



Spis treści

II Akty o charakterze nieustawodawczym

ROZPORZĄDZENIA

- ★ Rozporządzenie Rady (UE) 2021/1888 z dnia 27 października 2021 r. ustalające uprawnienia do połowów na 2022 rok w odniesieniu do niektórych stad ryb i grup stad ryb w Morzu Bałtyckim oraz zmieniające rozporządzenie (UE) 2021/92 w odniesieniu do uprawnień do połowów w innych wodach 1
- ★ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1889 z dnia 23 lipca 2021 r. zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 95/93 w odniesieniu do przedłużenia środków dotyczących tymczasowego złagodzenia zasad wykorzystywania czasów na start lub lądowanie w związku z kryzysem związanym z COVID-19 20
- ★ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1890 z dnia 2 sierpnia 2021 r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw 23
- ★ Rozporządzenie Komisji (UE) 2021/1891 z dnia 26 października 2021 r. zmieniające załączniki XIV i XV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011 w odniesieniu do przywozu do Unii i tranzytu przez jej terytorium produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych ⁽¹⁾ 84
- ★ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1892 z dnia 27 października 2021 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1484/95 w odniesieniu do ustalania cen reprezentatywnych w sektorach mięsa drobiowego i jaj oraz w odniesieniu do albumin jaj 105

DECYZJE

- ★ Decyzja Rady (WPZiB) 2021/1893 z dnia 28 października 2021 r. zmieniająca decyzję 2010/573/WPZiB dotyczącą zastosowania środków ograniczających wobec kierownictwa regionu Naddniestrza w Republice Mołdowy 108

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

- ★ Decyzja wykonawcza Komisji (UE) 2021/1894 z dnia 28 października 2021 r. ustanawiająca równoważność, w celu ułatwienia korzystania z prawa do swobodnego przemieszczania się w Unii, zaświadczeń COVID-19 wydawanych przez Republikę Armenii z zaświadczeniami wydawanymi zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/953 ⁽¹⁾ 109

- ★ Decyzja wykonawcza Komisji (UE) 2021/1895 z dnia 28 października 2021 r. ustanawiająca równoważność, w celu ułatwienia korzystania z prawa do swobodnego przemieszczania się w Unii, zaświadczeń COVID-19 wydawanych przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej z zaświadczeniami wydawanymi zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/953 ⁽¹⁾ 112

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE RADY (UE) 2021/1888

z dnia 27 października 2021 r.

ustalające uprawnienia do połowów na 2022 rok w odniesieniu do niektórych stad ryb i grup stad ryb w Morzu Bałtyckim oraz zmieniające rozporządzenie (UE) 2021/92 w odniesieniu do uprawnień do połowów w innych wodach

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 43 ust. 3,

uwzględniając wniosek Komisji Europejskiej,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1380/2013 ⁽¹⁾ nałożono wymóg ustanowienia środków ochrony, z uwzględnieniem dostępnych opinii naukowych, technicznych i ekonomicznych, obejmujących w stosownych przypadkach sprawozdania przygotowane przez Komitet Naukowo-Techniczny i Ekonomiczny ds. Rybołówstwa i inne organy doradcze, jak również z uwzględnieniem opinii komitetów doradczych, które powołano dla odpowiednich geograficznych obszarów kompetencji, oraz wspólnych rekomendacji państw członkowskich.
- (2) Rada ma przyjąć środki dotyczące ustalenia i przydziału uprawnień do połowów, w tym – w stosownych przypadkach – określonych warunków funkcjonalnie związanych z tymi uprawnieniami do połowów. Rozporządzenie (UE) nr 1380/2013 stanowi, że uprawnienia do połowów należy przydzielać państwom członkowskim w taki sposób, by zapewnić względną stabilność działalności połowowej dla każdego państwa członkowskiego i w odniesieniu do każdego stada lub rodzaju rybołówstwa.
- (3) Rozporządzenie (UE) nr 1380/2013 stanowi, że celem wspólnej polityki rybołówstwa jest osiągnięcie współczynnika eksploatacji na poziomie maksymalnego podtrzymywalnego połowu („MSY”) w miarę możliwości do 2015 r., a w sposób stopniowy i narastający – najpóźniej do 2020 r. w przypadku wszystkich stad. Celem okresu przejściowego do 2020 r. było pogodzenie osiągnięcia maksymalnego podtrzymywalnego połowu w przypadku wszystkich stad z możliwymi skutkami społeczno-gospodarczymi ewentualnych dostosowań odnośnych uprawnień do połowów.
- (4) Całkowite dopuszczalne połowy („TAC”) należy zatem ustalać, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1380/2013, na podstawie dostępnych opinii naukowych, z uwzględnieniem skutków biologicznych i społeczno-gospodarczych, przy jednoczesnym zapewnieniu sprawiedliwego traktowania poszczególnych sektorów rybołówstwa oraz biorąc pod uwagę opinie wyrażane podczas konsultacji z zainteresowanymi stronami.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1380/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej polityki rybołówstwa, zmieniające rozporządzenia Rady (WE) nr 1954/2003 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenia Rady (WE) nr 2371/2002 i (WE) nr 639/2004 oraz decyzję Rady 2004/585/WE (Dz.U. L 354 z 28.12.2013, s. 22).

- (5) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/1139⁽²⁾ ustanowiono wieloletni plan w odniesieniu do stad dorsza atlantyckiego, śledzia atlantyckiego i szprota w Morzu Bałtyckim oraz połowów eksploatujących te stada („plan”). Plan ma na celu zapewnienie, aby eksploatacja żywych zasobów morza pozwalała na odtwarzanie i utrzymywanie populacji poławianych gatunków powyżej poziomów zapewniających MSY. Rozporządzenie (UE) nr 1380/2013 stanowi, że w odniesieniu do stad objętych poszczególnymi planami wieloletnimi uprawnienia do połowów mają być ustalane zgodnie z zasadami określonymi w tych wieloletnich planach.
- (6) Zgodnie z art. 4 ust. 1 planu uprawnienia do połowów dla stad wymienionych w art. 1 planu miały zostać ustalone w celu jak najszybszego osiągnięcia śmiertelności połowowej na poziomie MSY wyrażonego w przedziałach oraz, w sposób progresywny i stopniowy, najpóźniej do 2020 r. Limity połowowe mające zastosowanie w 2022 r. do odpowiednich stad w Morzu Bałtyckim należy zatem ustalić zgodnie z celami tego planu.
- (7) W dniu 28 maja 2021 r. Międzynarodowa Rada Badań Morza („ICES”) opublikowała roczną opinię w odniesieniu do stad w Morzu Bałtyckim. Wskazała w niej, że biomasa stada śledzia atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego w podrejonach ICES 20–24 wynosi jedynie 54 % granicznego punktu odniesienia biomasy stada tarłowego („ B_{lim} ”), poniżej której możliwe jest, że zdolność reprodukcyjna byłaby ograniczona. Ponadto uzupełnianie stada utrzymuje się na najniższym poziomie w historii. W związku z tym ICES zaleciła w swojej opinii połowy śledzia atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego na poziomie zerowym czwarty rok z rzędu. Zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2016/1139 należy zatem wprowadzić wszystkie odpowiednie środki zaradcze, aby zapewnić szybkie przywrócenie liczebności przedmiotowego stada do poziomów wyższych niż poziom pozwalający uzyskać MSY. Ponadto przepis ten wymaga wprowadzenia dalszych środków zaradczych. Jeżeli uprawnienia do połowów śledzia atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego zostałyby ustalone na poziomie wskazanym w opinii ICES, obowiązek wyładunku wszystkich połowów uzyskanych w ramach połowów wielogatunkowych z przyłowami śledzia atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego doprowadziłby do wystąpienia zjawiska „gatunków dławiących”. W celu osiągnięcia właściwej równowagi między – z jednej strony – pozwoleniem na dalsze połowy z innych stad z uwagi na to, że w przeciwnym razie mogą wystąpić potencjalnie poważne skutki społeczno-gospodarcze a – z drugiej strony – potrzebą osiągnięcia dobrego stanu biologicznego tych stad, biorąc pod uwagę, że w połowach wielogatunkowych trudno jest jednocześnie poławiać wszystkie gatunki na poziomach zgodnych z maksymalnym podtrzymywalnym połowem, należy ustanowić specjalne TAC dla przyłowów śledzia atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego. Jednakże połowy śledzia atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego powinny być dozwolone, jeżeli wyłącznym celem prowadzonych operacji połowowych są badania naukowe i operacje te są w pełni zgodne z warunkami określonymi w art. 25 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/1241⁽³⁾; dotyczy to również przypadków, w których rybacy prowadzą połowy przybrzeżne na niewielką skalę przy użyciu niektórych narzędzi biernych. Poziom TAC należy ustalić na takim poziomie, by nie nastąpił wzrost śmiertelności i by stanowił on zachętę do poprawy selektywności i unikania przyłowów.
- (8) W odniesieniu do stada dorsza atlantyckiego we wschodniej części Morza Bałtyckiego ICES od 2019 r. mogła wydać opinię z zachowaniem zasady ostrożności, opracowaną na podstawie oceny obejmującej większą ilość danych. Według szacunków ICES poziom biomasy stada dorsza atlantyckiego we wschodniej części Morza Bałtyckiego jest nadal niższy od B_{lim} , a od 2020 r. odnotowano dalszy spadek. W związku z tym ICES zaleciła w swojej opinii połowy dorsza atlantyckiego we wschodniej części Morza Bałtyckiego na poziomie zerowym trzeci rok z rzędu. Od 2019 r. w Unii przyjęto surowe środki ochrony. Zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2016/1139 wprowadzono zakaz ukierunkowanych połowów dorsza atlantyckiego we wschodniej części Morza Bałtyckiego, a TAC dla nieuniknionych przyłowów dorsza atlantyckiego we wschodniej części Morza Bałtyckiego ustalono na bardzo niskim poziomie, aby uniknąć zjawiska „gatunku dławiącego” w innych połowach. Ponadto przyjęto dalsze środki zaradcze funkcjonalnie związane z uprawnieniami do połowów, polegające na zamykaniu tarlisk i zakazie połowów rekreacyjnych w głównym obszarze występowania. Z uwagi na opinię ICES i brak zmian sytuacji stada należy utrzymać na niezmienionym poziomie uprawnienia do połowów oraz funkcjonalnie z nimi związane środki zaradcze.
- (9) W odniesieniu do dorsza atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego naukowe szacunki wskazały, że biomasa stada tarłowego znajduje się poniżej punktu odniesienia, poniżej którego należy wszczać określone i odpowiednie działania w zakresie zarządzania („ $B_{trigger}$ ”). W związku z tym w ostatnich latach przyjmowano coraz bardziej rygorystyczne środki zarządzania. W roku 2021 ICES postanowiła przeprowadzić pogłębioną ocenę sytuacji stada i w związku z tym przesunęła swoją opinię na 10 września 2021 r. Ocena ta wykazała, że biomasa dorsza atlantyckiego we wschodniej części Morza Bałtyckiego jest mniejsza niż połowa poprzedniego szacunku i że przez ponad 10 lat w większości znajdowała się ona poniżej B_{lim} . Szacuje się, że biomasa wynosi obecnie około połowy B_{lim} . Uzupełnianie stada jest od 2018 r. na historycznie niskim poziomie. ICES szacuje, że z prawdopodobieństwem 53 %, nawet przy niewielkich połowach, biomasa stada mogłaby w 2023 r. wzrosnąć nieco powyżej B_{lim} . W tej

⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/1139 z dnia 6 lipca 2016 r. ustanawiające wieloletni plan w odniesieniu do stad dorsza atlantyckiego, śledzia atlantyckiego i szprota w Morzu Bałtyckim oraz połowów eksploatujących te stada, zmieniające rozporządzenie Rady (WE) nr 2187/2005 i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1098/2007 (Dz.U. L 191 z 15.7.2016, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/1241 z dnia 20 czerwca 2019 r. w sprawie zachowania zasobów rybnych i ochrony ekosystemów morskich za pomocą środków technicznych, zmieniające rozporządzenia Rady (WE) nr 1967/2006, (WE) nr 1224/2009 i rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1380/2013, (UE) 2016/1139, (UE) 2018/973, (UE) 2019/472 i (UE) 2019/1022 oraz uchylające rozporządzenia Rady (WE) nr 894/97, (WE) nr 850/98, (WE) nr 2549/2000, (WE) nr 254/2002, (WE) nr 812/2004 i (WE) nr 2187/2005 (Dz.U. L 198 z 25.7.2019, s. 105).

sytuacji, zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2016/1139 należy zastosować środek zaradczy, a uprawnienia do połowów ustalić tak, aby zapewnić szybkie przywrócenie liczebności przedmiotowego stada do poziomów wyższych niż poziom pozwalający uzyskać MSY. Zalecany poziom połowów jest tak niski, że nie może obejmować jednocześnie połowów ukierunkowanych i nieuniknionych przyłowów w połowach innych gatunków, zwłaszcza w dennych połowach płastugokształtnych. Właściwe jest zatem ustalenie TAC na poziomie, który będzie obejmował tylko nieuniknione przyłowy w połowach innych gatunków, aby uniknąć zjawiska „gatunków dławiących”, ze zwolnieniem w odniesieniu do operacji połowowych prowadzonych wyłącznie do celów badań naukowych i w pełnej zgodności z warunkami określonymi w art. 25 rozporządzenia (UE) 2019/1241. Ponadto poprzednio przyjęto dalsze funkcjonalnie związane z uprawnieniami do połowów środki zaradcze w postaci zamykania tarlisk i ograniczeń połowów rekreacyjnych. Zważywszy na dalsze poważne pogorszenie stanu stada, należy przedłużyć zamknięcie tarlisk na okres od dnia 15 stycznia do dnia 31 marca, tak by obejmował on okres gromadzenia się dorsza atlantyckiego przed tarłem. Dodatkowe zwolnienie od zamknięcia tarlisk należy wprowadzić dla statków rybackich prowadzących połowy mały drągami w podrejonie ICES 22 na wodach o głębokości mniejszej niż 20 m, ponieważ połowy te odbywają się poza tarliskami dorsza atlantyckiego i występujące w nich przyłowy dorsza są bardzo niskie. W odniesieniu do połowów rekreacyjnych, w przeciwieństwie do lat poprzednich ICES nie była w stanie dokonać podziału na połowy handlowe i rekreacyjne ze względu na niski poziom całkowitych zalecanych połowów. Zważywszy na stan tego stada, konieczne jest obniżenie limitu ilościowego do minimum, aby pozostać w zalecanych przez ICES granicach połowów. Ponadto należy także zrezygnować z odstępstwa dla połowów rekreacyjnych w odniesieniu do okresu zamknięcia tarlisk.

- (10) Według szacunków ICES z 2020 r. wartość biomasy stada śledzia atlantyckiego w środkowej części Morza Bałtyckiego spadła poniżej punktu odniesienia biomasy stada tarłowego, poniżej którego należy wszcząć określone i odpowiednie działania w zakresie zarządzania („B_{trigger}”). W 2021 r., zgodnie z szacunkami ICES, biomasa uległa dalszemu zmniejszeniu i obecnie zbliża się do B_{lim}. Należy zatem ustalić uprawnienia do połowów zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2016/1139.
- (11) Zgodnie z opinią ICES przyłów dorsza atlantyckiego prowadzi się w ramach połowów gładzicy. Szprot jest poławiany w połowach wielogatunkowych ze śledziem atlantyckim oraz stanowi pokarm dla dorsza atlantyckiego. Tego typu zależności międzygatunkowe należy uwzględnić przy ustalaniu uprawnień do połowów gładzicy i szprota.
- (12) W odniesieniu do łososia atlantyckiego w podrejonach ICES 22–31, ICES od kilku już lat stwierdza, że stan zasobów rzecznych jest bardzo zróżnicowany. Aby dać ekspertom więcej czasu na lepsze uwzględnienie tej rozbieżności, ICES postanowiła przełożyć swoją opinię na 15 września 2021 r. Zgodnie z zaleceniem ICES, w celu ochrony słabych zasobów rzecznych należy zaprzestać wszystkich połowów handlowych i rekreacyjnych w głównym akwenu, które z natury stanowią połowy wielogatunkowe łososia atlantyckiego ze zdrowych i słabych zasobów rzecznych. ICES uważa jednak, że istniejące ukierunkowane połowy na obszarach nadbrzeżnych Zatoki Botnickiej i Morza Alandzkiego mogą być kontynuowane w czasie letniej migracji łososia atlantyckiego. W celu osiągnięcia właściwej równowagi między – z jednej strony – pozwoleniem na dalsze połowy z uwagi na to, że w przeciwnym razie mogą wystąpić potencjalnie poważne skutki społeczno-gospodarcze a – z drugiej strony – potrzebą osiągnięcia dobrego stanu biologicznego tego stada, biorąc pod uwagę, że w połowach wielogatunkowych trudno jest jednocześnie poławiać wszystkie gatunki na poziomach zgodnych z maksymalnym podtrzymywalnym połowem, należy ustanowić specjalne TAC dla przyłowów łososia atlantyckiego w tych obszarach, przy czym należy ustanowić zwolnienie dla operacji połowowych prowadzonych wyłącznie do celów badań naukowych i w pełnej zgodności z warunkami określonymi w art. 25 rozporządzenia (UE) 2019/1241, a także dla połowów przybrzeżnych na północ od 59°30' N w okresie od dnia 1 maja do dnia 31 sierpnia. Zważywszy na tę opinię ICES, należy przyjąć dalsze środki zaradcze funkcjonalnie związane z uprawnieniami do połowów. Należy zakazać stosowania takli poza obszarami leżącymi w granicach czterech mil morskich, ponieważ jest to narzędzie stosowane zazwyczaj do połowu łososia atlantyckiego. Ponadto na obszarach, na których nie są dozwolone połowy komercyjne, w połowach rekreacyjnych należy pozwolić jedynie na zatrzymywanie dziennie na jednego wędkarza tylko jednego osobnika łososia atlantyckiego z przyciętymi płetwami. Aby zaś uniknąć błędnej sprawozdawczości, wszystkie zatrzymane osobniki wszystkich gatunków ryb powinny być wyładowywane w całości w celu ich jednoznacznej identyfikacji.
- (13) Aby zapewnić pełne wykorzystanie uprawnień do połowów przybrzeżnych, w 2019 r. wprowadzono ograniczoną elastyczność między obszarami w odniesieniu do łososia atlantyckiego z podrejonów ICES 22–31 do podrejonu ICES 32. Ze względu na zmiany uprawnień do połowów tych dwóch stad należy zmniejszyć elastyczność w tym zakresie.
- (14) Wprowadzenie zakazu połowów troci wędrownej poza obszarem leżącym w granicach czterech mil morskich oraz wprowadzenie ograniczenia przyłowów troci wędrownej do 3 % łącznych połowów troci wędrownej i łososia atlantyckiego w dużym stopniu przyczyniło się do znacznego ograniczenia uprzedniego znaczącego nieprawidłowego raportowania połowów łososia atlantyckiego szczególnie jako połowów troci wędrownej. Należy zatem utrzymać ten przepis w celu zachowania niskiego poziomu nieprawidłowego raportowania.

- (15) Korzystanie z uprawnień do połowów określonych w niniejszym rozporządzeniu podlega przepisom rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009⁽⁴⁾, w szczególności jego art. 33 oraz 34 które dotyczą zapisu połowów i nakładu połowowego oraz przekazywania Komisji danych dotyczących wyczerpania uprawnień do połowów. W niniejszym rozporządzeniu należy zatem określić kody dotyczące wyładunków ryb ze stad objętych niniejszym rozporządzeniem, które to kody państwa członkowskie mają stosować, przysyłając dane Komisji.
- (16) W rozporządzeniu Rady (WE) nr 847/96⁽⁵⁾ wprowadzono dodatkowe ustalane z roku na rok warunki zarządzania TAC, w tym w art. 3 i 4 przepisy dotyczące elastyczności w odniesieniu do zasobów objętych TAC przezornościowymi i analitycznymi. Na podstawie art. 2 tego rozporządzenia przy ustalaniu TAC Rada ma określić stada, w odniesieniu do których nie stosuje się art. 3 lub 4, w szczególności na podstawie biologicznego stanu zasobów. Ostatnio w odniesieniu do wszystkich stad objętych obowiązkiem wyładunku na podstawie art. 15 ust. 9 rozporządzenia (UE) nr 1380/2013 wprowadzono mechanizm elastyczności obejmującej kolejny rok. W związku z tym, w celu uniknięcia nadmiernej elastyczności, która podważyłaby zasady racjonalnej i odpowiedzialnej eksploatacji żywych zasobów morza, utrudniłaby realizację celów wspólnej polityki rybołówstwa i spowodowałaby pogorszenie biologicznego stanu zasobów, należy wyjaśnić, że art. 3 i 4 rozporządzenia (WE) nr 847/96 mają zastosowanie w odniesieniu do analitycznych TAC tylko wówczas, gdy nie korzysta się z obejmującej kolejny rok elastyczności przewidzianej w art. 15 ust. 9 rozporządzenia (UE) nr 1380/2013.
- (17) Ponadto, ponieważ poziom biomasy stad dorsza atlantyckiego we wschodniej części Morza Bałtyckiego, śledzia atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego i dorsza atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego jest poniżej wartości B_{lim} , a w 2022 r., dozwolony jest jedynie przyłów, połów do celów badań naukowych oraz w przypadku śledzia atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego, niektóre połowy przybrzeżne na niewielką skalę, państwa członkowskie, mające udział w kwotach odpowiedniego TAC zobowiązały się, że nie będą stosować obejmującej kolejny rok elastyczności przewidzianej w art. 15 ust. 9 rozporządzenia (UE) nr 1380/2013, w odniesieniu do tych stad w 2022 r., tak aby połowy w 2022 r. nie przekroczyły TAC ustalonego dla stada dorsza atlantyckiego we wschodniej części Morza Bałtyckiego, śledzia atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego i dorsza atlantyckiego w zachodniej części Morza Bałtyckiego. Ponadto, biorąc pod uwagę, że biomasy stad zasobów rzecznych łososia na południe od 59°30'N są prawie wszystkie poniżej granicznego punktu odniesienia dla produktywności pod względem smoltów (R_{lim}) oraz że w 2022 r. w tym obszarze dozwolone są jedynie przyłowy i połowy do celów badań naukowych, państwa członkowskie, których to dotyczy podjęły podobne zobowiązanie dotyczące elastyczności obejmującej kolejny rok w odniesieniu do połowów w roku 2022 w głównym akwenie.
- (18) Rok połowowy dotyczący okowiela w rejonie ICES 3a, wodach Zjednoczonego Królestwa rejonu ICES 2a oraz wodach Zjednoczonego Królestwa i Unii podobszaru ICES 4 trwa od dnia 1 listopada do dnia 31 października. Aby umożliwić rozpoczęcie połowów w dniu 1 listopada 2021 r. oraz na podstawie nowej opinii naukowej i w następstwie konsultacji ze Zjednoczonym Królestwem, konieczne jest ustalenie wstępnego TAC dla okowiela w rejonie ICES 3a, wodach Zjednoczonego Królestwa rejonu ICES 2a oraz wodach Zjednoczonego Królestwa i Unii podobszaru ICES 4 na okres od dnia 1 listopada 2021 r. do dnia 31 grudnia 2021 r. Ten wstępny TAC należy ustalić zgodnie z opinią ICES opublikowaną w dniu 8 października 2021 r.
- (19) W rozporządzeniu Rady (UE) 2021/92⁽⁶⁾ tabela określająca uprawnienia do połowów makreli w Morzu Północnym odnosi się do wód obszarów 3a i 4; wód Zjednoczonego Królestwa obszaru 2a; wód Unii obszarów 3b, 3c oraz podrejonów 22–32 zgodnie z Umową o handlu i współpracy między Unią Europejską i Europejską Wspólnotą Energii Atomowej, z jednej strony, a Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej, z drugiej strony⁽⁷⁾. Jednak w 2021 r. konsultacje w sprawie makreli między państwami nadbrzeżnymi nie doprowadziły do osiągnięcia między Unią, Zjednoczonym Królestwem i Norwegią porozumienia dotyczącego dostępu. W związku z tym Unia nie ma dostępu do połowów swojej kwoty makreli w wodach Morza Północnego należących do Norwegii.

(4) Rozporządzenie Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiające unijny system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa, zmieniające rozporządzenia (WE) nr 847/96, (WE) nr 2371/2002, (WE) nr 811/2004, (WE) nr 768/2005, (WE) nr 2115/2005, (WE) nr 2166/2005, (WE) nr 388/2006, (WE) nr 509/2007, (WE) nr 676/2007, (WE) nr 1098/2007, (WE) nr 1300/2008, (WE) nr 1342/2008 i uchylające rozporządzenia (EWG) nr 2847/93, (WE) nr 1627/94 oraz (WE) nr 1966/2006 (Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1).

(5) Rozporządzenie Rady (WE) nr 847/96 z dnia 6 maja 1996 r. wprowadzające dodatkowe, ustalane z roku na rok, warunki zarządzania ogólnym dopuszczalnym połowem (TAC) i kwotami (Dz.U. L 115 z 9.5.1996, s. 3).

(6) Rozporządzenie Rady (UE) 2021/92 z dnia 28 stycznia 2021 r. w sprawie ustalenia uprawnień do połowów na rok 2021 w odniesieniu do niektórych stad ryb i grup stad ryb, mających zastosowanie w wodach Unii oraz, dla unijnych statków rybackich, w niektórych wodach nienależących do Unii (Dz.U. L 31 z 29.1.2021, s. 31).

(7) Dz.U. L 149 z 30.4.2021, s. 10.

- (20) W 2021 r. Unia zakończyła negocjacje ze Zjednoczonym Królestwem w sprawie uprawnień do połowów i środków zarządzania dla niektórych TAC na 2021 r., w tym makreli, co umożliwi Unii poławianie swojej kwoty makreli w wodach Zjednoczonego Królestwa. W związku z tym należy odpowiednio zmienić tabele z uprawnieniami do połowów, aby odzwierciedlić granice obszarów połowowych w wodach Morza Północnego należące do Zjednoczonego Królestwa i do Unii.
- (21) W 2021 r. Unia nie ma dostępu do połowów swojej kwoty makreli w wodach Morza Północnego należących do Norwegii. Rozporządzenie (UE) 2021/92 obejmuje tabelę uprawnień do połowów makreli w wodach Norwegii obszarów 2a i 4a i powinna istnieć możliwość poławiania kwoty 13 359 ton przydzielonej Danii w wodach Morza Północnego należących do Unii i do Zjednoczonego Królestwa. W tabeli zawierającej stosowne uprawnienia do połowów należy dodać przypis umożliwiający Danii poławianie tej kwoty w wodach Morza Północnego należących do Unii i do Zjednoczonego Królestwa. Zjednoczone Królestwo było konsultowane w sprawie tej możliwości i nie zgłosiło żadnego sprzeciwu do podejścia zezwalającego na połowy tej kwoty w tych wodach Zjednoczonego Królestwa od dnia 12 października 2021 r.
- (22) Zgodnie z Umową o partnerstwie w sprawie zrównoważonych połowów między Unią Europejską, z jednej strony, a rządem Grenlandii i Rządem Danii, z drugiej strony i protokołem wykonawczym do tej umowy ⁽⁸⁾, Unia ma otrzymać 7,7 % TAC gromadnika poławianego w wodach Grenlandii podobszarów ICES 5 oraz 14. W dniu 5 października 2021 r. Unia otrzymała od władz Grenlandii informację, że ICES wydała opinię dotyczącą gromadnika na okres połowu 2021/2022 na poziomie 904 200 ton jako TAC. W następstwie opinii naukowych i na podstawie osiągniętego między Grenlandią, Islandią i Norwegią porozumienia w sprawie gromadnika rząd Grenlandii ustalił kwotę 1 356 300 ton. Zgodnie z protokołem wykonawczym Grenlandia chciałaby zaoferować Unii 69 623 tony gromadnika, co stanowi 7,7 % łącznego TAC. Ten TAC powinien być obecnie ustalany na tej podstawie. Ponadto Grenlandia, Islandia i Norwegia jako element swojego uzgodnienia ramowego w sprawie ochrony gromadnika i zarządzania nim uzgodniły nową organizację okresu połowu. W związku z tym konieczne jest również uwzględnienie zmiany w okresie połowu, który obecnie powinien odnosić się do okresu od dnia 15 października 2021 r. do dnia 15 kwietnia 2022 r.
- (23) Komisja przyznaje upoważnienia do połowów statkom pływającym pod banderą Wenezueli w celu umożliwienia im połowów lucjanowatych na wodach Unii u wybrzeży Gujany Francuskiej. Proponowana zmiana ma na celu zapewnienie pod pewnymi warunkami ciągłości operacji połowowych w trakcie dwuletniego procesu udzielania zezwolenia.
- (24) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (UE) 2021/92.
- (25) Aby nie zakłócić działalności połowowej oraz zapewnić unijnym rybakom środki utrzymania, przepisy niniejszego rozporządzenia dotyczące Morza Bałtyckiego powinny być stosowane od dnia 1 stycznia 2022 r. Limity połowowe przewidziane w rozporządzeniu (UE) 2021/92 obowiązują od dnia 1 stycznia 2021 r. Niniejsze rozporządzenie powinno jednak mieć zastosowanie do okowiela w rejonie ICES 3a, w wodach Zjednoczonego Królestwa i Unii podobszaru ICES 4 oraz w wodach Zjednoczonego Królestwa rejonu ICES 2a od dnia 1 listopada 2021 r. do dnia 31 października 2022 r. W związku z potrzebą kontynuowania zrównoważonej działalności połowowej oraz rozpoczęcia odpowiednich połowów na czas przed otwarciem sezonów połowowych przepisy wprowadzone niniejszym rozporządzeniem dotyczące limitów połowowych makreli w norweskich wodach Morza Północnego i gromadnika w wodach Grenlandii podobszarów 5 i 14 ICES powinny mieć zastosowanie odpowiednio od 12 października 2021 r. i 15 października 2021 r. Ponieważ uprawnienia do połowów, których to dotyczy, nie zostały jeszcze wyczerpane albo zostaną zwiększone na mocy niniejszego rozporządzenia, stosowanie niniejszego rozporządzenia z mocą wsteczną nie narusza zasad pewności prawa ani ochrony uzasadnionych oczekiwań. W związku z pilnym charakterem niniejsze rozporządzenie powinno wejść w życie natychmiast po jego opublikowaniu,

⁽⁸⁾ Dz.U. L 175 z 18.5.2021, s. 3.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ I

PRZEPISY OGÓLNE

Artykuł 1

Przedmiot

W niniejszym rozporządzeniu ustala się uprawnienia do połowów w odniesieniu do niektórych stad ryb i grup stad ryb w Morzu Bałtyckim na rok 2022 oraz zmienia się niektóre uprawnienia do połowów w innych wodach ustalone w rozporządzeniu (UE) 2021/92.

Artykuł 2

Zakres stosowania

1. Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do unijnych statków rybackich prowadzących działalność na Morzu Bałtyckim.
2. Niniejsze rozporządzenie ma również zastosowanie do połowów rekreacyjnych, jeżeli zostały one wyraźnie wskazane w odpowiednich przepisach.

Artykuł 3

Definicje

Do celów niniejszego rozporządzenia zastosowanie mają definicje zawarte w art. 4 rozporządzenia (UE) nr 1380/2013.

Ponadto stosuje się następujące definicje:

- 1) „podrejon” oznacza podrejon Międzynarodowej Rady Badań Morza (ICES) Morza Bałtyckiego, jak określono w załączniku III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 218/2009 ⁽⁹⁾;
- 2) „całkowity dopuszczalny połów” (TAC) oznacza wielkość połowów z każdego stada, którą można złowić w okresie jednego roku;
- 3) „kwota” oznacza część TAC przydzieloną Unii, państwu członkowskiemu lub państwu trzeciemu;
- 4) „połowy rekreacyjne” oznaczają niekomercyjną działalność połowową, w przypadku której żywe zasoby morza są eksploatowane do takich celów jak rekreacja, turystyka lub sport.

ROZDZIAŁ II

UPRAWNIENIA DO POŁOWÓW

Artykuł 4

TAC i jego przydziały

Wielkości TAC, kwoty oraz – w stosownych przypadkach – warunki, które są funkcjonalnie z nimi związane, określono w załączniku.

⁽⁹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 218/2009 z dnia 11 marca 2009 r. w sprawie przekazywania przez państwa członkowskie prowadzące połowy na północno-wschodnim Atlantyku danych statystycznych dotyczących połowów nominalnych (Dz.U. L 87 z 31.3.2009, s. 70).

Artykuł 5

Przepisy szczególne dotyczące przydziału uprawnień do połowów

Przydział uprawnień do połowów dla państw członkowskich określony w niniejszym rozporządzeniu pozostaje bez uszczerbku dla:

- a) wymian dokonywanych na podstawie art. 16 ust. 8 rozporządzenia (UE) nr 1380/2013;
- b) odliczeń i ponownych przydziałów dokonywanych na podstawie art. 37 rozporządzenia (WE) nr 1224/2009;
- c) dodatkowych wyładunków dozwolonych na podstawie art. 3 rozporządzenia (WE) nr 847/96 lub art. 15 ust. 9 rozporządzenia (UE) nr 1380/2013;
- d) ilości zatrzymanych zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 847/96 lub przeniesionych na podstawie art. 15 ust. 9 rozporządzenia (UE) nr 1380/2013;
- e) odliczeń dokonywanych na podstawie art. 105 i 107 rozporządzenia (WE) nr 1224/2009.

Artykuł 6

Warunki wyładunku połowów i przyłowów

Stada gatunków niebędących gatunkami docelowymi znajdujące się w bezpiecznych granicach biologicznych, o których mowa w art. 15 ust. 8 rozporządzenia (UE) nr 1380/2013, które kwalifikują się do celów odstępstwa od obowiązku odliczania połowów od odpowiednich kwot określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 7

Zamknięcia w celu ochrony tarła dorsza atlantyckiego

1. Zakazuje się połowów przy użyciu dowolnego rodzaju narzędzi połowowych w podrejonach 25 i 26 od dnia 1 maja do dnia 31 sierpnia.
2. Zwolnienie dotyczące zakazu ustanowionego w ust. 1 stosuje się w przypadkach:
 - a) operacji połowowych prowadzonych wyłącznie na potrzeby badań naukowych, pod warunkiem że badania te prowadzone są w pełnej zgodności z warunkami określonymi w art. 25 rozporządzenia (UE) 2019/1241;
 - b) unijnych statków rybackich o długości całkowitej poniżej 12 metrów, które prowadzą połowy z użyciem sieci skrzelowych, sieci oplątujących lub drygawic, przy użyciu sznurów stawnych dennych, takli – w obszarze leżącym w granicach czterech mil morskich mierzonych od linii podstawowych, takli dryfujących, węd ręcznych oraz podrywki lub podobnych biernych narzędzi połowowych na obszarach, gdzie głębokość wody jest mniejsza niż 20 metrów, zgodnie ze współrzędnymi na oficjalnej mapie morskiej wydanej przez właściwe organy krajowe;
 - c) unijnych statków rybackich, które w podrejonie 25, połowią ze stad pelagicznych z przeznaczeniem do bezpośredniego spożycia przez ludzi, używając narzędzi o rozmiarze oczek sieci nie większym niż 45 mm, w obszarach, gdzie głębokość wody jest mniejsza niż 50 metrów – zgodnie ze współrzędnymi na oficjalnej mapie morskiej wydanej przez właściwe organy krajowe – i których wyładunki są sortowane.
3. Zakazuje się połowów przy użyciu dowolnego rodzaju narzędzi połowowych w podrejonach 22 i 23 od dnia 15 stycznia do dnia 31 marca, a w podrejonie 24 od dnia 15 maja do dnia 15 sierpnia.
4. Zwolnienie dotyczące zakazu ustanowionego w ust. 3 stosuje się w przypadkach:
 - a) operacji połowowych prowadzonych wyłącznie na potrzeby badań naukowych, pod warunkiem że badania te prowadzone są w pełnej zgodności z warunkami określonymi w art. 25 rozporządzenia (UE) 2019/1241;
 - b) unijnych statków rybackich o długości całkowitej poniżej 12 metrów, które prowadzą połowy z użyciem sieci skrzelowych, sieci oplątujących lub drygawic, przy użyciu sznurów stawnych dennych, takli – w obszarze leżącym w granicach czterech mil morskich mierzonych od linii podstawowych, takli dryfujących, węd ręcznych oraz podrywki lub podobnych biernych narzędzi połowowych na obszarach, gdzie głębokość wody jest mniejsza niż 20 metrów, zgodnie ze współrzędnymi na oficjalnej mapie morskiej wydanej przez właściwe organy krajowe;

- c) unijnych statków rybackich, które w podrejonie 24, połowią ze stad pelagicznych z przeznaczeniem do bezpośredniego spożycia przez ludzi, używając narzędzi o rozmiarze oczek sieci nie większym niż 45 mm, w obszarach, gdzie głębokość wody jest mniejsza niż 40 metrów – zgodnie ze współrzędnymi na oficjalnej mapie morskiej wydanej przez właściwe organy krajowe – i których wyładunki są sortowane;
 - d) unijnych statków rybackich prowadzących połowy małży dragami w podrejonie 22 na obszarach, gdzie głębokość wody jest mniejsza niż 20 metrów, zgodnie ze współrzędnymi na oficjalnej mapie morskiej wydanej przez właściwe organy krajowe.
5. Kapitanowie statków, o których mowa w ust. 2 lit. b) lub c) oraz ust. 4 lit. b), c) lub d), zapewniają możliwość monitorowania ich działalności połowowej w dowolnym momencie przez organy kontrolne państwa członkowskiego.

Artykuł 8

Środki dotyczące połowów rekreacyjnych dorsza atlantyckiego w podrejonach 22–26

1. W ramach połowów rekreacyjnych w podrejonach 22 i 23 oraz w podrejonie 24 w obszarze leżącym w granicach sześciu mil morskich mierzonych od linii podstawowych zatrzymać można nie więcej niż jednego osobnika dorsza atlantyckiego dziennie na rybaka, z wyjątkiem okresu od dnia 15 stycznia do 31 marca, gdy należy zakazać połowów rekreacyjnych dorsza.
2. Zakazuje się połowów rekreacyjnych dorsza atlantyckiego w podrejonie 24 poza obszarami leżącymi w granicach sześciu mil morskich mierzonych od linii podstawowych oraz w podrejonach 25 i 26.
3. Niniejszy artykuł pozostaje bez uszczerbku dla bardziej rygorystycznych środków krajowych.

Artykuł 9

Środki dotyczące połowów rekreacyjnych łososia atlantyckiego w podrejonach 22–31

1. Zakazane są połowy rekreacyjne łososia atlantyckiego w podrejonach 22–31. Każdy złowiony osobnik łososia atlantyckiego zostaje niezwłocznie uwolniony do morza;
2. W drodze odstępstwa od ust. 1 rekreacyjne połowy łososia atlantyckiego są dozwolone pod następującymi łącznymi warunkami:
 - a) dziennie na jednego rybaka może zostać zatrzymany nie więcej niż jeden osobnik łososia atlantyckiego z przyciętą płetwą tłuszczową;
 - b) wszystkie zatrzymane osobniki wszystkich gatunków ryb są wyładowywane w całości.
3. W drodze odstępstwa od ust. 1 i 2 rekreacyjne połowy łososia atlantyckiego na północ od 59° 30'N są dozwolone w okresie od dnia 1 maja do dnia 31 sierpnia bez ograniczeń w obszarach leżących w granicach czterech mil morskich mierzonych od linii podstawowych.
4. Niniejszy artykuł pozostaje bez uszczerbku dla bardziej rygorystycznych środków krajowych.

Artykuł 10

Środki dotyczące ochrony stad troci wędrownej i łososia atlantyckiego w podrejonach 22–32

1. Statkom rybackim zakazuje się połowów troci wędrownej poza obszarem leżącym w granicach czterech mil morskich mierzonych od linii podstawowych w podrejonach 22–32 od dnia 1 stycznia do dnia 31 grudnia 2022 r. Podczas połowów łososia atlantyckiego poza obszarem leżącym w granicach czterech mil morskich mierzonych od linii podstawowych w podrejonie 32 przyłowy troci wędrownej nie mogą przekraczać 3 % całkowitego połowu łososia atlantyckiego i troci wędrownej znajdujących się w dowolnym momencie na statku lub wyładowanych po każdym rejsie połowowym.
2. Zakazuje się połowów takłami poza obszarem leżącym w granicach czterech mil morskich mierzonych od linii podstawowych w podrejonach 22–31.
3. Niniejszy artykuł pozostaje bez uszczerbku dla bardziej rygorystycznych środków krajowych.

Artykuł 11

Elastyczność

1. O ile w załączniku do niniejszego rozporządzenia nie określono inaczej, art. 3 rozporządzenia (WE) nr 847/96 stosuje się do stad, dla których obowiązuje TAC przezornościowy, a art. 3 ust. 2 i 3 oraz art. 4 tego rozporządzenia stosuje się do stad, dla których obowiązuje TAC analityczny.
2. Art. 3 ust. 2 i 3 oraz art. 4 rozporządzenia (WE) nr 847/96 nie mają zastosowania, w przypadku gdy państwo członkowskie korzysta z elastyczności obejmującej kolejny rok przewidzianej w art. 15 ust. 9 rozporządzenia (UE) nr 1380/2013.

Artykuł 12

Przekazywanie danych

Państwa członkowskie, przesyłając Komisji zgodnie z art. 33 i 34 rozporządzenia (WE) nr 1224/2009 dane odnoszące się do ilości ryb złowionych lub wyładowanych, stosują kody stad określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

ROZDZIAŁ III

PRZEPISY KOŃCOWE

Artykuł 13

Zmiany w rozporządzeniu (UE) 2021/92

W rozporządzeniu (UE) 2021/92 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) W załączniku IA wprowadza się następujące zmiany:
 - a) tabela określająca uprawnienia do połowów dorsza atlantyckiego w rejonie ICES 7d otrzymuje brzmienie:

„Gatunek:	Dorsz atlantycki <i>Gadus morhua</i>	Obszar:	7d (COD/07D.)
Belgia	33 ⁽¹⁾	TAC analityczny	
Francja	649 ⁽¹⁾	Nie stosuje się art. 3 rozporządzenia (WE) nr 847/96.	
Niderlandy	19 ⁽¹⁾	Nie stosuje się art. 4 rozporządzenia (WE) nr 847/96.	
Unia	701 ⁽¹⁾		
Zjednoczone Królestwo	71 ⁽²⁾		
TAC	772		
⁽¹⁾	Warunek szczególny: z czego do 5 % można poławiać w obszarze 4, w tej części obszaru 3a, która leży poza cieśninami Skagerrak i Kattegat, oraz w wodach Zjednoczonego Królestwa obszaru 2a (COD/*2A3X4).		
⁽²⁾	Warunek szczególny: z czego do 5 % można poławiać w wodach Zjednoczonego Królestwa i w wodach Unii w obszarze 4, w tej części obszaru 3a, która leży poza cieśninami Skagerrak i Kattegat, oraz w wodach Zjednoczonego Królestwa obszaru 2a (COD/*2A3X4).”		

- b) tabela zawierająca uprawnienia do połowów makreli w wodach Zjednoczonego Królestwa i w wodach Unii w obszarach ICES 2a oraz podobaszarach 3 i 4 otrzymuje brzmienie:

„Gatunek:	Makrela <i>Scomber scombrus</i>	Obszar:	wody Zjednoczonego Królestwa i wody Unii obszarów 2a, 3 i 4 (MAC/2A34.)
Belgia	544 ⁽¹⁾⁽²⁾	TAC analityczny	
Dania	18 666 ⁽¹⁾⁽²⁾	Stosuje się art. 8 ust. 2 niniejszego rozporządzenia	
Niemcy	567 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Francja	1 713 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Niderlandy	1 724 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Szwecja	5 108 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾		
Unia	28 322 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Norwegia	Nie dotyczy ⁽⁴⁾		
Zjednoczone Królestwo	Nie dotyczy ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾		
TAC	852 284		
⁽¹⁾	Warunek szczególny: z czego do 60 % można połować w wodach Zjednoczonego Królestwa i w wodach międzynarodowych obszarów 2a, 5b, 6, 7, 8d, 8e, 12 i 14 (MAC/*2AX14).		
⁽²⁾	W granicach wyżej wymienionych kwot ilości nie większe niż wymienione poniżej można połować również w następujących dwóch obszarach:		
		wody Norwegii obszaru 2a (MAC/*02AN-)	wody Wysp Owczych (MAC/*FRO1)
	Belgia	0	0
	Dania	0	0
	Niemcy	0	0
	Francja	0	0
	Niderlandy	0	0
	Szwecja	0	0
	Unia	0	0
⁽³⁾	Warunek szczególny: w tym następująca ilość w tonach do połowu w wodach Norwegii obszarów 2a i 4a (MAC/*2A4AN):		
	251		
	W odniesieniu do połowów objętych tym warunkiem szczególnym przyłowy dorsza atlantyckiego, plamiaka, rdzawca, witlinka oraz czarniaka odlicza się od kwot dla tych gatunków.		
⁽⁴⁾	Należy odjąć od udziału Norwegii w TAC (kwota dostępu). Ilość ta obejmuje udział Norwegii w TAC dla Morza Północnego, który wynosi:		
	0		
	Kwotę tę można połować jedynie w obszarze 4a (MAC/*04 A.), z wyjątkiem następującej ilości w tonach, którą można połować w obszarze 3a (MAC/*03 A.):		
	0		

Warunek szczególny: w granicach wyżej wymienionych kwot w następujących obszarach nie można połowiąć ilości większych niż wymienione poniżej:

	3a	wody Zjednoczonego Królestwa i wody Unii obszarów 3a i 4bc;	4b	4c	wody Zjednoczonego Królestwa i wody międzynarodowe obszarów 2a, 5b, 6, 7, 8d, 8e, 12 i 14
	(MAC/*03 A.)	(MAC/*3A4BC)	(MAC/*04B.)	(MAC/*04C.)	(MAC/*2A6.)
Belgia	0	0	0	0	326
Dania	0	4 130	0	0	11 200
Niemcy	0	0	0	0	340
Francja	0	490	0	0	1 028
Niderlandy	0	490	0	0	1 034
Szwecja	0	0	390	10	3 065
Unia	0	5 110	390	10	16 993
Zjednoczone Królestwo	0	Nie dotyczy	0	0	Nie dotyczy
Norwegia	0	0	0	0	0"

c) tabela dotycząca uprawnień do połowów makreli w wodach Norwegii rejonów ICES 2a i 4a otrzymuje brzmienie:

„Gatunek:	Makrela <i>Scomber scombrus</i>	Obszar:	wody Norwegii obszarów 2a i 4a (MAC/2A4 A-N)
Dania	13 359 ⁽¹⁾	TAC analityczny	
Unia	13 359 ⁽¹⁾		
TAC	Nie dotyczy		

⁽¹⁾ W 2021 r. kwotę tę można połowiąć wyłącznie w wodach Zjednoczonego Królestwa i w wodach Unii Europejskiej obszarów 2a, 3 i 4 (MAC/*2A34X)."

- d) tabela zawierająca uprawnienia do połowów okowielu i powiązanych przyłowów w rejonie ICES 3a i w wodach Zjednoczonego Królestwa i Unii podobszaru ICES 4 oraz w wodach Zjednoczonego Królestwa rejonu ICES 2a otrzymuje brzmienie:

„Gatunek:	Okowiel i powiązane przyłowu <i>Trisopterus esmarkii</i>		Obszar:	3a; wody Zjednoczonego Królestwa i wody Unii obszaru 4; wody Zjednoczonego Królestwa obszaru 2a (NOP/2A3A4.)
Rok	2021	2022		
Dania	116 447 ⁽¹⁾⁽³⁾	24 727 ⁽¹⁾⁽⁶⁾		TAC analityczny
Niemcy	22 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾	5 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾		Nie stosuje się art. 3 rozporządzenia (WE) nr 847/96.
Niderlandy	86 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾	18 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾		Nie stosuje się art. 4 rozporządzenia (WE) nr 847/96.
Unia	116 555 ⁽¹⁾⁽³⁾	24 750 ⁽¹⁾⁽⁶⁾		
Zjednoczone Królestwo	11 745 ⁽²⁾⁽³⁾	5 250 ⁽²⁾⁽⁶⁾		
Norwegia	0 ⁽⁴⁾	0 ⁽⁴⁾		
Wyspy Owcze	0 ⁽⁵⁾	0 ⁽⁵⁾		
TAC	Nie dotyczy	Nie dotyczy		
(1)	Przyłowu plamiaka i witlinka mogą stanowić do 5 % kwoty (OT2/*2A3A4). Przyłowu plamiaka i witlinka odjęte od kwoty zgodnie z niniejszym przepisem oraz przyłowu gatunków odjęte od kwoty zgodnie z art. 15 ust. 8 rozporządzenia (UE) nr 1380/2013 nie mogą łącznie przekraczać 9 % kwoty.			
(2)	Kwotę można poławiać wyłącznie w wodach Zjednoczonego Królestwa i w wodach Unii obszarów ICES 2a, 3a i 4.			
(3)	Można poławiać wyłącznie od dnia 1 listopada 2020 r. do dnia 31 października 2021 r.			
(4)	Stosuje się kratownicę sortującą.			
(5)	Stosuje się kratownicę sortującą. Łącznie z maksymalnie 15 % nieuniknionych przyłowów (NOP/*2A3A4), które należy odjąć od tej kwoty.			
(6)	Można poławiać wyłącznie od dnia 1 listopada 2021 r. do dnia 31 grudnia 2021 r.”			

- e) tabela dotycząca uprawnień do połowów innych gatunków w wodach Unii obszaru ICES 4 i rejonu 6a na północ od 56°30'N otrzymuje brzmienie:

„Gatunek:	Pozostałe gatunki	Obszar:	wody Unii obszarów 4 oraz 6a na północ od 56° 30' N (OTH/2A46AN)
Unia	Nie dotyczy	TAC	przezornościowy
Norwegia	1 000 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Wyspy Owcze	0		
TAC	Nie dotyczy		
(1)	Ograniczone do obszaru 4 (OTH/*2A4-C).		
(2)	Gatunki nieobjęte innymi TAC.”		

- 2) w załączniku IB tabela określająca uprawnienia do połowów gromadnika w wodach Grenlandii obszarów 5 i 14 otrzymuje brzmienie:

„Gatunek:	Gromadnik <i>Mallotus villosus</i>	Obszar:	wody Grenlandii obszarów 5 i 14 (CAP/514GRN)
Dania	51 088	TAC analityczny	
Niemcy	2 224	Nie stosuje się art. 3 rozporządzenia (WE) nr 847/96.	
Szwecja	3 666	Nie stosuje się art. 4 rozporządzenia (WE) nr 847/96.	
Wszystkie państwa członkowskie	2 645 ⁽¹⁾		
Unia	59 623 ⁽²⁾		
Norwegia	10 000 ⁽²⁾		
TAC	Nie dotyczy		
⁽¹⁾	Dania, Niemcy i Szwecja mogą mieć dostęp do kwoty dla »wszystkich państw członkowskich« dopiero po wyczerpaniu własnej kwoty. Jednakże państwa członkowskie posiadające ponad 10 % kwoty Unii nie mogą mieć w ogóle dostępu do kwoty dla »wszystkich państw członkowskich«. Połowy, które należy odjąć od tej wspólnej kwoty, zgłasza się osobno (CAP/514GRN_AMS).		
⁽²⁾	Dla okresu połowowego od dnia 15 października 2021 r. do dnia 15 kwietnia 2022 r.”		

- 3) w załączniku V część B do tabeli ustalającej maksymalną liczbę upoważnień do połowów dla statków państw trzecich połowiących w wodach Unii dodaje się przypis dotyczący Wenezueli:

„(2) Działalność połowowa jest dozwolona na podstawie roku kalendarzowego. Statek rybacki może jednak kontynuować działalność połowową do trzech miesięcy po wygaśnięciu jego upoważnienia do połowów, pod warunkiem że operator:

- zainicjował proces odnowienia upoważnienia do połowów,
- wypełnił wszystkie swoje zobowiązania umowne i dotyczące przekazywania informacji.

Przedłużenie to wygasa wraz z wejściem w życie decyzji Komisji o wydaniu nowego upoważnienia do połowów lub wraz z powiadomieniem o odmowie wydania temu statkowi nowego upoważnienia do połowów.”.

Artykuł 14

Wejście w życie

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2022 r.

Na zasadzie odstępstwa od akapitu drugiego:

- a) art. 13 pkt 1 lit. a), b) i e) oraz pkt 3 stosuje się od dnia 1 stycznia 2021 r.;
- b) art. 13 pkt 1 lit. c) stosuje się od dnia 12 października 2021 r.;
- c) art. 13 pkt 2 stosuje się od dnia 15 października 2021 r. do dnia 15 kwietnia 2022 r.;
- d) art. 13 pkt 1 lit. d) stosuje się od dnia 1 listopada 2021 r. do dnia 31 października 2022 r.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 27 października 2021 r.

W imieniu Rady
G. DOVŽAN
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

TAC MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO UNIJNYCH STATKÓW RYBACKICH NA OBSZARACH, GDZIE WPROWADZONO TAC, W PODZIALE NA GATUNKI I OBSZARY

W tabelach poniżej określono TAC i kwoty (w tonach masy w relacji pełnej, o ile nie określono inaczej), w podziale na stada, oraz warunki, które są funkcjonalnie z nimi związane.

Odniesienia do obszarów połowowych oznaczają odniesienia do obszarów ICES, o ile nie określono inaczej.

Stada ryb zostały wymienione zgodnie z kolejnością alfabetyczną łacińskich nazw gatunków.

Do celów niniejszego rozporządzenia podaje się poniższą tabelę porównawczą nazw łacińskich i nazw zwyczajowych:

Nazwa łacińska	Kod Alfa-3	Nazwa zwyczajowa
<i>Clupea harengus</i>	HER	Śledź atlantycki
<i>Gadus morhua</i>	COD	Dorsz atlantycki
<i>Pleuronectes platessa</i>	PLE	Gładzica
<i>Salmo salar</i>	SAL	Łosoś atlantycki
<i>Sprattus sprattus</i>	SPR	Szprot

Tabela 1

Gatunek:	Śledź atlantycki <i>Clupea harengus</i>	Obszar:	podrejony 30–31 (HER/30/31.)
Finlandia	91 287	TAC analityczny	
Szwecja	20 058		
Unia	111 345		
TAC	111 345		

Tabela 2

Gatunek:	Śledź atlantycki <i>Clupea harengus</i>	Obszar:	podrejony 22-24 (HER/3BC+24)
Dania	110 ⁽¹⁾	TAC analityczny	
Niemcy	435 ⁽¹⁾	Nie stosuje się art. 3 ust. 2 i 3 rozporządzenia (WE) nr 847/96.	
Finlandia	0 ⁽¹⁾	Nie stosuje się art. 4 rozporządzenia (WE) nr 847/96.	
Polska	103 ⁽¹⁾		
Szwecja	140 ⁽¹⁾		
Unia	788 ⁽¹⁾		
TAC	788 ⁽¹⁾		

⁽¹⁾ Wyłącznie przyłowy. W ramach tej kwoty nie są dozwolone połowy ukierunkowane. Na zasadzie odstępstwa od akapitu pierwszego mogą być podejmowane ukierunkowane na śledzia atlantyckiego operacje połowowe prowadzone wyłącznie na potrzeby badań naukowych, pod warunkiem że są prowadzone z zachowaniem pełnej zgodności z warunkami określonymi w art. 25 rozporządzenia (UE) 2019/1241.

Na zasadzie odstępstwa od akapitu pierwszego połowy tej kwoty są dozwolone dla unijnych statków rybackich o długości całkowitej poniżej 12 metrów, które prowadzą połowy z użyciem sieci skrzelowych, sieci oplątujących, węd ręcznych, niewodów stawnych lub podrywek. Kapitanowie tych statków zapewniają możliwość monitorowania ich działalności połowowej w dowolnym momencie przez organy kontrolne państwa członkowskiego.

Tabela 3

Gatunek:	Śledź atlantycki <i>Clupea harengus</i>	Obszar:	wody Unii podrejonów 25–27, 28.2, 29 i 32 (HER/3D-R30)
Dania	1 180	TAC analityczny Stosuje się art. 6 niniejszego rozporządzenia.	
Niemcy	313		
Estonia	6 028		
Finlandia	11 766		
Łotwa	1 488		
Litwa	1 566		
Polska	13 367		
Szwecja	17 945		
Unia	53 653		
TAC	Nie dotyczy		

Tabela 4

Gatunek:	Śledź atlantycki <i>Clupea harengus</i>	Obszar:	podrejon 28.1 (HER/03D.RG)
Estonia	22 026	TAC analityczny Stosuje się art. 6 niniejszego rozporządzenia.	
Łotwa	25 671		
Unia	47 697		
TAC	47 697		

Tabela 5

Gatunek:	Dorsz atlantycki <i>Gadus morhua</i>	Obszar:	wody Unii podrejonów 25–32 (COD/3DX32.)
Dania	137 ⁽¹⁾	TAC przezornościowy Nie stosuje się art. 3 ust. 2 i 3 rozporządzenia (WE) nr 847/96. Nie stosuje się art. 4 rozporządzenia (WE) nr 847/96.	
Niemcy	54 ⁽¹⁾		
Estonia	13 ⁽¹⁾		
Finlandia	10 ⁽¹⁾		
Łotwa	51 ⁽¹⁾		
Litwa	33 ⁽¹⁾		
Polska	159 ⁽¹⁾		

Szwecja 138 ⁽¹⁾

Unia 595 ⁽¹⁾

TAC Nie dotyczy

⁽¹⁾ Wyłącznie przyłowy. W ramach tej kwoty nie są dozwolone połowy ukierunkowane. Na zasadzie odstępstwa od akapitu pierwszego mogą być podejmowane ukierunkowane na dorsza atlantyckiego operacje połowowe prowadzone wyłącznie na potrzeby badań naukowych, pod warunkiem że są prowadzone z zachowaniem pełnej zgodności z warunkami określonymi w art. 25 rozporządzenia (UE) 2019/1241.

Tabela 6

Gatunek:	Dorsz atlantycki <i>Gadus morhua</i>	Obszar:	podrejon 22-24 (COD/3BC+24)
Dania	214 ⁽¹⁾	TAC analityczny	
Niemcy	104 ⁽¹⁾	Nie stosuje się art. 3 ust. 2 i 3 rozporządzenia (WE) nr 847/96. Nie stosuje się art. 4 rozporządzenia (WE) nr 847/96.	
Estonia	5 ⁽¹⁾		
Finlandia	4 ⁽¹⁾		
Łotwa	18 ⁽¹⁾		
Litwa	11 ⁽¹⁾		
Polska	57 ⁽¹⁾		
Szwecja	76 ⁽¹⁾		
Unia	489 ⁽¹⁾		
TAC	489 ⁽¹⁾		

⁽¹⁾ Wyłącznie przyłowy. W ramach tej kwoty nie są dozwolone połowy ukierunkowane. Na zasadzie odstępstwa od akapitu pierwszego mogą być podejmowane ukierunkowane na dorsza atlantyckiego operacje połowowe prowadzone wyłącznie na potrzeby badań naukowych, pod warunkiem że są prowadzone z zachowaniem pełnej zgodności z warunkami określonymi w art. 25 rozporządzenia (UE) 2019/1241.

Tabela 7

Gatunek:	Gładzica <i>Pleuronectes platessa</i>	Obszar:	wody Unii podrejonów 22–32 (PLE/3BCD-C)
Dania	6 483	TAC analityczny	
Niemcy	720	Stosuje się art. 6 niniejszego rozporządzenia.	
Polska	1 358		
Szwecja	489		
Unia	9 050		
TAC	9 050		

Tabela 8

Gatunek:	Łosoś atlantycki <i>Salmo salar</i>	Obszar:	wody Unii podrejonów 22-31 (SAL/3BCD-F)
Dania	13 223 ⁽¹⁾⁽²⁾	TAC analityczny Nie stosuje się art. 3 ust. 2 i 3 rozporządzenia (WE) nr 847/96. Nie stosuje się art. 4 rozporządzenia (WE) nr 847/96.	
Niemcy	1 471 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Estonia	1 344 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾		
Finlandia	16 488 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Łotwa	8 411 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Litwa	989 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Polska	4 011 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Szwecja	17 874 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Unia	63 811 ⁽¹⁾⁽²⁾		
TAC	Nie dotyczy		
⁽¹⁾	Wyrażony w liczbie sztuk ryb.		
⁽²⁾	<p>Wyłącznie przyłowy. W ramach tej kwoty nie są dozwolone połowy ukierunkowane. Na zasadzie odstępstwa od akapitu pierwszego mogą być podejmowane ukierunkowane na łososa atlantyckiego operacje połowowe prowadzone wyłącznie na potrzeby badań naukowych, pod warunkiem że są prowadzone z zachowaniem pełnej zgodności z warunkami określonymi w art. 25 rozporządzenia (UE) 2019/1241.</p> <p>W drodze odstępstwa od akapitu pierwszego połowy tej kwoty są dozwolone dla unijnych statków rybackich w okresie od dnia 1 maja do dnia 31 sierpnia na północ od szerokości 59°30'N w obszarach leżących w granicach czterech mil morskich mierzonych od linii podstawowych.</p>		
⁽³⁾	Warunek szczególnie: nie więcej niż 450 osobników można poławiać w wodach Unii podrejonu 32 (SAL/*3D32).		

Tabela 9

Gatunek:	Łosoś atlantycki <i>Salmo salar</i>	Obszar:	wody Unii podrejonu 32 (SAL/3D32.)
Estonia	969 ⁽¹⁾	TAC przezornościowy	
Finlandia	8 486 ⁽¹⁾		
Unia	9 455 ⁽¹⁾		
TAC	Nie dotyczy		
⁽¹⁾	Wyrażony w liczbie sztuk ryb.		

Tabela 10

Gatunek:	Szprot <i>Sprattus sprattus</i>	Obszar:	wody Unii podrejonów 22–32 (SPR/3BCD-C)
Dania	24 852	TAC analityczny	
Niemcy	15 745	Stosuje się art. 6 niniejszego rozporządzenia.	
Estonia	28 859		
Finlandia	13 010		
Łotwa	34 855		
Litwa	12 608		
Polska	73 969		
Szwecja	48 045		
Unia	251 943		
TAC	Nie dotyczy		

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2021/1889**z dnia 23 lipca 2021 r.****zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 95/93 w odniesieniu do przedłużenia środków dotyczących tymczasowego złagodzenia zasad wykorzystywania czasów na start lub lądowanie w związku z kryzysem związanym z COVID-19**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 95/93 z dnia 18 stycznia 1993 r. w sprawie wspólnych zasad przydzielania czasu na start lub lądowanie w portach lotniczych Wspólnoty ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 10a ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Kryzys związany z COVID-19 nadal doprowadza do spadku natężenia ruchu lotniczego w wyniku znacznego spadku popytu na podróże lotnicze i bezpośrednich środków zastosowanych przez państwa członkowskie i państwa trzecie w celu powstrzymania rozprzestrzeniania się COVID-19. Z danych przedstawionych przez Eurocontrol wynika, że w pierwszej połowie 2021 r. natężenie ruchu lotniczego w przestrzeni powietrznej EOG było raczej stabilne i stanowiło około 38 % natężenia ruchu lotniczego w analogicznym okresie w 2019 r., przy czym obserwuje się tendencję wzrostową. W prognozie Eurocontrol wskazano, że według najbardziej prawdopodobnego scenariusza roczne średnie natężenie ruchu lotniczego w 2021 r. i 2022 r. wyniesie odpowiednio 50 % i 72 %.
- (2) Zaistniała sytuacja jest poza kontrolą przewoźników lotniczych, a wynikające z niej dobrowolne lub narzucone odwoływanie usług lotniczych przez przewoźników lotniczych w związku ze zmieniającym się popytem stanowi konieczną lub uzasadnioną reakcję na te okoliczności.
- (3) Zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 95/93 w związku z art. 10 ust. 2 przewoźnik lotniczy musi wykorzystać co najmniej 80 % serii czasów na start lub lądowanie, które zostały mu przydzielone, aby nie stracić pierwszeństwa historycznego w odniesieniu do tych czasów na start lub lądowanie, zgodnie z zasadą dotyczącą wykorzystania czasów na start lub lądowanie. W świetle kryzysu związanego z COVID-19 oraz z myślą o ochronie kondycji finansowej przewoźników lotniczych i uniknięciu niekorzystnych skutków środowiskowych wynikających z wykonywania pustych lub prawie pustych przelotów wyłącznie w celu zachowania związanych z nimi czasów na start lub lądowanie zawieszono zasadę dotyczącą wykorzystania czasów na start lub lądowanie w okresie od dnia 1 marca 2020 r. do dnia 28 marca 2021 r.
- (4) W dniu 16 lutego 2021 r. w związku z dalszym wpływem kryzysu związanego z COVID-19 na natężenie ruchu lotniczego Unia zmieniła rozporządzenie (EWG) nr 95/93 w celu dalszego złagodzenia wobec linii lotniczych zasady dotyczącej wykorzystania czasów na start lub lądowanie w letnim okresie rozkładowym w 2021 r. poprzez zawieszenie stosowania tej zasady przez dalszy okres począwszy od dnia 28 marca 2021 r. do dnia 30 października 2021 r.
- (5) Na podstawie art. 10a ust. 5 rozporządzenia (EWG) nr 95/93 Komisja jest uprawniona do przyjmowania aktów delegowanych w celu zmiany okresu zawieszenia zasady dotyczącej wykorzystania czasów na start lub lądowanie określonej w art. 10a ust. 3.
- (6) Ponadto na podstawie art. 10a ust. 5 rozporządzenia (EWG) nr 95/93 Komisja jest uprawniona do przyjmowania – o ile jest to bezwzględnie konieczne w celu uwzględnienia zmieniającego się wpływu kryzysu związanego z COVID-19 na natężenie ruchu lotniczego – aktów delegowanych w celu zmiany wskaźnika wykorzystania czasów na start lub lądowanie w zakresie od 30 % do 70 %.
- (7) Pomimo obserwowanego stopniowego wzrostu poziomu ruchu lotniczego w pierwszej połowie 2021 r. nadal są niskie w porównaniu z tym samym okresem w 2019 r., tj. średnio wynoszą one około 38 % natężenia ruchu lotniczego w analogicznym okresie w 2019 r. Mimo że faktycznie trudno jest dokładnie przewidzieć, jak będzie przebiegał proces poprawy poziomów ruchu lotniczego, można jednak oczekiwać, że sytuacja ta utrzyma się w najbliższej przyszłości, a różnica między natężeniem ruchu lotniczego w 2021 r. a poziomem z 2019 r. będzie stopniowo niwelowana. Na podstawie czteroletniej prognozy Eurocontrol z dnia 21 maja 2021 r. zgodnie z najbardziej prawdopodobnym scenariuszem zakładającym osiągnięcie skuteczności szczepienia w 2022 r. roczne poziomy ruchu wynosiłyby średnio 50 % do 72 % analogicznych poziomów z 2019 r., odpowiednio w roku 2021 i 2022. Na podstawie dostępnych miesięcznych prognoz Eurocontrol na 2021 r. i dostępnej rocznej średniej Eurocontrol na 2022 r. oczekuje się, że natężenie ruchu lotniczego w zimowym okresie rozkładowym 2021/2022 osiągnie poziom 70 % poziomów z 2019 r.

⁽¹⁾ Dz.U. L 14 z 22.1.1993, s. 1.

- (8) Z danych zgromadzonych przez Światową Organizację Zdrowia i Europejskie Centrum ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób wynika, że utrzymujące się ograniczenie ruchu lotniczego stanowi efekt kryzysu związanego z COVID-19. Dostępne dane wskazują na korelację między zmieniającą się liczbą zachorowań a działaniami państw członkowskich i państw trzecich podejmowanymi w odpowiedzi na te zmieniające się dane liczbowe, tj. przyjmowaniem środków wpływających na podróże lotnicze i skutkujących spadkiem natężenia ruchu lotniczego. Takie środki, które można wdrożyć lub znieść w bardzo krótkim czasie, zwiększają ogólną niepewność i mają niekorzystny wpływ na zaufanie konsumentów i zachowanie konsumentów w zakresie dokonywania rezerwacji.
- (9) Mając na uwadze zmieniającą się liczbę zachorowań na COVID-19 i ewentualne rozprzestrzenienie się nowych wariantów, należy spodziewać się znacznej liczby odwołanych lotów w wyniku kryzysu związanego z COVID-19 w nadchodzącym zimowym okresie rozkładowym, który rozpoczyna się w dniu 31 października 2021 r. i trwa do dnia 26 marca 2022 r., jeżeli linie lotnicze będą zobowiązane do wykorzystania posiadanej pełnej puli czasów na start lub lądowanie z 2019 r. zgodnie z art. 8 rozporządzenia (EWG) nr 95/93.
- (10) Należy zatem przedłużyć okres określony w art. 10a ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 95/93 z dnia 31 października 2021 r. do dnia 26 marca 2022 r.
- (11) Popyt na podróże w zimowym okresie rozkładowym trwającym od dnia 31 października 2021 r. do dnia 26 marca 2022 r. nadal może utrzymać się na niskim poziomie pomimo postępów poczynionych w ramach kampanii szczepień, wzrostu bezpieczeństwa podróży i ograniczaniu przez państwa środków wpływających na podróżowanie. Utrzymujący się nieznaczny popyt w zimowym okresie rozkładowym może świadczyć o tym, że mamy do czynienia z bardziej długoterminowymi zmianami strukturalnymi na rynku i w zachowaniu konsumentów. Wskaźnik wykorzystania czasów na start lub lądowanie należy ustalić zatem na takim poziomie, aby, z jednej strony, uniknąć niezamierzonego niekorzystnego wpływu na sytuację finansową linii lotniczych oraz aby uniknąć niekorzystnych skutków środowiskowych wynikających z wykonywania pustych lub prawie pustych przelotów wykonywanych wyłącznie w celu zachowania praw do czasów na start lub lądowanie wynikających z pierwszeństwa historycznego, a, z drugiej strony, aby zachęcić linie lotnicze do wydajnego wykorzystania przepustowości portu lotniczego albo zwrotu czasów na start lub lądowanie do puli w celu umożliwienia ich wykorzystania przez pozostałych użytkowników z myślą o zapewnieniu wydajnego wykorzystania przepustowości portu lotniczego.
- (12) Ponadto wskaźnik wykorzystania czasów na start lub lądowanie należy ustalić na poziomie, który gwarantuje wykonywanie minimalnej ilości usług w celu zwiększenia zaufania wśród pasażerów, efektywne wykorzystanie przepustowości portów lotniczych w zimowym okresie rozkładowym 2021/2022 oraz zapewnienie niezawodnej sieci połączeń.
- (13) W ramach wskaźnika wykorzystania czasów na start lub lądowanie należy również uwzględnić bardziej długoterminowe zmiany strukturalne na rynku i w zachowaniu konsumentów, aby umożliwić stopniowe dostosowanie się rynku do zmieniającego się popytu i uwolnienie przepustowości na potrzeby zimowego okresu rozkładowego 2022/2023. Jest to istotne, w szczególności mając na uwadze, że część linii lotniczych wykorzystywała czasy na start lub lądowanie w 2020 r. i na początku 2021 r. przydzielone na zasadzie *ad hoc* bez uzyskania historycznych przydziałów czasu na start lub lądowanie.
- (14) Wskaźnik wykorzystania czasów na start lub lądowanie w zimowym okresie rozkładowym 2021/2022 należy zatem ustalić na poziomie 50 %.
- (15) O ile zasadniczo zakłada się, że przewoźnicy lotniczy wznowiliby działalność, jak tylko popyt zostanie przywrócony, to jednak niższy próg wykorzystania stwarza ryzyko, że niektórzy przewoźnicy mogą ograniczyć operacje w niektórych portach lotniczych do minimum niezbędnego jedynie do utrzymania praw do tych czasów na start lub lądowanie wynikających z pierwszeństwa historycznego ze szkodą dla konkurentów, operatorów portów lotniczych i konsumentów. Potencjalne udostępnienie określonej przepustowości portu lotniczego w wyniku wprowadzenia tego nowego wskaźnika wykorzystania prawdopodobnie nie spowoduje poważnego zakłócenia operacji i sieci linii lotniczych, co miałyby miejsce w przypadku obowiązywania wyższego wskaźnika wykorzystania.
- (16) Na potrzeby pewności prawa, w szczególności z punktu widzenia koordynatorów przydziałów czasu na start lub lądowanie i operatorów, niniejsze rozporządzenie powinno wejść w życie w trybie pilnym następnego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Art. 10a ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 95/93 otrzymuje brzmienie:

„3. W odniesieniu do czasów na start lub lądowanie, które nie zostały udostępnione koordynatorowi w celu ponownego przydziału zgodnie z art. 10 ust. 2a w okresie od dnia 28 marca 2021 r. do dnia 26 marca 2022 r. oraz do celów art. 8 ust. 2 i art. 10 ust. 2, jeżeli przewoźnik lotniczy wykaże wobec koordynatora, że dane serie czasów na start lub lądowanie zostały wykorzystane, jak stwierdził koordynator, przez tego przewoźnika lotniczego przez przynajmniej 50 % czasu podczas okresu rozkładowego od dnia 28 marca 2021 r. do dnia 30 października 2021 r. i 50 % czasu podczas okresu rozkładowego od dnia 31 października 2021 r. do dnia 26 marca 2022 r., przewoźnik lotniczy jest uprawniony do tej samej serii czasów na start lub lądowanie w następnym równoważnym okresie rozkładowym.

W odniesieniu do okresu, o którym mowa w niniejszym ustępie akapit pierwszy, wartości procentowe, o których mowa w art. 10 ust. 4 i art. 14 ust. 6 lit. a), wynoszą 50 % w przypadku okresu rozkładowego od dnia 28 marca 2021 r. do dnia 30 października 2021 r. oraz 50 % w przypadku okresu rozkładowego od dnia 31 października 2021 r. do dnia 26 marca 2022 r.”.

Artykuł 2

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

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

Sporządzono w Brukseli dnia 23 lipca 2021 r.

W imieniu Komisji
Ursula VON DER LEYEN
Przewodnicząca

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2021/1890**z dnia 2 sierpnia 2021 r.****zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 75 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku I do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 ⁽²⁾ ustanowiono szczegółowe zasady dotyczące norm handlowych w odniesieniu do owoców i warzyw.
- (2) W latach 2018–2020 Grupa Robocza ds. Norm Jakości Produktów Rolnych Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG ONZ) dokonała przeglądu norm EKG ONZ dotyczących papryki słodkiej (rok 2018 i 2020), winogron stołowych (rok 2019 i 2020 r.), jabłek i gruszek (rok 2020). Aby zapobiec niepotrzebnym przeszkodom w handlu, ogólne i szczegółowe normy handlowe dla owoców i warzyw przewidziane w rozporządzeniu wykonawczym (UE) nr 543/2011 należy dostosować do nowych norm EKG ONZ.
- (3) Należy uwzględnić fakt, że te zmienione normy EKG ONZ zostały pomyślnie przedłożone do zatwierdzenia przez państwa członkowskie zgodnie z procedurą określoną w decyzji Rady (UE) 2017/2104 z dnia 6 listopada 2017 r. w sprawie stanowiska, jakie należy zająć w imieniu Unii Europejskiej na forum Grupy Roboczej EKG ONZ ds. Norm Jakości Produktów Rolnych (EKG ONZ-WP.7) ⁽³⁾.
- (4) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (UE) nr 543/2011,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1***Zmiana w rozporządzeniu wykonawczym (UE) nr 543/2011**

Załącznik I do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 543/2011 zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz.U. L 157 z 15.6.2011, s. 1).

⁽³⁾ Decyzja Rady (UE) 2017/2104 z dnia 6 listopada 2017 r. w sprawie stanowiska, jakie ma być zajęte w imieniu Unii Europejskiej w odniesieniu do wniosków w sprawie norm jakości dla owoców i warzyw, które mają zostać przyjęte na forum Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ – Grupy Roboczej ds. Norm Jakości Produktów Rolnych (EKG ONZ-WP.7) (Dz.U. L 303 z 18.11.2017, s. 1).

Artykuł 2

Wejście w życie

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

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

Sporządzono w Brukseli dnia 2 sierpnia 2021 r.

W imieniu Komisji
Ursula VON DER LEYEN
Przewodnicząca

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK I

NORMY HANDLOWE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 3

CZĘŚĆ A

Ogólna norma handlowa

Celem niniejszej ogólnej normy handlowej jest określenie wymagań jakościowych dla owoców i warzyw, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

1. Wymagania minimalne

Z zastrzeżeniem dopuszczalnych tolerancji produkty powinny być:

- całe,
- zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stan produktów musi umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku,
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

2. Wymagania minimalne dotyczące dojrzałości

Produkty muszą być wystarczająco rozwinięte, ale nie przerośnięte, a owoce muszą być odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe.

Stopień rozwoju i dojrzałości produktów musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie wymaganego stopnia dojrzałości.

3. Tolerancja

W każdej partii dopuszcza się tolerancję wynoszącą 10 % liczby lub masy produktów niespełniających wymagań minimalnych dotyczących jakości. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

4. Znakowanie

Na każdym opakowaniu ⁽¹⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

⁽¹⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Pochodzenie

Pełna nazwa państwa pochodzenia ^(?). W przypadku produktów pochodzących z państwa członkowskiego informacja ta podawana jest w języku państwa pochodzenia lub w dowolnym innym języku zrozumiałym dla konsumentów państwa przeznaczenia. W przypadku pozostałych produktów informacja ta podawana jest w dowolnym języku zrozumiałym dla konsumentów państwa przeznaczenia.

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZEŚĆ B

Szczegółowe normy handlowe

CZEŚĆ 1: NORMA HANDLOWA DLA JABŁEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych jabłek pochodzących od gatunku *Malus domestica* Borkh., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem jabłek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla jabłek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, jabłka muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od znacznej szklistości miąższu, z wyjątkiem odmian oznaczonych literą „V” wymienionych w dodatku do niniejszej normy,

^(?) Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan jabłek muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Jabłka muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Stopień rozwoju i dojrzałości jabłek musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w odniesieniu do cech danej odmiany.

Aby zweryfikować wymagania minimalne dotyczące dojrzałości, można uwzględnić kilka parametrów (np. cechy morfologiczne, smak, jędrność i zawartość ekstraktu refraktometrycznego).

C. Klasyfikacja

Jabłka klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa ekstra

Jabłka w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ⁽³⁾ i posiadać całą szypułkę.

Jabłka muszą się charakteryzować następującą minimalną powierzchnią wybarwienia charakterystycznego dla danej odmiany:

- 3/4 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A,
- 1/2 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o zróżnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B,
- 1/3 łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowanym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C,
- brak minimalnego wymogu w przypadku grupy wybarwienia D.

Mięsz owoców musi być całkowicie zdrowy.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- bardzo nieznaczne wady skórki,
- bardzo nieznaczne ordzawienie ⁽⁴⁾ takie jak:
 - brązowe cętki, które nie mogą wykraczać poza zagłębienie szypułkowe i nie mogą być szorstkie, lub
 - nieznaczne rozrzucone ślady ordzawienia.

(ii) klasa I

Jabłka w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ⁽⁵⁾.

Jabłka muszą się charakteryzować następującą minimalną powierzchnią wybarwienia charakterystycznego dla danej odmiany:

- 1/2 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A,
- 1/3 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o zróżnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B,

⁽³⁾ Otwarty wykaz odmian zawierający klasyfikację pod względem wybarwienia i ordzawienia znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

⁽⁴⁾ Odmiany oznaczone literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

⁽⁵⁾ Otwarty wykaz odmian zawierający klasyfikację pod względem wybarwienia i ordzawienia znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

- 1/10 łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowanym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C,
- brak minimalnego wymogu w przypadku grupy wybarwienia D.

Mięsz owoców musi być całkowicie zdrowy.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada rozwoju,
- nieznaczna wada wybarwienia,
- nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1 cm² łącznej powierzchni,
- nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 1 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni (*Venturia inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm²,
- nieznaczne ordzawienie ⁽⁶⁾ takie jak:
 - brązowe cętki, które mogą nieco wykraczać poza zagłębienie szypułkowe lub zagłębienie kielichowe ale nie mogą być szorstkie, lub
 - delikatne, siatkowate ordzawienie nieprzekraczające 1/5 łącznej powierzchni owocu i niekontrastujące mocno z ogólną barwą owocu lub
 - jednolite ordzawienie nieprzekraczające 1/20 łącznej powierzchni owocu, przy czym
 - delikatne, siatkowate ordzawienie i jednolite ordzawienie nie mogą razem przekraczać 1/5 łącznej powierzchni owocu.

Jabłka mogą nie mieć szypulek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona.

(iii) klasa II

Do tej klasy zalicza się jabłka, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Mięsz owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że jabłka zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady wybarwienia,
- nieznaczne odgniecenie nieprzekraczające 1,5 cm² powierzchni, które może być nieznacznie odbarwione,
- wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 4 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 2,5 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni (*Venturia inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm²,

⁽⁶⁾ Odmiany oznaczone literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

- nieznaczne ordzawienie ⁽⁷⁾ takie jak:
 - brązowe cętki, które mogą wykraczać poza zagłębienie szypułkowe lub zagłębienie kielichowe i mogą być nieco szorstkie, lub
 - delikatne, siatkowate ordzawienie nieprzekraczające 1/2 łącznej powierzchni owocu i niekontrastujące mocno z ogólną barwą owocu lub
 - jednolite ordzawienie nieprzekraczające 1/3 łącznej powierzchni owocu, przy czym
 - delikatne, siatkowate ordzawienie i jednolite ordzawienie nie mogą razem przekraczać 1/2 łącznej powierzchni owocu.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub masy.

Wielkość minimalna wynosi 60 mm, jeśli jest określana na podstawie średnicy, lub 90 g, jeśli jest określana na podstawie masy. Dopuszcza się mniejsze owoce, jeżeli wartość w skali Brix ⁽⁸⁾ dla produktu wynosi co najmniej 10,5° Brix, a jego wielkość – co najmniej 50 mm lub 70 g.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:
 - 5 mm w przypadku owoców klasy ekstra oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach. Jednakże dla jabłek odmian Bramley's Seedling (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger różnica w średnicy może wynosić do 10 mm, oraz
 - 10 mm w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach. Jednakże dla jabłek odmian Bramley's Seedling (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger, różnica średnic może wynosić do 20 mm;
- b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:
 - w przypadku jabłek klasy ekstra oraz jabłek klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach:

Przedział (g)	Różnica masy (g)
70–90	15 g
91–135	20 g
136–200	30 g
201–300	40 g
> 300	50 g

- w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach:

Przedział (g)	Jednorodność (g)
70–135	35
136–300	70
> 300	100

⁽⁷⁾ Odmiany oznaczone literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

⁽⁸⁾ Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Dla owoców klasy II w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach nie ma wymogów dotyczących jednorodności pod względem wielkości.

Miniaturowe odmiany jabłek, oznaczone literą „M” w dodatku do niniejszej normy, są zwolnione z przepisów dotyczących wielkości. W przypadku tych miniaturowych odmian wartość w skali Brix^(*) wynosi co najmniej 12°.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) klasa ekstra

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań dotyczących wielkości. Tolerancja ta nie może zostać rozszerzona na produkty, których wielkość:

- jest o co najmniej 5 mm mniejsza od średnicy minimalnej,
- jest o co najmniej 10 g mniejsza od masy minimalnej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie jabłka tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości.

W przypadku klasy ekstra wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu detalicznym jabłek różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Jabłka muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu. W szczególności, opakowania detaliczne o masie powyżej 3 kg powinny być wystarczająco sztywne, by zapewnić należyłą ochronę produktu.

(*) Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem że nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽¹⁰⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „Jabłka”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.
- nazwa odmiany. W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian jabłek – nazwy poszczególnych odmian.
- Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową ⁽¹¹⁾ można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.
- W przypadku mutantów objętych ochroną odmian nazwę odmiany można zastąpić nazwą podstawowej odmiany. W przypadku mutantów nieobjętych ochroną odmian nazwę mutantu można wskazać wyłącznie w uzupełnieniu do nazwy podstawowej odmiany.
- „Miniaturowa odmiana”, w stosownych przypadkach.

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽¹²⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian jabłek różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych w rzędach i warstwach, liczba sztuk.

⁽¹⁰⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

⁽¹¹⁾ Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana, lub jakiegokolwiek inne określenie stosowane w handlu.

⁽¹²⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

Jeżeli identyfikacja odbywa się na podstawie wielkości, powinna ona być wyrażona:

- a) dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy lub minimalnej i maksymalnej masy;
- b) nieobowiązkowo, dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub masy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy lub masy największego owocu w opakowaniu.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

Dodatek

Otwarty wykaz odmian jabłek

Owoce odmian nieujętych w wykazie powinny być klasyfikowane według cech charakterystycznych dla swojej odmiany.

Niektóre odmiany ujęte w poniższej tabeli mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwami, w stosunku do których wystąpiono z wnioskiem o ochronę znaku towarowego lub też została ona już przyznana na terenie jednego lub kilku państw. Takie znaki towarowe nie są wymieniane w pierwszych trzech kolumnach poniższej tabeli. Odniesienia do znanych znaków towarowych podano w czwartej kolumnie jedynie tytułem informacji.

Legenda:

M = odmiana miniaturowa

R = odmiana ordzawiająca się

V = szklistość miąższu

* = mutant nieobjęty ochroną odmian, ale powiązany z zarejestrowanym/chronionym znakiem towarowym; mutanty nieoznaczone gwiazdką są odmianami chronionymi

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Znaki towarowe	Grupa wybarwienia	Dodatkowe specyfikacje
African Red			African Carmine TM	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia [®]	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes [®]	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora [®]	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R

Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R

Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	

Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	A	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	

Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme™, Golden Extreme™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story®, LoliPop®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	

	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				B	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	

Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	
	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	

	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz™	B	
Sciglo			Southern Snap™	A	
Scilate			Envy®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose™, NZ Rose	A	
Senshu				C	

Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

CZĘŚĆ 2: NORMA HANDLOWA DLA OWOCÓW CYTRUSOWYCH**I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych owoców cytrusowych pochodzących od poniższych gatunków, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem owoców cytrusowych przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego:

- cytryny pochodzące od gatunku *Citrus limon* (L.) Burm. f. oraz ich mieszańce,
- mandarynki pochodzące od gatunku *Citrus reticulata* Blanco, w tym mandarynki satsuma (*Citrus unshiu* Marcow.), klementynki (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka.), mandarynki pospolite (*Citrus deliciosa* Ten.) oraz tangeriny (*Citrus tangerina* Tan.) pochodzące od tych gatunków oraz ich mieszańce,
- pomarańcze pochodzące od gatunku *Citrus sinensis* (L.) Osbeck oraz ich mieszańce.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla owoców cytrusowych, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, owoce cytrusowe muszą być:

- całe,
- wolne od odgniecia lub rozległych zablźnionych nacięć,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia,
- wolna od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub uszkodzeń mrozowych,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień dojrzałości i rozwoju owoców cytrusowych muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Owoce cytrusowe muszą osiągnąć właściwy stopień rozwoju i dojrzałości – wzięwszy pod uwagę cechy charakterystyczne danej odmiany, czas zbioru oraz obszar uprawy.

Dojrzałość owoców cytrusowych jest określana dla każdego z niżej wymienionych gatunków na podstawie następujących parametrów:

- minimalnej zawartości soku,
- minimalnego stosunku ilości cukrów do kwasów ⁽¹³⁾,
- barwy.

Stopień wybarwienia musi być taki, aby w wyniku normalnego rozwoju owoc cytrusowy osiągnął w miejscu przeznaczenia barwę typową dla danej odmiany.

	Minimalna zawartość soku (w proc.)	Minimalny stosunek ilości cukrów do kwasów	Barwa
Cytryny	20		Musi być typowa dla danej odmiany. Dopuszcza się owoce z zielonym zabarwieniem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku.
Mandarynki satsuma, klementynki, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce			
Mandarynki satsuma	33	6,5:1	Na co najmniej jednej trzeciej powierzchni owocu musi być typowa dla danej odmiany.
Klementynki	40	7,0:1	
Inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	33	7,5:1 ⁽¹⁴⁾	
Pomarańcze			
Czerwone pomarańcze	30	6,5:1	Musi być typowa dla danej odmiany. Dopuszcza się owoce z jasnozielonym zabarwieniem nieprzekraczającym jednej piątej łącznej powierzchni owocu, pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku. Pomarańcze wyprodukowane na obszarach charakteryzujących się wysokimi temperaturami powietrza oraz wysoką wilgotnością względną podczas okresu rozwoju mogą posiadać zielone zabarwienie przekraczające jedną piątą łącznej powierzchni owocu, pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku.
Odmiany grupy Navel	33	6,5:1	
Pozostałe odmiany	35	6,5:1	
Mosambi, Sathgudi oraz Pacitan o zielonym zabarwieniu przekraczającym jedną piątą łącznej powierzchni owocu	33		
Pozostałe odmiany o zielonym zabarwieniu przekraczającym jedną piątą łącznej powierzchni owocu	45		

Owoce cytrusowe spełniające powyższe wymagania dojrzałości mogą być „odzielone”. Taki zabieg jest dozwolony jedynie, gdy inne naturalne właściwości organoleptyczne owoców nie uległy zmianie.

C. Klasyfikacja

Owoce cytrusowe klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

Owoce cytrusowe w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

⁽¹³⁾ Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

⁽¹⁴⁾ W przypadku odmian Mandora i Minneola do końca roku gospodarczego rozpoczynającego się w dniu 1 stycznia 2023 r. minimalny stosunek ilości cukrów do kwasów wynosi 6.0:1.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

(ii) *klasa I*

Owoce cytrusowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczne wady wybarwienia, w tym nieznaczna zgorzel słoneczna,
- nieznaczne postępujące wady skórki, pod warunkiem że nie dotyczą miąższu,
- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. osrebrzenie, ordzawienie lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki,
- nieznaczne, zabliznione uszkodzenia spowodowane przyczynami mechanicznymi, takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia lub uszkodzenia w trakcie przeładunku,
- niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku wszystkich owoców z grupy mandarynek.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się owoce cytrusowe, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że owoce cytrusowe zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia, w tym zgorzel słoneczna,
- postępujące wady skórki, pod warunkiem że nie dotyczą miąższu,
- wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. osrebrzenie, ordzawienie lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki,
- zabliznione uszkodzenia spowodowane przyczynami mechanicznymi, takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia lub uszkodzenia w trakcie przeładunku,
- powierzchniowe, zabliznione uszkodzenia skórki,
- szorstka skórka,
- niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku pomarańczy oraz częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku wszystkich owoców z grupy mandarynek.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego owocu lub na podstawie liczby sztuk.

A. Wielkość minimalna

Stosuje się następujące wielkości minimalne:

Owoc	Średnica (mm)
Cytryny	45
Mandarynki satsuma, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	45
Klementynki	35
Pomarańcze	53

B. Jednorodność

Owoce cytrusowe można sortować według wielkości, biorąc pod uwagę następujące możliwości:

- a) Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:
- 10 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi poniżej 60 mm,
 - 15 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi 60 mm lub powyżej, ale poniżej 80 mm,
 - 20 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi 80 mm lub powyżej, ale poniżej 110 mm,
 - nie istnieją żadne ograniczenia różnic w średnicy dla owoców o średnicy równej lub większej od 110 mm;
- b) w przypadku stosowania kodów wielkości należy przestrzegać kodów i przedziałów podanych w poniższych tabelach:

	Kod wielkości	Średnica (mm)
Cytryny		
	0	79–90
	1	72–83
	2	68–78
	3	63–72
	4	58–67
	5	53–62
	6	48–57
	7	45–52
Mandarynki satsuma, klementynki i inne odmiany mandarynek i ich mieszańce		
	1 - XXX	78 i więcej
	1 - XX	67–78
	1 lub 1-X	63–74
	2	58–69
	3	54–64
	4	50–60
	5	46–56
	6 ⁽¹⁵⁾	43–52
	7	41–48
	8	39–46
	9	37–44
	10	35–42
Pomarańcze		
	0	92–110
	1	87–100

⁽¹⁵⁾ Wielkości poniżej 45 mm dotyczą wyłącznie klementynek.

2	84–96
3	81–92
4	77–88
5	73–84
6	70–80
7	67–76
8	64–73
9	62–70
10	60–68
11	58–66
12	56–63
13	53 – 60

Jednorodność wielkości jest osiągnięta, jeżeli owoce mieszczą się w określonej wyżej skali, o ile wymagań nie określono w następujący sposób:

W przypadku owoców luzem w skrzynkach oraz owoców w opakowaniach detalicznych o masie netto wynoszącej maksymalnie 5 kg maksymalna różnica nie może przekroczyć przedziału uzyskanego w wyniku połączenia trzech kolejnych wielkości ze skali wielkości;

c) dla owoców, których wielkość określa się na podstawie sztuk, różnica w wielkości powinna być zgodna z lit. a).

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa ekstra*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy owoców cytrusowych niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców cytrusowych niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców cytrusowych niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców cytrusowych o wielkości odpowiadającej sąsiedniej niższej lub wyższej od tej (lub od tych – w przypadku połączenia trzech kolejnych wielkości) podanej na opakowaniu.

W każdym przypadku tolerancję wynoszącą 10 % stosuje się jedynie do owoców nie mniejszych niż następujące wielkości minimalne:

Owoc	Średnica (mm)
Cytryny	43
Mandarynki satsuma, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	43
Klementynki	34
Pomarańcze	50

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie owoce cytrusowe tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju.

Dodatkowo w przypadku klasy ekstra wymagana jest jednorodność wybarwienia.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu detalicznym owoców cytrusowych różnych gatunków widocznie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdego gatunku – pod względem odmiany lub typu handlowego i pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Owoce cytrusowe muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Jeżeli owoce są owijane, należy wykorzystać cienki, suchy, nowy i bezwonny papier ⁽¹⁶⁾.

Zabronione jest używanie jakichkolwiek substancji, które mogą spowodować zmianę naturalnych cech owoców cytrusowych, w szczególności ich smak lub zapach ⁽¹⁷⁾.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych. Dopuszcza się prezentację owoców z przytwierdzoną krótką (niezdrewniałą) gałązką z kilkoma zielonymi liśćmi.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽¹⁸⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

⁽¹⁶⁾ Użycie środków konserwujących lub innych substancji chemicznych mogących pozostawić obcy zapach na skórce owocu jest dopuszczalne jedynie wówczas, gdy jest zgodne z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej.

⁽¹⁷⁾ Użycie środków konserwujących lub innych substancji chemicznych mogących pozostawić obcy zapach na skórce owocu jest dopuszczalne jedynie wówczas, gdy jest zgodne z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej.

⁽¹⁸⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „cytryny”, „mandarynki” lub „pomarańcze”, jeżeli produkt nie jest widoczny z zewnątrz,
- „mieszanka owoców cytrusowych” lub równoznaczne określenie oraz nazwy zwyczajowe poszczególnych gatunków, w przypadku mieszanki wyraźnie różniących się gatunków owoców cytrusowych,
- w przypadku pomarańczy – nazwa odmiany lub odpowiednie grupy odmian dla „Navels” oraz „Valencias”,
- w przypadku „mandarynek satsuma” i „klementynek” wymagana jest nazwa zwyczajowa gatunku, a nazwa odmiany jest nieobowiązkowa,
- w przypadku innych mandarynek i ich mieszańców nazwa odmiany jest wymagana.
- w przypadku cytryn nazwa odmiany jest nieobowiązkowa.
- „z pestkami” w przypadku klementynek z ponad 10 pestkami,
- „bez pestek”(nieobowiązkowo, owoce cytrusowe bez pestek mogą niekiedy zawierać pestki).

C. Pochodzenie produktu

- Państwo pochodzenia ⁽¹⁹⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.
- W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się gatunków owoców cytrusowych różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach gatunków.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- wielkość wyrażona jako:
 - wielkość minimalna i maksymalna (w mm) lub
 - kod(y) wielkości, wraz z, nieobowiązkowo, wielkością minimalną i maksymalną lub
 - liczbą sztuk,
- informacja o zastosowanych środkach konserwujących lub innych substancjach chemicznych zastosowanych po zbiorze, w przypadku gdy ich użyto.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

⁽¹⁹⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

CZĘŚĆ 3: NORMA HANDLOWA DLA OWOCÓW KIWI**I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych owoców kiwi (zwanymi również „Actinidia” lub „kiwi”) pochodzących od *Actinidia chinensis* Planch. oraz *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C.F. Liang i A.R. Ferguson, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem owoców kiwi przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla owoców kiwi, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, owoce kiwi muszą być:

- całe (ale bez szypułki),
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- odpowiednio jędrne; nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą,
- dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju i stan owoców kiwi muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Wymagania minimalne dotyczące dojrzałości

Owoce kiwi muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Aby spełnić te wymagania, owoce na etapie pakowania muszą osiągnąć stopień dojrzałości odpowiadający przynajmniej 6,2° Brix⁽²⁰⁾ lub średnią zawartość suchej masy wynoszącą 15 %, co powinno zapewnić 9,5° Brix₂₁ na etapie wprowadzania do łańcucha dystrybucji.

C. Klasyfikacja

Owoce kiwi klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa ekstra

Owoce kiwi w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

⁽²⁰⁾ Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym musi wynosić przynajmniej 0,8.

(ii) *klasa I*

Owoce kiwi w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu (ale bez spęczenia lub zniekształceń),
- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne wady skórki, pod warunkiem że ich łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm²,
- małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, bez zgrubienia.

Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym musi wynosić przynajmniej 0,7.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się owoce kiwi, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Owoce muszą być odpowiednio jędrne, a miąższ nie może mieć poważnych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że owoce kiwi zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia,
- wady skórki, takie jak małe zabliznione pęknięcia lub otarcia tkanki, pod warunkiem że ich łączna powierzchnia nie przekracza 2 cm²,
- kilka wydatniejszych „znamion Haywarda” z nieznacznym zgrubieniem,
- nieznaczne odgniecenie.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie masy owocu.

Masa minimalna wynosi 90 g dla klasy ekstra, 70 g dla klasy I i 65 g dla klasy II.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- 10 g dla owoców o masie do 85 g,
- 15 g dla owoców o masie między 85 g a 120 g,
- 20 g dla owoców o masie między 120 g a 150 g,
- 40 g dla owoców o masie od 150 g wzwyż.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości**(i) klasa ekstra**

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań dotyczących wielkości.

Owoce kiwi nie mogą jednak ważyć mniej niż 85 g w klasie ekstra, 67 g w klasie I oraz 62 g w klasie II.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**A. Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie owoce kiwi tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Owoce kiwi muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽²¹⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

⁽²¹⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „kiwi” lub „aktinidia”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),
- Kolor miąższu lub równoważne oznaczenie, jeżeli miąższ nie jest zielony.

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽²²⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- wielkość wyrażona jako minimalna i maksymalna masa owocu,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo).

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczególne informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZEŚĆ 4: NORMA HANDLOWA DLA SAŁATY, ENDYWII O LIŚCIACH KĘDZIERZAWYCH I ENDYWII O LIŚCIACH SZEROKICH (BATAWII)

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do:

- odmian uprawnych sałaty pochodzących od:
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (sałata głowiasta, łącznie z sałatą kruchą i sałatą lodową typu „Iceberg”),
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (sałata rzymska (Cos)),
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (sałata listkowa),
 - krzyżówek powyższych odmian oraz
 - odmian uprawnych endywii o liściach kędzierzawych pochodzących od *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. oraz
 - odmian uprawnych endywii o liściach szerokich pochodzących od *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.,
- które są dostarczane konsumentowi świeże.

Niniejsza norma nie ma zastosowania w odniesieniu do produktów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego, produktów wprowadzanych do obrotu jako pojedyncze liście, sałat z bryłą korzeniową lub sałat w doniczkach.

⁽²²⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla produktów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, produkty muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste i przycięte, tzn. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża i praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- muszą mieć turgor,
- bez pędów nasiennych,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

W przypadku sałaty dopuszczalne jest czerwonawe odbarwienie spowodowane niską temperaturą podczas wzrostu, pod warunkiem że nie ma ono znacznego wpływu na wygląd sałaty.

Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce odcięcia powinno być czyste.

Produkt powinien być prawidłowo rozwinięty. Stopień rozwoju i stan produktów muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Produkty klasyfikowane są w dwóch klasach określonych poniżej:

(i) klasa I

Produkty w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Ponadto produkt musi być:

- prawidłowo wykształcony,
- jędrny, biorąc pod uwagę metody uprawy i rodzaj produktu,
- wolny od uszkodzeń lub miejsc nadpsutych obniżających jego zdatność do spożycia,
- wolny od uszkodzeń mrozowych.

Sałaty głowiaste powinny mieć pojedyncze, dobrze wykształcone główki. W przypadku sałat głowiastych uprawianych pod osłonami główka może być mała.

Sałaty rzymskie muszą mieć główki, które mogą być małe.

Środek endywii o liściach kędzierzawych lub endywii o liściach szerokich (batawii) musi być koloru żółtego.

(ii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się produkty, które nie kwalifikują się do klasy I, ale spełniają wymagania minimalne określone powyżej.

Produkt musi być:

- wystarczająco prawidłowo wykształcony
- wolny od uszkodzeń i miejsc nadpsutych poważnie obniżających jego zdolność do spożycia.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że produkt zachowuje swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz wyglądu:

- nieznaczne odbarwienie
- nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.

Sałaty głowiaste muszą mieć główki, które mogą być małe. W przypadku sałat głowiastych uprawianych pod osłonami dopuszczalny jest brak główek.

Sałaty rzymskie mogą nie mieć główek.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie masy pojedynczej sztuki.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

a) Sałaty

- 40 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą mniej niż 150 g/sztukę,
- 100 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 150–300 g/sztukę,
- 150 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 300–450 g/sztukę,
- 300 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą więcej niż 450 g/sztukę.

b) endywia o liściach kędzierzawych i endywia o liściach szerokich (batawia)

- 300 g.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby produktów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(ii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby produktów niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby produktów niespełniających wymagań dotyczących wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie produkty tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości.

Jednakże mieszanki sałat lub endywii wyraźnie różniących się odmian, typów handlowych lub barw mogą być pakowane razem, pod warunkiem że są jednorodne pod względem jakości, i w obrębie każdej odmiany, typu handlowego lub barwy są jednorodne pod względem pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Produkt musi być pakowany w sposób, który zapewni jego należytą ochronę. Musi być racjonalnie zapakowany, z uwzględnieniem rozmiaru i rodzaju opakowania bez pustej przestrzeni w środku i bez zgniatania produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽²³⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „sałaty”, „sałaty masłowe”, „batawie”, „sałaty kruche lodowe” („Iceberg”), „sałaty rzymskie”, „sałata listkowa” (lub na przykład w stosownych przypadkach „sałata dębowa”, „Lollo bionda”, „Lollo rossa”), „endywia o liściach kędzierzawych” lub „endywia o liściach szerokich (batawia)” lub określenia równoważne, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „z uprawy pod osłonami” lub równoważne określenie, w zależności od przypadku,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),
- „mieszanka sałat/endywii” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanek sałat lub endywii zdecydowanie różniących się odmian, typów handlowych lub barw. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz – należy podać odmiany, typy handlowe lub barwy oraz ilość każdego z produktów w opakowaniu.

⁽²³⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

C. Pochodzenie produktu

- Państwo pochodzenia ⁽²⁴⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.
- W przypadku mieszanki sałat lub endywii wyraźnie różniących się pod względem odmian, typów handlowych lub barw różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy odnośnej nazwie odmiany, typu handlowego lub barwy.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość, wyrażona jako minimalna masa na sztukę lub liczba sztuk.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczególne informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 5: NORMA HANDLOWA DLA BRZOSKWIŃ I NEKTARYN**I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych brzoskwiń i nektaryn pochodzących od *Prunus persica* