

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1020/2008****z dnia 17 października 2008 r.****zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego oraz rozporządzenie (WE) nr 2076/2005 w odniesieniu do znakowania identyfikacyjnego, surowego mleka i przetworów mlecznych, jaj i przetworów jajecznych oraz niektórych produktów rybołówstwa****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

(WE) nr 853/2004 określono przepisy dopuszczające stosowanie czystej wody przy obróbce ryb, w szczególności w odniesieniu do obróbki produktów rybołówstwa na pokładzie statków.

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając 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<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 9 i art. 10 ust. 1,

(3) Artykuł 11 rozporządzenia Komisji (WE) nr 2076/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającego środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004<sup>(2)</sup> stanowi, że do dnia 31 grudnia 2009 r. można również używać czystej wody w zakładach położonych na lądzie.

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Przepisy dotyczące znakowania identyfikacyjnego określone w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 spowodowały nieporozumienia w zakresie identyfikacji produktów wytworzonych w obrębie Wspólnoty oraz produktów wytworzonych poza Wspólnotą. Należy zatem sprecyzować te przepisy, aby mogły być wykonywane bez przeszkód. Aby jednak nie zakłócać handlu produktami pochodzenia zwierzęcego, których to dotyczy, należy postanowić, że do dnia 31 grudnia 2009 r. można dokonywać przywozu do Wspólnoty produktów, na które przed dniem 1 listopada 2009 r. naniesiono znak identyfikacyjny zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004.

(4) Z naukowego punktu widzenia już dawno dostrzeżono, że stosowanie wody morskiej ma znaczenie technologiczne dla produktów rybołówstwa, ponieważ pomaga zachować nienaruszone ich właściwości organoleptyczne, eliminując ryzyko wystąpienia szoku osmotycznego.

(2) Bez uszczerbku dla ogólnej zasady ustanowionej w art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, zgodnie z którą podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze („przedsiębiorstwa sektora spożywczego”) nie mogą stosować, w celu spełnienia wymogów higieny, żadnych substancji poza wodą pitną, w załączniku I część A i w załączniku II rozdział VII do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych<sup>(2)</sup> oraz w rozdziale I część II i w załączniku III sekcja VIII rozdziały III i IV do rozporządzenia

(5) Stosowanie czystej wody morskiej do celów obróbki i mycia produktów rybołówstwa nie stanowi zagrożenia dla zdrowia publicznego, pod warunkiem że podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze opracowują i wprowadzają procedury kontrolne oparte w szczególności na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP), aby zagwarantować, że woda ta odpowiada definicji czystej wody morskiej przedstawionej w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004. Należy zatem skreślić art. 11 rozporządzenia (WE) nr 2076/2005 i przekształcić środek przejściowy, przewidziany w tym rozporządzeniu w odniesieniu do stosowania czystej wody morskiej, w trwałe rozwiązanie. Sekcję VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 należy odpowiednio zmienić.

(6) W sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określono wymogi dotyczące wytwarzania i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym oleju rybnego.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 83.

- (7) W niektórych państwach członkowskich wdrażaniu tych szczególnych wymogów towarzyszą trudności. Napotkano również problemy w odniesieniu do oleju rybnego przywożonego z krajów trzecich. Trudności te związane są głównie z wymogami mającymi zastosowanie do surowców w celu zagwarantowania, że nadają się one do produkcji oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi, oraz z praktykami w zakresie produkcji żywności stosowanymi zwykle w przemyśle wytwarzającym olej rybny. Należy zatem sprecyzować te przepisy, aby ujednolicił ich wykonywanie. Sekcję VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 należy odpowiednio zmienić.
- (8) Przyjęta dnia 30 sierpnia 2004 r. opinia Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, dotycząca zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym związanych z toksycznością produktów rybołówstwa należących do rodziny *Gempylidae*, dowodzi, że produkty rybołówstwa należące do tej rodziny, a zwłaszcza *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum*, mogą mieć szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy, jeżeli ich spożycie nie nastąpi w określonych warunkach. W załączniku III sekcja VIII rozdział V do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określono szczególne warunki wprowadzania do obrotu tych produktów rybołówstwa.
- (9) Warunki te mają zastosowanie do świeżych, przygotowanych i przetworzonych produktów rybołówstwa otrzymanych z tych gatunków. Podobne zagrożenia dla konsumentów mogą jednak powstać w przypadku mrożonych produktów rybołówstwa otrzymywanych z rodziny *Gempylidae*. Należy zatem również te mrożone produkty rybołówstwa objąć podobnymi wymogami w zakresie warunków dotyczących ochrony i informacji. Sekcję VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 należy odpowiednio zmienić.
- (10) Załącznik III sekcja IX rozdział II część III pkt 1 lit. a) do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze wytwarzające przetwory mleczne muszą zagwarantować, że surowe mleko krowie przed przetworzeniem spełnia kryteria odnoszące się do najwyższej dopuszczalnej zawartości drobnoustrojów.
- (11) Zgodność z tym limitem ma szczególne znaczenie dla bezpieczeństwa żywności, jeżeli mleko ma być poddane obróbce cieplnej w procesie pasteryzacji lub w procesie mniej rygorystycznym niż pasteryzacja, a nie zostało poddane obróbce cieplnej przed upływem uprzednio ustalonego czasu. W takich okolicznościach zastosowanie takich metod obróbki cieplnej nie ma wystarczającego skutku bakteriobójczego, co może prowadzić do przedwczesnego zepsucia się powstałego w ten sposób przetworu mlecznego.
- (12) W art. 12 rozporządzenia (WE) nr 2076/2005 przewidziano środek przejściowy mający na celu ograniczenie weryfikacji zgodności z powyższym kryterium jedynie do wspomnianych wyżej okoliczności. Należy zatem skreślić art. 12 rozporządzenia (WE) nr 2076/2005 i przekształcić ten środek przejściowy w trwałe rozwiązanie. Sekcję IX załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 należy odpowiednio zmienić.
- (13) W sekcji X załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określono szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do jaj i przetworów jajecznych („produktów jajczarskich”). Zgodnie z rozdziałem I pkt 2 tej sekcji jaja należy przechowywać i transportować w temperaturze zapewniającej optymalne zachowanie ich właściwości higienicznych, najlepiej stałej.
- (14) Artykuł 13 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 2076/2005 stanowi, że państwa członkowskie, które przed dniem 1 stycznia 2006 r. stosowały krajowe wymogi w zakresie temperatury w pomieszczeniach służących do składowania jaj oraz w pojazdach służących do przewożenia jaj z i do takich zakładów, mogą nadal stosować te wymogi do dnia 31 grudnia 2009 r. Ponieważ powyższa możliwość nie koliduje z celami w zakresie bezpieczeństwa żywności określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, należy przekształcić ten środek przejściowy w trwałe rozwiązanie.
- (15) Ponadto, zgodnie z załącznikiem III sekcja X rozdział II część II pkt 1 do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, do wytwarzania przetworów jajecznych można używać jaj stłuczek („jaj pękniętych”), jeżeli spełnione są określone warunki. Artykuł 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2076/2005 stanowi, że do dnia 31 grudnia 2009 r. podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze mogą używać jaj stłuczek do wytwarzania płynnej masy jajowej w zakładzie, który został do tego celu zatwierdzony, pod warunkiem że zostały one bezpośrednio dostarczone z zakładu produkcyjnego lub pakującego oraz że zostaną jak najszybciej wybite. Ponieważ używanie jaj stłuczek do wytwarzania płynnej masy jajowej nie stanowi w takich warunkach zagrożenia dla zdrowia publicznego, należy przekształcić ten środek przejściowy w trwałe rozwiązanie.
- (16) Należy zatem skreślić art. 13 rozporządzenia (WE) nr 2076/2005 i odpowiednio zmienić sekcję X załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (17) W związku z powyższym należy odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 2076/2005.

