r. dotyczącej wprowadzania do obrotu produktów biobójczych <sup>(1)</sup>;
  - f) że siarę uzyskuje się oddzielnie i nie miesza się jej z surowym mlekiem.
2. Bezpośrednio po dojeniu mleko i siara muszą być trzymane w czystym miejscu zaplanowanym i wyposażonym w taki sposób, aby uniknąć zakażenia.
    - a) Mleko musi być natychmiast schłodzone do temperatury nieprzekraczającej 8 °C w przypadku dziennego odbioru mleka ► **C1** oraz do temperatury nie wyższej niż 6 °C, jeżeli ◀ odbiór nie odbywa się codziennie.
    - b) Siara musi być przechowywana osobno i natychmiast schłodzona do temperatury nieprzekraczającej 8 °C w przypadku dziennego odbioru ► **C1** oraz do temperatury nie wyższej niż 6 °C, jeżeli ◀ odbiór nie odbywa się codziennie, lub zamrożona.
  3. Chłodne warunki muszą być zachowane w trakcie transportu, a w momencie dotarcia do zakładu przeznaczenia temperatura mleka i siary nie może przekraczać 10 °C.
  4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie muszą przestrzegać wymogów dotyczących temperatury, o których mowa w pkt 2 i 3, pod warunkiem że mleko spełnia kryteria określone w części III oraz którekolwiek z poniższych kryteriów:
    - a) mleko jest przetworzone w ciągu 2 godzin od dojenia; lub
    - b) wyższa temperatura jest konieczna ze względów technologicznych ► **C1** związanych z produkcją określonych produktów ◀ mlecznych i właściwy organ to zatwierdzi.

**C. Higiena pracownicza**

1. Osoby dokonujące dojenia i/lub zajmujące się surowym mlekiem i siarą muszą nosić odpowiednie, czyste ubrania.
2. Osoby dokonujące dojenia muszą utrzymywać wysoki poziom czystości osobistej. Odpowiednie udogodnienia muszą być dostępne obok miejsca dojenia w celu umożliwienia osobom, dokonującym dojenia i zajmującym się surowym mlekiem i siarą, umycia dłoni i rąk.

**III. KRYTERIA DOTYCZĄCE SUROWEGO MLEKA I SIARY**

1. a) Następujące kryteria dotyczące surowego mleka mają zastosowanie do momentu ustalenia standardów w kontekście bardziej szczegółowego prawodawstwa w zakresie jakości mleka i przetworów mlecznych.
  - b) Krajowe kryteria dotyczące siary, w odniesieniu do liczby bakterii, komórek somatycznych czy pozostałości antybiotyków, mają zastosowanie do momentu uchwalenia szczegółowego prawodawstwa wspólnotowego.
2. Należy skontrolować, czy reprezentatywna liczba pobranych losowo próbek surowego mleka i siary z gospodarstwa produkującego mleko jest zgodna z pkt 3 i 4 w przypadku surowego mleka i z obowiązującymi kryteriami krajowymi, o których mowa w pkt 1 lit. b), w przypadku siary. Kontrole mogą być przeprowadzane w imieniu następujących podmiotów lub też bezpośrednio przez następujące podmioty:
  - a) przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące mleko;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 123 z 24.4.1998, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą Komisji 2006/50/WE (Dz.U. L 142 z 30.5.2006, str. 6).

▼ **M3**

- b) przedsiębiorstwa sektora spożywczego zbierające lub przetwarzające mleko;
- c) grupa przedsiębiorstw sektora spożywczego; lub
- d) w kontekście krajowego lub regionalnego planu kontroli.
3. a) Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego muszą inicjować procedury w celu zagwarantowania, że surowe mleko spełnia następujące kryteria:

(i) w przypadku surowego mleka krowiego:

Liczba bakterii przy 30 °C (na ml)	≤ 100 000 (*)
Liczba komórek somatycznych (na ml)	≤ 400 000 (**)

(\*) Średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach miesięcznie.

(\*\*) Średnia geometryczna krocząca z trzech miesięcy, przy co najmniej jednej próbce miesięcznie, chyba że właściwy organ określi inną metodologię w celu uwzględnienia zmian sezonowych w poziomach produkcji.

(ii) w przypadku surowego mleka pochodzącego od innych gatunków:

Liczba bakterii przy 30 °C (na ml)	≤ 1 500 000 (*)
------------------------------------	-----------------

(\*) Średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach miesięcznie.

- b) Jednakże jeżeli surowe mleko pochodzące od gatunków innych niż krowy jest przeznaczone do wytwarzania produktów, które wymagają surowego mleka w procesie nieprzewidującym obróbki termicznej, przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego muszą przedsięwziąć środki w celu zagwarantowania, że surowe mleko spełnia następujące kryterium:

Liczba bakterii przy 30 °C (na ml)	≤ 500 000 (*)
------------------------------------	---------------

(\*) Średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach miesięcznie.

4. Bez uszczerbku dla dyrektywy 96/23/WE przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego muszą inicjować procedury w celu zagwarantowania, że surowe mleko nie trafia na rynek w którymkolwiek z następujących przypadków:
- a) zawiera ono pozostałości antybiotyków w ilości, która w odniesieniu do jednej z substancji, o których mowa w załącznikach I i II do rozporządzenia (EWG) nr 2377/90 <sup>(1)</sup>, przekracza poziomy dozwolone na mocy wspomnianego rozporządzenia; lub
- b) łączna suma pozostałości antybiotyków przekracza każdą dozwoloną maksymalną ilość.
5. W przypadku gdy surowe mleko nie spełnia kryteriów, o których mowa w pkt 3 lub 4, przedsiębiorstwo sektora spożywczego musi poinformować właściwy organ i podjąć środki w celu poprawienia tej sytuacji.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę określania maksymalnych limitów pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 224 z 18.8.1990, str. 1). Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1231/2006 (Dz.U. L 225 z 17.8.2006, str. 3).

