

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 KOMISJI WE NR 2074/2005**

z dnia 5 grudnia 2005 r.

ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 27)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
► <u>M1</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1664/2006 z dnia 6 listopada 2006 r.	L 320	13	18.11.2006
► <u>M2</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1244/2007 z dnia 24 października 2007 r.	L 281	12	25.10.2007
► <u>M3</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1022/2008 z dnia 17 października 2008 r.	L 277	18	18.10.2008
► <u>M4</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1250/2008 z dnia 12 grudnia 2008 r.	L 337	31	16.12.2008
► <u>M5</u>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 15/2011 z dnia 10 stycznia 2011 r.	L 6	3	11.1.2011
► <u>M6</u>	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 809/2011 z dnia 11 sierpnia 2011 r.	L 207	1	12.8.2011
► <u>M7</u>	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1012/2012 z dnia 5 listopada 2012 r.	L 306	1	6.11.2012
► <u>M8</u>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 218/2014 z dnia 7 marca 2014 r.	L 69	95	8.3.2014
► <u>M9</u>	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/2295 z dnia 9 grudnia 2015 r.	L 324	5	10.12.2015
► <u>M10</u>	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2016/759 z dnia 28 kwietnia 2016 r.	L 126	13	14.5.2016
► <u>M11</u>	Rozporządzenie Komisji (UE) 2017/1973 z dnia 30 października 2017 r.	L 281	21	31.10.2017
► <u>M12</u>	Rozporządzenie Komisji (UE) 2017/1980 z dnia 31 października 2017 r.	L 285	8	1.11.2017
► <u>M13</u>	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/627 z dnia 15 marca 2019 r.	L 131	51	17.5.2019
► <u>M14</u>	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/628 z dnia 8 kwietnia 2019 r.	L 131	101	17.5.2019
► <u>M15</u>	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/1139 z dnia 3 lipca 2019 r.	L 180	12	4.7.2019

sprostowane przez:

- **C1** Sprostowanie, Dz.U. L 252 z 28.9.2011, s. 22 (15/2011)
- **C2** Sprostowanie, Dz.U. L 214 z 9.8.2013, s. 11 (1012/2012)
- **C3** Sprostowanie, Dz.U. L 42 z 13.2.2019, s. 34 (2074/2005)
- **C4** Sprostowanie, Dz.U. L 42 z 13.2.2019, s. 34 (1664/2006)
- **C5** Sprostowanie, Dz.U. L 42 z 13.2.2019, s. 36 (1244/2007)

▼ B**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI WE NR 2074/2005**

z dnia 5 grudnia 2005 r.

ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

▼ M15*Artykuł 1***Wymogi w zakresie informacji dotyczących łańcucha żywnościowego do celów rozporządzenia (WE) nr 853/2004**

Wymogi w zakresie informacji dotyczących łańcucha żywnościowego, o których mowa w sekcji III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, określono w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 2***Wymogi w zakresie produktów rybołówstwa do celów rozporządzenia (WE) nr 853/2004**

Wymogi w zakresie produktów rybołówstwa, o których mowa w art. 11 ust. 9 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, określono w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3***Uznane metody badania na obecność morskich biotoksyn do celów rozporządzenia (WE) nr 853/2004**

Uznane metody badania na obecność morskich biotoksyn, o których mowa w art. 11 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, określono w załączniku V do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/627.

▼ B*Artykuł 4***Zawartość wapnia w mięsie odkostnionym mechanicznie do celów rozporządzenia (WE) nr 853/2004**

Zawartość wapnia w mięsie odkostnionym mechanicznie, o której mowa w art. 11 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, określono w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia.

▼ M13

▼ M14

▼ **M15***Artykuł 6a***Metody badania surowego mleka oraz krowiego mleka poddanego obróbce termicznej**

Właściwe organy oraz, w odpowiednich przypadkach, podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze stosują metody analityczne określone w załączniku III do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/627 w celu sprawdzenia, czy przestrzegane są limity ustanowione w sekcji IX rozdział I część III załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, oraz zapewnienia właściwego stosowania procesu pasteryzacji produktów mleczarskich, zgodnie z sekcją IX rozdział II część II załącznika III do tego rozporządzenia.

▼ **M13**▼ **B***Artykuł 7***Odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w przypadku artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze**

1. Dla celów niniejszego rozporządzenia pojęcie „artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze” oznacza, że w Państwie Członkowskim, w którym są one tradycyjnie wytwarzane, artykuły takie są:

- a) historycznie uznane za produkty tradycyjne; lub
- b) wytwarzane zgodnie ze skodyfikowanymi lub zarejestrowanymi zaleceniami technicznymi odnoszącymi się do tradycyjnego procesu lub zgodnie z tradycyjnymi metodami produkcji; lub
- c) chronione prawem wspólnotowym, krajowym, regionalnym lub lokalnym jako tradycyjne produkty spożywcze.

2. Państwa Członkowskie mogą przyznać zakładom wytwarzającym artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze indywidualne lub ogólne odstępstwa od wymogów określonych w:

- a) rozdziale II pkt 1 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w zakresie pomieszczeń, w których takie produkty są poddane działaniu otoczenia koniecznego w pewnym stopniu dla wytworzenia ich cech. Pomieszczenia takie mogą w szczególności zawierać ściany, sufity i drzwi, które nie są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochłaniające lub odporne na korozję, oraz naturalne geologiczne ściany, sufity i podłogi;
- b) rozdziale II pkt 1 lit. f) oraz w rozdziale V pkt 1 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w zakresie rodzaju materiałów, z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów.

Środki dotyczące czyszczenia i dezynfekowania pomieszczeń określonych w lit. a) oraz częstotliwość ich stosowania są dostosowane do danej działalności w celu uwzględnienia charakterystycznej flory znajdującej się w otoczeniu tych pomieszczeń.

Przyrządy i sprzęt określony w lit. b) są stale utrzymywane w zadowalającym stanie higieny oraz systematycznie czyszczone i dezynfekowane.

▼B

3. Państwa Członkowskie, które przyznają odstępstwa przewidziane w ust. 2, powiadamiają o nich Komisję oraz pozostałe Państwa Członkowskie najpóźniej 12 miesięcy po przyznaniu indywidualnego lub ogólnego odstępstwa. Każde powiadomienie zawiera:

- a) krótki opis dostosowanych wymogów;
- b) opis odnośnych środków spożywczych i zakładów; oraz
- c) inne istotne informacje.

*Artykuł 8***Zmiany w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004**

W załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem VII do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 9***Zmiany w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004**

W załącznikach I, II i III do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem VIII do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 10***Wejście w życie i zastosowanie**

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2006 r. z wyjątkiem rozdziałów II i III załącznika V, które stosuje się od dnia 1 stycznia 2007 r.

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

▼ B*ZAŁĄCZNIK I***INFORMACJE DOTYCZĄCE ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO****SEKCJA I****OBOWIĄZKI ► C3 PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWO SPOŻYWCZE ◄**

► C3 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄, które hodują zwierzęta wysyłane do ► C3 rzeźni ◄, zapewniają, że informacje dotyczące łańcucha żywnościowego, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, są odpowiednio uwzględnione w dokumentacji związanej z wysyłanymi zwierzętami w sposób umożliwiający zainteresowanemu ► C3 podmiotowi prowadzącemu rzeźnię ◄ dostęp do tych informacji.

▼ M13

▼ **M13**▼ **B***ZAŁĄCZNIK II***PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA****SEKCJA I****OBOWIĄZKI ► C3 PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘ-
BIORSTWO SPOŻYWCZE ◄**

Niniejsza sekcja określa szczegółowe zasady związane z kontrolami wzrokowymi w celu wykrywania pasożytów w produktach rybołówstwa.