(18) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łącucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

#### Artykuł 3

W rozporządzeniu (WE) nr 2076/2005 skreśla się art. 11, 12 i 13.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 4

Do dnia 31 grudnia 2009 r. można dokonywać przywozu do Wspólnoty produktów pochodzenia zwierzęcego, na które przed dniem 1 listopada 2009 r. naniesiono znak identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem II sekcja I część B pkt 8 do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

#### Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 5

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

#### Artykuł 2

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

Punkt 1 lit. b) załącznika I stosuje się jednak od dnia 1 listopada 2009 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 17 października 2008 r.

W imieniu Komisji  
Androulla VASSILIOU  
Członek Komisji

## ZAŁĄCZNIK I

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

1) w sekcji I wprowadza się następujące zmiany:

a) w części A wprowadza się następujące zmiany:

(i) punkt 1 otrzymuje brzmienie:

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

(ii) punkt 3 otrzymuje brzmienie:

„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 (\*)

(\*) Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.”;

b) w części B punkt 8 otrzymuje brzmienie:

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

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

2) w sekcji III wprowadza się następujące zmiany:

a) punkt 1 otrzymuje brzmienie:

„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) w pkt 3 formuła wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

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

---

## ZAŁĄCZNIK II

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

1) w sekcji VIII wprowadza się następujące zmiany:

a) w części wprowadzającej wprowadza się następujące zmiany:

(i) punkt 2 otrzymuje brzmienie:

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

(ii) w pkt 3 w akapicie pierwszym dodaje się lit. c) w brzmieniu:

„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.”;

b) w rozdziale I w części II wprowadza się następujące zmiany:

(i) w punkcie 2 skreśla się zdanie drugie;

(ii) skreśla się punkt 5;

(iii) punkt 6 otrzymuje brzmienie:

„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 wnętrzności i części mogące stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego należy jak najszybciej usunąć i przetrzymywać z dala od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Wątroby i ikry przeznaczone do spożycia przez ludzi trzeba zakonserwować pod lodem, w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu, lub zamrozić.”;

c) w rozdziale III wprowadza się następujące zmiany:

(i) w części A pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„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.”;

(ii) skreśla się część E;

d) rozdział IV otrzymuje brzmienie:

**„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 wydobywaniu 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;
- 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 (\*).

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, rozdzieleniu, odwirowywaniu, przetwarzaniu, rafinacji i oczyszczaniu.
3. Przedsiębiorstwo sektora spożywczego może produkować i składować 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.

(\*) Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 27.”;

e) w rozdziale V wprowadza się następujące zmiany:

- (i) w akapicie wprowadzającym dodaje się zdanie w brzmieniu:

„Wymogów części B i D nie stosuje się do całych produktów rybołówstwa używanych bezpośrednio do wytworzenia oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi.”;

- (ii) w części E pkt 1 otrzymuje 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, 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.”;

2) w sekcji IX rozdział II część III pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„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.”;

3) w sekcji X wprowadza się następujące zmiany:

a) w rozdziale I pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„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 składowania jaj oraz w pojazdach służących do przewożenia jaj z i do takich zakładów.”;

b) w rozdziale II część II pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Skorupy jaj używanych do wytwarzania produktów jajczarskich muszą być w pełni rozwinięte i nienaruszone. Niemniej jednak do wytwarzania płynnej masy jajowej lub produktów jajczarskich 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.”.

---