**▼ M3****ROZDZIAŁ II: WYMOGI DOTYCZĄCE PRZETWORÓW MLECZNYCH  
I PRODUKTÓW NA BAZIE SIARY****I. WYMOGI DOTYCZĄCE TEMPERATURY**

1. Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego muszą zapewnić w zakładzie przetwórczym, po akceptacji, że:
  - a) mleko jest szybko schładzane do temperatury nieprzekraczającej 6 °C;
  - b) siara jest szybko schładzana do temperatury nieprzekraczającej 6 °C lub zamrażana,

i utrzymywana w takiej temperaturze ► **C1** do czasu rozpoczęcia procesu produkcyjnego. ◀
2. Jednakże przedsiębiorcy przemysłu spożywczego mogą utrzymać mleko i siarę w wyższej temperaturze, jeżeli:
  - a) ► **C1** proces produkcyjny zaczyna się ◀ natychmiast po dojeniu lub w ciągu 4 godzin od zaakceptowania w zakładzie przetwórczym; lub
  - b) właściwy organ zezwoli na wyższą temperaturę ze względów technologicznych ► **C1** dotyczących produkcji niektórych produktów mlecznych. ◀

**II. WYMOGI DOTYCZĄCE OBRÓBKII CIEPLNEJ**

1. W przypadku poddawania surowego mleka, siary, przetworów mlecznych lub produktów na bazie siary obróbce cieplnej przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zagwarantować, że spełnia ona wymogi określone w rozdziale XI załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Przedsiębiorstwa te w szczególności gwarantują zgodność z wymienionymi specyfikacjami podczas stosowania następujących procesów:
  - a) pasteryzację przeprowadza się za pomocą obróbki polegającej na stosowaniu:
    - (i) wysokiej temperatury w krótkim przedziale czasowym (co najmniej 72 °C przez 15 sekund);
    - (ii) niskiej temperatury w długim przedziale czasowym (co najmniej 63 °C przez 30 minut); lub
    - (iii) innej kombinacji warunków czasowych i termicznych w celu uzyskania równoważnego rezultatu,

tak aby bezpośrednio po takiej obróbce produkty wykazywały, w stosownych przypadkach, ujemną reakcję w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej;
  - b) obróbkę poprzez ultrawysoką temperaturę (UHT) przeprowadza się za pomocą obróbki:
    - (i) obejmującej ciągły przepływ ciepła o wysokiej temperaturze w krótkim przedziale czasowym (nie mniej niż 135 °C w połączeniu z odpowiednim czasem utrzymywania się), tak aby



▼ **M3**

w produkcie, który został poddany obróbce i jest przechowywany w zamkniętym aseptycznym pojemniku w temperaturze otoczenia, nie występowały zdolne do przeżycia mikroorganizmy lub przetrwalniki zdolne do wzrostu; oraz

- (ii) wystarczającej do zagwarantowania, że produkty zachowują stabilność mikrobiologiczną po inkubacji przez 15 dni w temperaturze 30 °C w zamkniętych pojemnikach lub przez 7 dni w temperaturze 55 °C w zamkniętych pojemnikach, lub po zastosowaniu innej metody wykazującej, że przeprowadzono odpowiednią obróbkę cieplną.
2. Przy rozważaniu, czy podać surowe mleko lub siarę obróbce cieplnej, przedsiębiorcy sektora spożywczego muszą:
    - a) mieć na uwadze procedury opracowane zgodnie z zasadami HACCP na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004; oraz
    - b) przestrzegać wszelkich wymogów, które właściwy organ może nałożyć w tym względzie przy akceptowaniu zakładów lub przeprowadzaniu kontroli zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004.

## III. KRYTERIA DOTYCZĄCE SUROWEGO MLEKA KROWIEGO

▼ **M6**

1. Przedsiębiorcy sektora spożywczego wytwarzający przetwory mleczne muszą inicjować procedury, aby zagwarantować, że bezpośrednio przed poddaniem go obróbce cieplnej i jeśli jego termin dopuszczenia określony w procedurach opartych na HACCP został przekroczony:
  - a) surowe mleko krowie stosowane do wytwarzania przetworów mlecznych ma liczbę bakterii przy 30 °C poniżej 300 000 na ml; oraz
  - b) mleko krowie poddane obróbce cieplnej stosowane do wytwarzania przetworów mlecznych ma liczbę bakterii przy 30 °C poniżej 100 000 na ml.

▼ **M3**

2. Jeśli mleko nie spełnia kryteriów, o których mowa w pkt 1, przedsiębiorstwo sektora spożywczego musi poinformować właściwy organ i podjąć środki w celu poprawienia tej sytuacji.

## ROZDZIAŁ III: OPAKOWANIE

Zamykanie opakowań konsumenckich musi być przeprowadzane natychmiast po ich wypełnieniu w zakładzie, w którym ostatnia obróbka termiczna płynnych przetworów mlecznych i produktów na bazie siary odbywa się przy zastosowaniu urządzeń zamykających zapobiegających zakażeniu. System zamykania musi być tak zaprojektowany, aby po otwarciu można było wyraźnie i łatwo stwierdzić, że opakowanie zostało otwarte.

## ROZDZIAŁ IV: ETYKIETOWANIE

1. Poza wymogami dyrektywy 2000/13/WE, z wyjątkiem przypadków przewidzianych w art. 13 ust. 4 i 5 tej dyrektywy, na etykiecie musi wyraźnie widnieć:
  - a) w przypadku surowego mleka przewidzianego do bezpośredniego spożycia przez ludzi, wyrazy „surowe mleko”;
  - b) w przypadku przetworów wytwarzanych z surowego mleka, których proces wytwarzania nie obejmuje obróbki termicznej lub jakiegokolwiek obróbki fizycznej czy chemicznej, wyrazy „z surowego mleka”;
  - c) w przypadku siary, wyraz „siara”;
  - d) w przypadku produktów wytwarzanych z siary, wyraz „z siary”.
2. Wymogi ust. 1 mają zastosowanie do wszystkich ► **C1** produktów przeznaczonych do handlu detalicznego. Termin „etykietowanie” obejmuje opakowanie, dokument, zawieszkę, etykietę, ◀ pierścienie lub opaski odnoszące się do takich produktów.

**▼ M3**

## ROZDZIAŁ V: OZNAKOWANIE IDENTYFIKACYJNE

W drodze odstępstwa od wymogów załącznika II sekcji I:

- 1) zamiast wskazywać na numer zatwierdzenia zakładu, znak identyfikacyjny może zawierać odniesienie do miejsca na opakowaniu, na którym wskazany jest numer zatwierdzenia zakładu;
- 2) w przypadku butelek wielokrotnego użytku znak identyfikacyjny może zawierać wyłącznie inicjały kraju wysyłającego i numer zatwierdzenia zakładu.