*ROZDZIAŁ I***DEFINICJE**

1. „Widoczny pasożyt” oznacza pasożyta bądź grupę pasożytów o rozmiarze, barwie i strukturze, które wyraźnie odróżniają się od tkanki rybnej.
2. „Kontrola wzrokowa” oznacza niedestrukcyjne badanie ryb lub produktów rybołówstwa za pomocą optycznych przyrządów powiększających lub bez nich, w dobrych warunkach oświetleniowych dla ludzkiego wzroku, w razie potrzeby obejmujące badanie pod światło.
3. „Badanie pod światło” oznacza w przypadku płastug lub filetów rybnych poddanie obserwacji przy równoczesnym umieszczeniu ryby pod światło w zaciemnionym pomieszczeniu w celu wykrycia pasożytów.

*ROZDZIAŁ II***KONTROLA WZROKOWA**

1. Kontrola wzrokowa jest przeprowadzana na reprezentatywnej liczbie próbek. Personel odpowiedzialny za zakłady na lądzie i wykwalifikowany personel na pokładzie statków-przetwórní określa skalę i częstotliwość kontroli biorąc pod uwagę typ produktów rybołówstwa, ich pochodzenie geograficzne oraz wykorzystanie. Podczas produkcji wykwalifikowany personel musi przeprowadzić kontrolę wzrokową wypatroszonych ryb obejmującą jamy brzuszne, wątroby i ikry przeznaczone do spożycia przez ludzi. W zależności od stosowanego systemu patroszenia należy przeprowadzić kontrolę wzrokową:
 - a) w przypadku patroszenia ręcznego, w sposób ciągły przez osobę patroszącą w czasie patroszenia i mycia;
 - b) w przypadku patroszenia mechanicznego, przez badanie próbek przeprowadzane na reprezentatywnej liczbie próbek nie mniejszej niż 10 ryb na partię.
2. Kontrola wzrokowa filetów rybnych lub płatów rybnych musi być przeprowadzana przez wykwalifikowany personel podczas wykrawania i po filetowaniu lub cięciu na płaty. Jeżeli badanie indywidualne nie jest możliwe z powodu wielkości filetów lub czynności związanych z filetowaniem, należy sporządzić plan pobierania próbek, do którego ma wgląd właściwy organ zgodnie z rozdziałem II pkt 4 sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Jeżeli oświetlanie filetów sztucznym światłem jest konieczne z technicznego punktu widzenia, należy je ująć w planie pobierania próbek.

▼ **M13**

▼ M13**▼ B***ZAŁĄCZNIK IV***ZAWARTOŚĆ WAPNIA W MIĘSIE ODKOSTNIONYM
MECHANICZNIE**

Zawartość wapnia w mięsie odkostnionym mechanicznie określona w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004:

- 1) nie przekracza 0,1 % (= 100 mg/100 g lub 1 000 ppm) świeżego produktu;
- 2) jest ustalana za pomocą znormalizowanej metody międzynarodowej.

▼ M13

▼ M14

▼ M13

▼ B

ZAŁĄCZNIK VII

ZMIANY W ROZPORZĄDZENIU (WE) NR 853/2004

W załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wprowadza się następujące zmiany:

1) w sekcji I część B załącznika II wprowadza się następujące zmiany:

a) w pkt 6 drugi akapit otrzymuje następujące brzmienie:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE i UK.”;

b) punkt 8 otrzymuje następujące brzmienie:

„8. W przypadku nanoszenia znaku w zakładzie na terytorium Wspólnoty, znak ten musi być w kształcie owalnym oraz musi zawierać skrót CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB lub WE.”;

2) w załączniku III wprowadza się następujące zmiany:

a) sekcja I rozdział IV pkt 8 otrzymuje następujące brzmienie:

„8. Tuszę i inne części ciała przeznaczone do spożycia przez ludzi trzeba poddać całkowitemu oskórowaniu, z wyjątkiem świń, głów owiec, kóz i cieląt oraz kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego bydła, owiec i kóz. Z głowami i kończynami poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego należy obchodzić się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie.”;

b) w sekcji II dodaje się rozdział VII w następującym brzmieniu:

„ROZDZIAŁ VII: ŚRODKI ZATRZYMUJĄCE WODĘ

► **C3** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ 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.”;

c) sekcja VIII rozdział V część E pkt 1 otrzymuje następujące brzmienie:

„1. Produkty rybołówstwa otrzymane z ryb trujących pochodzących z następujących rodzin nie mogą być wprowadzane do obrotu: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* oraz *Canthigasteridae*. Świeże, przygotowane 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.”;

▼B

d) w sekcji IX wprowadza się następujące zmiany:

i) rozdział I część II B pkt 1 lit. e) otrzymuje następujące brzmienie:

„e) stosowano jedynie płyny do kąpieli strzyków lub spryskiwacze zatwierdzone lub zarejestrowane zgodnie z procedurami określonymi w dyrektywie 98/8/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 lutego 1998 dotyczącej wprowadzania do obrotu produktów biobójczych (*).”

(*) Dz.U. L 123 z 24.4.1998, str. 1.

ii) rozdział II część II pkt 1 otrzymuje następujące brzmienie:

„1. W przypadku poddawania surowego mleka lub przetworów mlecznych obróbce cieplnej ►C3 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ◄ 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 wykorzystywania 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 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 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 zapewnienia, 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.”;

e) w sekcji X w rozdziale II wprowadza się następujące zmiany:

i) część III pkt 5 otrzymuje następujące brzmienie:

„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

ii) część V pkt 2 otrzymuje następujące brzmienie:

„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.”;

f) w sekcji XIV dodaje się rozdział V w następującym brzmieniu:

„ROZDZIAŁ V: ZNAKOWANIE

Jednostkowe i zbiorcze opakowania żelatyny muszą zawierać wyrażenie: ‘żelatyna zdatna do spożycia przez ludzi’ i muszą wskazywać datę wyprodukowania.”.



ZAŁĄCZNIK VIII

ZMIANY W ROZPORZĄDZENIU (WE) NR 854/2004

W załącznikach I, II i III do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 wprowadza się następujące zmiany:

1) w załączniku I, sekcja I rozdział III pkt 3 wprowadza się następujące zmiany:

a) w lit. a) akapit drugi otrzymuje następujące brzmienie:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE i UK.”;

b) litera c) otrzymuje następujące brzmienie:

„c) w przypadku nanoszenia znaku w ►C3 rzeźni ◄ na terytorium Wspólnoty, znak ten musi i zawierać skrót CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB lub WE.”;

2) w rozdziale II część A załącznika II pkt 4 i 5 otrzymują następujące brzmienie:

„4. Właściwy organ może zaliczyć do klasy B obszary, z których żywe małże można odławiać i wprowadzać do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi tylko po obróbce w zakładach oczyszczania lub umieszczeniu w strefie sanitarnej, tak aby spełniały normy zdrowotne określone w pkt 3. Limit 4 600 *E. Coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego w przypadku żywych małży z tych obszarów nie może być przekroczony. Metodą odniesienia dla tego badania jest badanie metodą najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL) w pięciu próbkach w trzykrotnym rozcieńczeniu, określone w normie ISO 16649-3. Można stosować metody alternatywne, jeżeli są one poddane walidacji w stosunku do metody odniesienia zgodnie z kryteriami zawartymi w normie EN/ISO 16140.

5. Właściwy organ może zaliczyć do klasy C obszary, z których żywe małże można odławiać i wprowadzać do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi tylko po obróbce w zakładach oczyszczania lub umieszczeniu w strefie sanitarnej, tak aby spełniały normy zdrowotne określone w pkt 3. Limit 46 000 *E. Coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego w przypadku żywych małży z tych obszarów nie może być przekroczony. Metodą odniesienia dla tego badania jest badanie metodą najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL) w pięciu próbkach w trzykrotnym rozcieńczeniu, określone w normie ISO 16649-3. Można stosować metody alternatywne, jeżeli są one poddane walidacji w stosunku do metody odniesienia zgodnie z kryteriami zawartymi w normie EN/ISO 16140.”;

3) załącznik III rozdział II część G pkt 1 otrzymuje następujące brzmienie:

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