**▼ B**SEKCJA X JAJA I PRODUKTY ► **C1** JAJECZNE ◀

## ROZDZIAŁ I JAJA

1. Jaja w pomieszczeniach producenta oraz do czasu ich sprzedania konsumentowi muszą pozostawać czyste, suche, pozbawione obcych zapachów, skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

**▼ M6**

2. Do chwili sprzedaży ostatecznemu konsumentowi jaja należy przechowywać i transportować w temperaturze zapewniającej optymalne zachowanie ich właściwości higienicznych, najlepiej stałej, o ile właściwy organ nie ustanowi krajowych wymogów w zakresie temperatury w pomieszczeniach służących do ► **C6** przechowywania ◀ jaj oraz w pojazdach służących do przewożenia jaj z i do takich zakładów.

**▼ B**

3. Jaja muszą zostać dostarczone konsumentowi maksymalnie w terminie ► **C1** 21 dnia od zniesienia. ◀

ROZDZIAŁ II PRODUKTY ► **C1** JAJECZNE ◀

## I. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, aby konstrukcja, rozmieszczenie oraz wyposażenie zakładów wytwarzających produkty ► **C1** jajeczne ◀ zapewniały oddzielenie następujących operacji:

- 1) mycie, suszenie i odkażanie zanieczyszczonych jaj, jeżeli jest dokonywane;
- 2) ► **C1** wybijanie jaj, gromadzenie ◀ ich zawartości i usuwanie części skorup i błon;  
oraz
- 3) operacje inne niż te określone w pkt 1 i 2.

II. SUROWCE DO WYTWARZANIA PRODUKTÓW ► **C1** JAJECZNYCH ◀

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, aby surowce używane do wytwarzania produktów ► **C1** jajecznych ◀ spełniały poniższe wymogi.

**▼ M6**

1. Skorupy jaj używanych do wytwarzania produktów ► **C1** jajecznych ◀ muszą być w pełni rozwinięte i nienaruszone. Niemniej jednak do wytwarzania płynnej masy jajowej lub produktów ► **C1** jajecznych ◀ można używać jaj pękniętych, jeżeli zakład produkcyjny lub zakład pakujący dostarczą je bezpośrednio do zakładu zatwierdzonego do celów wytwarzania płynnej masy jajowej lub do zakładu przetwórczego, gdzie muszą zostać jak najszybciej wybite.

**▼ B**

2. Jako surowca można używać ► **C1** płynnych mas jajowych ◀, uzyskanych w zatwierdzonym do tego celu zakładzie. ► **C1** Płynne masy jajowe ◀ muszą zostać uzyskane zgodnie z wymogami pkt 1, 2, 3, 4 i 7 części III.

**▼ B**III. SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE HIGIENY W ODNIESIENIU DO WYTWARZANIA PRODUKTÓW ► **C1** JAJECZNYCH ◀

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ zobowiązane są zapewnić, aby wszystkie operacje przeprowadzane były w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie podczas produkcji, ► **C1** obróbki i przechowywania produktów ◀ ► **C1** jajecznych ◀, zwłaszcza przez zapewnienie zgodności z poniższymi wymogami.

1. ► **C1** Jaj nie można wybijać, jeżeli ◀ nie są one czyste i suche.
2. ► **C1** Jaja wybija się w sposób minimalizujący ryzyko zanieczyszczenia, zwłaszcza przez zapewnienie odpowiedniego oddzielenia tej czynności od innych operacji. Jaja słuczki powinny być przetworzone jak najszybciej. ◀
3. Jaja inne niż kurze, indyjskie czy perlicze muszą być poddawane obróbce i przetwarzane oddzielnie. Przed ponownym przystąpieniem do przetwarzania jaj kurzych, indyjskich i perliczych, wszystkie urządzenia muszą zostać oczyszczone i zdezynfekowane.
4. Zawartości jaja nie można pozyskiwać w drodze odwirowywania czy rozgniatacia jaj, a odwirowywania nie można także stosować w celu otrzymania z pustych skorup pozostałości białek przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

**▼ M1**

5. Po wybiciu każda cząstka płynnej masy jajecznej musi zostać jak najszybciej poddana przetworzeniu w celu wyeliminowania zagrożeń mikrobiologicznych lub zmniejszenia ich do dopuszczalnego poziomu. Partia, która nie została wystarczająco przetworzona, może zostać niezwłocznie poddana ponownemu przetworzeniu w tym samym zakładzie, jeżeli w wyniku tego procesu staje się ona zdatna do spożycia przez ludzi. W przypadku uznania partii za niezdatną do spożycia przez ludzi należy ją poddać denaturacji dla zapewnienia, że nie zostanie wykorzystana w celu spożycia przez ludzi.

**▼ B**

6. Nie wymaga się przetwarzania białek przeznaczonych do ► **C1** wytwarzania albumin suszonych lub krystalicznych, które ◀ mają zostać następnie poddane obróbce cieplnej.
7. Jeżeli przetwarzania nie dokonuje się ► **C1** niezwłocznie po wybiciu, płynną masę jajową przechowuje się w stanie zamrożonym lub w temperaturze nieprzekraczającej 4 °C. Czas przechowywania przed przetworzeniem ◀ w temperaturze 4 °C nie może przekraczać 48 godzin. Niemniej jednak, wymogów tych nie stosuje się w odniesieniu do produktów odcukrzanych, w przypadku możliwie jak najszybszego przystąpienia do procesu odcukrzania.
8. Produkty, które nie zostały poddane stabilizacji umożliwiającej ich przetrzymywanie w temperaturze pokojowej muszą zostać schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4 °C. Produkty przeznaczone do zamrożenia należy zamrozić niezwłocznie po przetworzeniu.

## IV. SPECYFIKACJE ANALITYCZNE

1. ► **C1** Stężenie kwasu masłowego 3-OH w suchej ◀ masie niezmodyfikowanego produktu ► **C1** jajecznego ◀ nie może przekraczać 10 mg/kg.
2. Zawartość kwasu mlekowego w surowcu używanym do wytwarzania produktów ► **C1** jajecznych ◀ nie może przekraczać 1g/kg w suchej masie. Niemniej jednak, w przypadku produktów fermentowanych, wartość ta może być równa tej odnotowanej przed procesem fermentacji.
3. Pozostałości skorup jaj, błon i innych cząsteczek w przetworzonym produkcie ► **C1** jajecznym ◀ nie mogą przekraczać 100 mg/kg produktu ► **C1** jajecznego ◀.

**▼B**

## V. ETYKIETOWANIE I ZNAKI IDENTYFIKACYJNE

1. Oprócz ogólnych wymogów w odniesieniu do znaków identyfikacyjnych ustanowionych w załączniku II, sekcja I, dostawy produktów ►C1 jajecznych ◄ nieprzeznaczonych do obrotu detalicznego, lecz do wykorzystania w formie składników w procesie wytwarzania innych produktów, muszą być opatrzone etykietą wskazującą temperaturę, w jakiej należy utrzymywać dany produkt ►C1 jajeczny ◄, oraz okres obowiązkowego zachowania takiej konserwacji.

**▼M1**

2. W przypadku płynnej masy jajecznej etykieta określona w pkt 1 musi także zawierać wyrażenie: „niepasteryzowana płynna masa jajeczna – do obróbki w miejscu przeznaczenia” oraz musi wskazywać datę i godzinę wybicia.

**▼B**

## SEKCJA XI ŻABIE UDKA I ŚLIMAKI

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zajmujące się przyrządzaniem żabich uderek i ślimaków w celu spożycia przez ludzi zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Żaby i ślimaki należy uśmiercać w zakładzie o przeznaczonej do tego celu konstrukcji, rozmieszczeniu i wyposażeniu.
2. Zakład, w którym przyrządza się żabie udka musi być wyposażony w ►C1 pomieszczenie do przechowywania i mycia żywych ◄ żab, oraz do ich uśmiercania i ►C1 wykrwawiania ◄. Pomieszczenie takie musi być fizycznie odseparowane od pomieszczenia produkcyjnego.
3. Żab i ślimaków uśmierconych poza zakładem nie można wykorzystywać do celów spożycia przez ludzi.
4. Żaby i ślimaki należy poddać ocenie organoleptycznej przez pobranie próbek. Jeżeli przedmiotowa ocena wskazuje, że mogą one stanowić zagrożenie, nie można ich wykorzystywać do celów spożycia przez ludzi.
5. Niezwłocznie po przygotowaniu, żabie udka należy dokładnie umyć pod bieżącą pitną wodą, oraz natychmiast schłodzić ►C2 do temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu, ◄ zamrozić lub przetworzyć.
6. Po uśmierceniu należy usunąć ślimakom wątrobo-trzustki, jeżeli mogą stanowić zagrożenie, oraz nie wolno ich wykorzystywać do celów spożycia przez ludzi.

## SEKCJA XII WYTAPIANE TŁUSZCZE ZWIERZĘCE I SKWARKI

## ROZDZIAŁ I WYMOGI MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO ZAKŁADÓW SKUPUJĄCYCH LUB PRZETWARZAJĄCYCH SUROWCE

►C2 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ zobowiązane są zapewnić, aby zakłady skupujące lub przetwarzające surowce do wytwarzania wytapianych tłuszczów zwierzęcych i skwarek spełniały poniższe wymogi.

1. Punkty skupu surowców i ich transportu do zakładów przetwórczych muszą być wyposażone w ►C1 urządzenia do przechowywania surowców w ◄ temperaturze nieprzekraczającej 7 °C.
2. Każdy zakład przetwórczy musi być wyposażony w:
  - a) urządzenia chłodnicze;
  - b) pomieszczenie do wysyłki, o ile zakład nie wysyła wytapianych tłuszczów zwierzęcych jedynie w cysternach;

oraz

  - c) w miarę potrzeb, w odpowiednie urządzenia do przyrządzania produktów składających się z wytopionych tłuszczów zwierzęcych zmieszanych z innymi środkami spożywczymi i/lub przyprawami.
3. Nie ma jednak konieczności posiadania urządzeń chłodniczych wymaganych w pkt 1 i 2a), jeżeli organizacja dostaw surowców zapewnia, że nie są one ►C1 nigdy przechowywane ani transportowane bez aktywnego ◄ systemu chłodzenia w sposób inny niż ten przewidziany w rozdziale II, pkt 1d).

▼ **B**

## ROZDZIAŁ II WYMOGI DOTYCZĄCE HIGIENY W ODNIESIENIU DO PRZYRZĄDZANIA WYTOPIONYCH TŁUSZCZÓW ZWIERZĘCYCH I SKWAREK

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ dokonujące przyrządzania wytopionych tłuszczów zwierzęcych i skwarek zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Surowce muszą:
  - a) pochodzić od zwierząt poddanych ubojowi w ► **C1** rzeźni ◀ oraz uznanych za nadające się do spożycia przez ludzi, w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych.
  - b) składać się z tkanek tłuszczowych lub kości, w oczywisty sposób pozbawionych krwi i zanieczyszczeń;
  - c) pochodzić z zakładów zarejestrowanych lub zatwierdzonych na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2003 lub zgodnie z tym rozporządzeniem;
 

oraz
  - d) do czasu wytopienia, być ► **C1** transportowane oraz przechowywane w higienicznych warunkach, oraz w temperaturze wnętrza nieprzekraczającej 7 °C. Niemniej jednak surowce można przechowywać i transportować ◀ bez systemu aktywnego chłodzenia, jeżeli zostaną poddane wytopieniu w ciągu 12 godzin od dnia ich pozyskania.
2. Zakazuje się korzystania z rozpuszczalników przy wytapieniu.
3. Jeżeli tłuszcz do oczyszczenia spełnia normy ustanowione w pkt 4, w celu podniesienia jakości fizyczno-chemicznej, wytopiony tłuszcz przyrządzony zgodnie z pkt 1 i 2 można poddać oczyszczeniu w tym samym lub innym zakładzie.
4. Wytopiony tłuszcz, w zależności od rodzaju, musi spełniać następujące normy:

	Przeżuwacze			Świnie			Inne tłuszcze zwierzęce	
	Tłuszcz jadalny		Tłuszcz do oczyszczenia	Tłuszcz jadalny		Smalec i inne tłuszcze do oczyszczenia	Jadalne	Do oczyszczenia
	Z pierwszego topienia <sup>(1)</sup>	Inny		Smalec <sup>(2)</sup>	Inne			
Maksymalna zawartość FFA (m/m % kwas oleinowy)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Maksymalna zawartość nadtlenków	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Całkowita zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych	Maksymalnie 0,15 %			Maksymalnie 0,5 %				
Zapach, smak, barwa	Normalne							

<sup>(1)</sup> Wytopiony tłuszcz zwierzęcy uzyskany poprzez wytapienie w niskich temperaturach świeżego tłuszczu z serca, sieci jelit, nerek i krezki bydła oraz tłuszczu po rozbiorze mięsa.

<sup>(2)</sup> Wytopiony tłuszcz zwierzęcy uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej u świń.

5. Skwarki przeznaczone do spożycia przez ludzi należy przechowywać zgodnie z poniższymi wymogami dotyczącymi temperatury.
  - a) w przypadku gdy skwarki są wytapiane w temperaturze nieprzekraczającej 70 °C, należy je przechowywać:
    - i) w temperaturze nieprzekraczającej 7 °C przez czas poniżej 24 godzin;
    - lub
    - ii) w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.

**▼ B**

- b) W przypadku gdy skwarki są wytapiane w temperaturze ponad 70 °C, a ich zawartość wilgoci wynosi 10 % (m/m) lub więcej, należy je przechowywać:
  - i) w temperaturze nieprzekraczającej 7 °C przez czas poniżej 48 godzin, lub z zastosowaniem współczynnika czasu/temperatury dającego równoważne gwarancje;
  - lub
  - ii) w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.
- c) Nie ma szczególnych wymogów w odniesieniu do skwarek wytapianych w temperaturze ponad 70 °C, o zawartości wilgoci poniżej 10 % (m/m).

## SEKCJA XIII ŻOŁĄDKI, PĘCHERZE I JELITA PODDAWANE OBRÓBCE

► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ dokonujące obróbki żołądków, pęcherzy i jelit zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Jelita, pęcherze i żołądki zwierzęce można wprowadzać do obrotu wyłącznie, jeżeli:
  - a) pochodzą od zwierząt poddanych ubojowi w ► **C1** rzeźni ◀ oraz uznanych za nadające się do spożycia przez ludzi, w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych;
  - b) są solone, podgrzane lub suszone;
  - oraz
  - c) po obróbce określonej w pkt b) podjęto skuteczne środki, aby zapobiec ponownemu zanieczyszczeniu.
2. Poddane obróbce żołądki, pęcherze i jelita, których nie można przetrzymać w temperaturze otoczenia, należy przechowywać do czasu ich wysyłki w stanie schłodzonym, z wykorzystaniem urządzeń przeznaczonych do tego celu. Zwłaszcza produkty niesolone i niesuszone muszą być przechowywane w temperaturze nieprzekraczającej 3 °C.

## SEKCJA XIV ŻELATYNA

1. ► **C2** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◀ wytwarzające żelatynę zobowiązane są zachować zgodność z wymogami niniejszej sekcji.
2. Do celów niniejszej sekcji, „garbowanie” oznacza utwardzanie skór za pomocą roślinnych środków garbujących, soli chromowych lub innych substancji, takich jak sole aluminium, sole żelaza, sole krzemowe, aldehydy i chinony, albo innych utwardzaczy syntetycznych.

## ROZDZIAŁ I WYMOGI DOTYCZĄCE SUROWCÓW

1. Do produkcji żelatyny przeznaczonej do zastosowania w żywności można używać następujących surowców:

**▼ M9**

- a) kości, innych niż określone materiały niebezpieczne, zgodnie z definicją zawartą w art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(1)</sup>;

**▼ C1**

- b) skór i skórek przeżuwaczy utrzymywanych w gospodarstwie;

**▼ B**

- c) skór świń;
- d) skór drobiu;
- e) ściągien;
- f) skór i skórek zwierzyny łownej;
- oraz
- g) skór i ości rybich.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1.

**▼B**

2. Zakazuje się wykorzystywania skór i skórek, które zostały poddane garbowaniu, bez względu na fakt, czy proces ten został zakończony.
3. Surowce wymienione w pkt 1 a)–e) muszą pochodzić od zwierząt poddanych ubojowi w ►C1 rzeźni ◄, oraz których tusze uznano za nadające się do spożycia przez ludzi, w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych lub, a w przypadku skór i skórek zwierząt łownych, uznanych za nadające się do spożycia przez ludzi.

**▼M18**

4. a) Surowce, których nie poddano żadnemu procesowi konserwacji oprócz chłodzenia, zamrażania lub szybkiego zamrażania, muszą pochodzić z zakładów zarejestrowanych lub zatwierdzonych na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 lub zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.
- b) Można używać następujących surowców poddanych obróbce:
  - (i) kości inne niż materiał szczególnego ryzyka określony w art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001 pochodzące z zakładów podlegających kontroli i umieszczonych w wykazie przez właściwy organ i które poddano obróbce jedną z następujących metod:
    - kruszenie na kawałki o wielkości około 15 mm i odtłuszczenie gorącą wodą w temperaturze minimum 70 °C przez co najmniej 30 minut, w temperaturze minimum 80 °C przez co najmniej 15 minut lub w temperaturze minimum 90 °C przez co najmniej 10 minut, a następnie oddzielenie oraz mycie i suszenie przez co najmniej 20 minut w strumieniu gorącego powietrza o temperaturze początkowej wynoszącej co najmniej 350 °C lub przez 15 minut w strumieniu gorącego powietrza o temperaturze początkowej większej niż 700 °C,
    - suszenie na słońcu przez co najmniej 42 dni w średniej temperaturze co najmniej 20 °C,
    - poddanie działaniu kwasu w taki sposób, żeby utrzymać odczyn pH w rdzeniu na poziomie poniżej 6 przez co najmniej jedną godzinę przed suszeniem;
  - (ii) skóry i skórki przeżuwaczy utrzymywanych w gospodarstwie, skóry świń, skóry drobiu oraz skóry i skórki zwierzyny łownej pochodzące z zakładów podlegających kontroli i umieszczonych w wykazie przez właściwy organ i które poddano obróbce jedną z następujących metod:
    - poddanie działaniu zasady w celu uzyskania odczynu pH > 12 w rdzeniu, a następuje solenie przez co najmniej siedem dni,
    - suszenie przez 42 dni w temperaturze co najmniej 20 °C,
    - poddanie działaniu kwasu w taki sposób, żeby utrzymać odczyn pH w rdzeniu na poziomie poniżej 5 przez co najmniej jedną godzinę,
    - poddanie całości działaniu zasady przy odczynie pH > 12 przez co najmniej 8 godzin;
  - (iii) kości inne niż materiał szczególnego ryzyka określony w art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001, skóry i skórki przeżuwaczy utrzymywanych w gospodarstwie, skóry świń, skóry drobiu, skóry rybnie oraz skóry i skórki zwierząt łownych, które zostały poddane innej obróbce niż ta, o której mowa w ppkt (i) lub (ii) i które pochodzą z zakładów zarejestrowanych lub zatwierdzonych na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 lub zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

Do celów lit. b) ppkt (ii) pierwsze dwa tiret czas obróbki może obejmować czas transportu.

Poddawane obróbce surowce, o których mowa w lit. b) ppkt (i) i (ii), muszą pochodzić od:

▼ **M18**

- przeżuwaczy hodowlanych lub utrzymywanych w gospodarstwie, świń i drobiu poddanych ubojowi w ubojni oraz których tusze uznano za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych, lub
- uśmierconych zwierząt łownych, których tusze uznano za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku przeprowadzonych badań poubojowych.

▼ **B**

5. Punkty skupu oraz garbarnie mogą również dostarczać surowiec do produkcji żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi w przypadku gdy uzyskają w tym celu specjalne zezwolenie ► **C1** właściwych organów ◀ i spełniają następujące wymogi:
  - a) muszą posiadać magazyny z twardymi podłogami i gładkimi ścianami, które są łatwe do oczyszczenia i dezynfekcji oraz, w miarę potrzeb, urządzenia chłodnicze;
  - b) magazyny muszą być utrzymywane w zadowalającym stanie higienicznym i technicznym, aby nie stanowiły źródła zanieczyszczenia surowców;
  - c) ► **C1** w przypadku przechowywania lub przetwarzania w tych pomieszczeniach surowca, który nie spełnia wymogów niniejszego rozdziału, przez cały czas odbioru, przechowywania, przetwarzania ◀ i wysyłki musi on być oddzielony od surowców spełniających przedmiotowe wymogi.

ROZDZIAŁ II ► **C1** TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE SUROWCÓW ◀

1. Zamiast znaku identyfikacyjnego przewidzianego w załączniku II, sekcji I, w przypadku dostarczania surowców do punktu skupu lub garbarni albo do zakładu przetwórstwa żelatyny, podczas transportu musi im towarzyszyć dokument wskazujący zakład pochodzenia oraz zawierający informacje określone w dodatku do niniejszego załącznika.
2. Surowce należy ► **C1** transportować i przechowywać w stanie schłodzonym, chyba że są poddawane przetworzeniu w ciągu 24 godzin od ich wysyłki. Niemniej jednak, odtuszczone i wysuszone kości lub oseina, solone, suszone i wapnowane skóry, a także skóry i skórki poddane działaniu zasady lub kwasu, można transportować i przechowywać w temperaturze otoczenia. ◀

▼ **M18**

3. Po kontrolach weterynaryjnych przewidzianych w dyrektywie 97/78/WE oraz bez uszczerbku dla warunków ustanowionych w art. 8 ust. 4 wspomnianej dyrektywy surowce do produkcji żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi, dla których wymaga się świadectwa zdrowia zwierząt, muszą być przewiezione bezpośrednio do zakładu w miejscu przeznaczenia.

Należy podjąć wszelkie środki ostrożności, łącznie z bezpiecznym usuwaniem produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, odpadów oraz materiału nieużytego lub jego nadmiaru, w celu zapobieżenia rozprzestrzenieniu się chorób na zwierzęta.

▼ **M5**

## ROZDZIAŁ III: WYMOGI DOTYCZĄCE WYTWARZANIA ŻELATYNY

1. Proces produkcji żelatyny musi gwarantować, że:
  - a) wszystkie kości przeżuwaczy pochodzące od zwierząt urodzonych, hodowanych lub poddanych ubojowi w kraju lub regionie o kontrolowanym lub nieokreślonym ryzyku BSE zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym poddaje się procesom rozdrabniania i odtuszczenia gorącą wodą oraz działaniu rozcieńczonego kwasu solnego (przy minimalnym stężeniu wynoszącym 4 % oraz o pH < 1,5) przez co najmniej dwa dni. Po tej obróbce następuje:
    - obróbka alkaliczna przy użyciu nasyconego roztworu wodorotlenku wapnia (o pH > 12,5) przez co najmniej 20 dni, z obróbką termiczną w temperaturze minimum 138 °C przez co najmniej cztery sekundy, lub
    - poddanie działaniu kwasu (o pH < 3,5) przez minimum 10 godzin z obróbką termiczną w temperaturze minimum 138 °C przez co najmniej cztery sekundy, lub



**▼ M5**

- obróbka termiczna i ciśnieniowa nasyconą parą wodną o temperaturze 133 °C o ciśnieniu większym niż 3 bary przez co najmniej 20 minut, lub
  - jakkolwiek zatwierdzony równoważny proces;
- b) inne surowce poddaje się działaniu kwasu lub zasady, po którym następuje jedno lub więcej płukań. Następnie konieczne jest wyregulowanie odczynu pH. Żelatynę uzyskuje się poprzez jednokrotne lub wielokrotne ogrzewanie surowca, a następnie jego oczyszczanie w drodze filtracji i obróbki termicznej.
2. Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze może produkować i ► **C6** przechowywać ◀ żelatynę przeznaczoną do spożycia przez ludzi i żelatynę nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi w tym samym zakładzie, jeżeli surowce i proces produkcji spełniają wymogi mające zastosowanie do żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

**▼ M18**

## ROZDZIAŁ IV: WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW GOTOWYCH

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze muszą zapewnić, aby żelatyna spełniała wymogi w zakresie poziomów pozostałości określonych w poniższej tabeli.

Pozostałość	Poziom
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Farmakopea Europejska, najnowsze wydanie)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Farmakopea Europejska, najnowsze wydanie)	10 ppm

**▼ M5**

## ROZDZIAŁ V: ETYKIETOWANIE

Jednostkowe i zbiorcze opakowania żelatyny muszą zawierać wyrażenie: „żelatyna zdatna do spożycia przez ludzi” i muszą wskazywać datę minimalnej trwałości.

**▼ B**

## SEKCJA XV KOLAGEN

**▼ M18**

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze wytwarzające kolagen zobowiązane są zapewnić zgodność z wymogami niniejszej sekcji. Nie naruszając innych przepisów, produkty pochodzące z kolagenu muszą być wykonane z kolagenu, który jest zgodny z wymogami niniejszej sekcji.

**▼ B**

2. Do celów niniejszej sekcji, „garbowanie” oznacza utwardzanie skór za pomocą roślinnych środków garbujących, soli chromowych lub innych substancji, takich jak sole aluminium, sole żelaza, sole krzemowe, aldehydy i chinony, albo innych utwardzaczy syntetycznych.

## ROZDZIAŁ I WYMOGI DOTYCZĄCE SUROWCÓW

**▼ M9**

1. Do produkcji kolagenu przeznaczonego do zastosowania w żywności można używać następujących surowców:
- a) kości, innych niż określone materiały niebezpieczne, zgodnie z definicją zawartą w art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001;
  - b) skór i skórek przeżuwaczy utrzymywanych w warunkach fermowych;
  - c) skór świń;

**▼ M9**

- d) skór drobiu;
- e) ścięgien;
- f) skór i skórek zwierząt łownych; oraz
- g) skór i ości ryb.

**▼ B**

2. Zakazuje się wykorzystywania skór i skórek, które zostały poddane garbowaniu, bez względu na fakt, czy proces ten został zakończony.
3. Surowce wymienione w pkt 1 a)–d) muszą pochodzić od zwierząt poddanych ubojowi w ►C1 rzeźni ◄, oraz których tusze uznano za nadające się do spożycia przez ludzi, w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych lub, a w przypadku skór i skórek zwierząt łownych, uznanych za nadające się do spożycia przez ludzi.

**▼ M18**

4. a) Surowce, których nie poddano żadnemu procesowi konserwacji oprócz chłodzenia, zamrażania lub szybkiego zamrażania, muszą pochodzić z zakładów zarejestrowanych lub zatwierdzonych na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 lub zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.
- b) Można używać następujących surowców poddanych obróbce:
  - (i) kości inne niż materiał szczególnego ryzyka określony w art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001 pochodzące z zakładów podlegających kontroli i umieszczonych w wykazie przez właściwy organ i które poddano obróbce jedną z następujących metod:
    - kruszenie na kawałki o wielkości około 15 mm i odtłuszczenie gorącą wodą w temperaturze minimum 70 °C przez co najmniej 30 minut, w temperaturze minimum 80 °C przez co najmniej 15 minut lub w temperaturze minimum 90 °C przez co najmniej 10 minut, a następnie oddzielenie oraz mycie i suszenie przez co najmniej 20 minut w strumieniu gorącego powietrza o temperaturze początkowej wynoszącej co najmniej 350 °C lub przez 15 minut w strumieniu gorącego powietrza o temperaturze początkowej większej niż 700 °C,
    - suszenie na słońcu przez co najmniej 42 dni w średniej temperaturze co najmniej 20 °C,
    - poddanie działaniu kwasu w taki sposób, żeby utrzymać odczyn pH w rdzeniu na poziomie poniżej 6 przez co najmniej jedną godzinę przed suszeniem;
  - (ii) skóry i skórki przeżuwaczy utrzymywanych w gospodarstwie, skóry świń, skóry drobiu oraz skóry i skórki zwierzyny łownej pochodzące z zakładów podlegających kontroli i umieszczonych w wykazie przez właściwy organ i które poddano obróbce jedną z następujących metod:
    - poddanie działaniu zasady w celu uzyskania odczynu pH > 12 w rdzeniu, a następuje solenie przez co najmniej siedem dni,
    - suszenie przez 42 dni w temperaturze co najmniej 20 °C,
    - poddanie działaniu kwasu w taki sposób, żeby utrzymać odczyn pH w rdzeniu na poziomie poniżej 5 przez co najmniej jedną godzinę,
    - poddanie całości działaniu zasady przy odczynie pH > 12 przez co najmniej 8 godzin;
  - (iii) kości inne niż materiał szczególnego ryzyka określony w art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001, skóry i skórki przeżuwaczy utrzymywanych w gospodarstwie, skóry świń, skóry drobiu, skóry rybnie oraz skóry i skórki zwierząt łownych, które zostały poddane innej obróbce niż ta, o której mowa w ppkt (i) lub (ii) i które pochodzą z zakładów zarejestrowanych lub zatwierdzonych na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 lub zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

**▼ M18**

Do celów lit. b) ppkt (ii) pierwsze dwa tiret czas obróbki może obejmować czas transportu.

Poddawane obróbce surowce, o których mowa w lit. b), muszą pochodzić od:

- przeżuwaczy hodowlanych lub utrzymywanych w gospodarstwie, świń i drobiu poddanych ubojowi w ubojni oraz których tusze uznano za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych, lub
- uśmierconych zwierząt łownych, których tusze uznano za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku przeprowadzonych badań poubojowych.

**▼ B**

5. Punkty skupu oraz garbarnie mogą również dostarczać surowiec do produkcji kolagenu przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w przypadku uzyskania w tym celu specjalnego zezwolenia ► **C1** właściwych organów ◀ i spełnienia następujących wymogów:
  - a) muszą posiadać magazyny z twardymi podłogami i gładkimi ścianami, które są łatwe do oczyszczenia i dezynfekcji oraz, w miarę potrzeb, urządzenia chłodnicze;
  - b) magazyny muszą być utrzymywane w zadowalającym stanie higienicznym i technicznym, aby nie stanowiły źródła zanieczyszczenia surowców;
  - c) ► **C1** w przypadku przechowywania lub przetwarzania w tych pomieszczeniach surowca, który nie spełnia wymogów niniejszego rozdziału, przez cały czas odbioru, przechowywania, przetwarzania ◀ i wysyłki musi on być oddzielony od surowców spełniających przedmiotowe wymogi.

## ROZDZIAŁ II ► **C1** TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE SUROWCÓW ◀

1. ► **C1** Zamiast znaku identyfikacyjnego ◀ przewidzianego w załączniku II, sekcji I, w przypadku dostarczania surowców do punktu skupu lub garbarni albo do zakładu przetwórstwa kolagenu, podczas transportu musi im towarzyszyć dokument wskazujący zakład pochodzenia oraz zawierający informacje określone w dodatku do niniejszego załącznika.
- **C1** 2. Surowce należy transportować i przechowywać w stanie schłodzonym, chyba że są poddawane przetworzeniu w ciągu 24 godzin od ich wysyłki. Niemniej jednak, odtuszczone i wysuszone kości lub oseina, solone, suszone i wapnowane skóry, a także skóry i skórki poddane działaniu zasady lub kwasu, można transportować i przechowywać w temperaturze otoczenia. ◀

**▼ M18**

3. Po kontrolach weterynaryjnych przewidzianych w dyrektywie 97/78/WE oraz bez uszczerbku dla warunków ustanowionych w art. 8 ust. 4 wspomnianej dyrektywy, surowce do produkcji kolagenu przeznaczonego do spożycia przez ludzi, dla których wymaga się świadectwa zdrowia zwierząt, muszą być przewiezione bezpośrednio do zakładu w miejscu przeznaczenia.

Należy podjąć wszelkie środki ostrożności, łącznie z bezpiecznym usuwaniem produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, odpadów oraz materiału nieużytego lub jego nadmiaru, w celu zapobieżenia rozprzestrzenieniu się chorób na zwierzęta.

**▼ B**

## ROZDZIAŁ III WYMOGI DOTYCZĄCE WYTWARZANIA KOLAGENU

**▼ M18**

1. Proces produkcji kolagenu musi gwarantować, że:
  - a) wszystkie kości przeżuwaczy pochodzące od zwierząt urodzonych, hodowanych lub poddanych ubojowi w kraju lub regionie o kontrolowanym lub nieustalonym ryzyku BSE zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 poddaje się procesowi rozdrobnienia i odtuszczenia gorącą wodą oraz działaniu rozcieńczonego kwasu solnego (o minimalnym

**▼ M18**

stężeniu wynoszącym 4 % oraz o pH < 1,5) przez co najmniej dwa dni. Po tym procesie następować musi dostosowanie pH przy użyciu kwasu lub zasady, po którym następuje:

- (i) co najmniej jedno płukanie i przynajmniej jeden z następujących procesów:
    - filtracja,
    - rozdrabnianie,
    - ekstruzja,
  - (ii) lub jakikolwiek zatwierdzony równoważny proces;
- b) surowce inne niż wymienione w lit. a) muszą zostać poddane obróbce obejmującej mycie, dostosowanie pH przy użyciu kwasu lub zasady, po którym następuje:
- (i) co najmniej jedno płukanie i przynajmniej jeden z następujących procesów:
    - filtracja,
    - rozdrabnianie,
    - ekstruzja,
  - (ii) lub jakikolwiek zatwierdzony równoważny proces.

**▼ B**

2. Po przeprowadzeniu procesu określonego w pkt 1, kolagen można poddać suszeniu.

**▼ M5**

3. Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze może produkować i ►C6 przechowywać ◀ kolagen przeznaczony do spożycia przez ludzi i kolagen nieprzeznaczony do spożycia przez ludzi w tym samym zakładzie, jeżeli surowce i proces produkcji spełniają wymogi mające zastosowanie do kolagenu przeznaczonego do spożycia przez ludzi.

**▼ M18****ROZDZIAŁ IV: WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW GOTOWYCH**

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze muszą zapewnić, aby kolagen spełniał wymogi w zakresie poziomów pozostałości określonych w poniższej tabeli.

Pozostałość	Poziom
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Farmakopea Europejska, najnowsze wydanie)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Farmakopea Europejska, najnowsze wydanie)	10 ppm

**▼ B****ROZDZIAŁ V ETYKIETOWANIE**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze zawierające kolagen muszą być opatrzone napisem: „kolagen nadający się do spożycia przez ludzi” oraz datą produkcji.

**▼ M18**

**SEKCJA XVI WYSOKO RAFINOWANY SIARCZAN CHONDROITYNY, KWAS HIALURONOWY, INNE PRODUKTY Z HYDROLIZOWANYCH CHRZĄSTEK, CHITOZAN, GLUKOZAMINA, PODPUSZCZKA, KARUK I AMINOKWASY**

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze wytwarzające następujące wysoko przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego:
- a) siarczan chondroityny;

**▼M18**

- b) kwas hialuronowy;
  - c) inne produkty z hydrolizowanych chrząstek;
  - d) chitozan;
  - e) glukozamina;
  - f) podpuszczka;
  - g) karuk;
  - h) aminokwasy dopuszczone do stosowania jako dodatki do żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 <sup>(1)</sup>,
- muszą zapewnić, by obróbka użytych surowców wyeliminowała wszelkie zagrożenia zdrowia zwierząt lub zdrowia publicznego.
2. Surowce wykorzystywane do wytwarzania wysoko przetworzonych produktów, o których mowa w pkt 1, muszą pochodzić od:
- a) zwierząt (łącznie z piórami) poddanych ubojowi w ubojni oraz których tusze uznano za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych; lub
  - b) produktów rybołówstwa zgodnych z przepisami sekcji VIII.
- Włosy ludzkie nie mogą być wykorzystywane jako materiał wyjściowy do wytwarzania aminokwasów.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).

▼ **M5***Dodatek do ZAŁĄCZNIKA III***WZÓR DOKUMENTU ZAŁĄCZANEGO DO SUROWCA PRZEZNACZONEGO DO WYTWARZANIA ŻELATYNY LUB KOLAGENU, KTÓRE SĄ PRZEZNACZONE DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI**

Numer dokumentu handlowego: .....

## I. Identyfikacja surowca

Rodzaj surowca: .....

Gatunek zwierząt: .....

Rodzaj opakowania: .....

Liczba opakowań: .....

Waga netto (w kg): .....

## II. Pochodzenie surowca

Rodzaj, nazwa, adres i numer zatwierdzenia/rejestracji zakładu pochodzenia lub numer specjalnej zgody udzielonej temu zakładowi:

.....

Nazwa i adres wysyłającego <sup>(1)</sup>: .....

## III. Miejsce przeznaczenia surowca

Rodzaj, nazwa, adres i numer zatwierdzenia/rejestracji zakładu produkcyjnego przeznaczenia lub numer specjalnej zgody udzielonej temu zakładowi:

.....

Nazwa i adres odbiorcy <sup>(2)</sup>: .....

IV. Środki transportu: .....

Sporządzono w ..... dnia .....

.....

*(Podpis kierownika zakładu pochodzenia lub jego przedstawicieli)*<sup>(1)</sup> Tylko w przypadku gdy wysyłającym nie jest zakład pochodzenia.<sup>(2)</sup> Tylko w przypadku gdy odbiorcą nie jest zakład przeznaczenia.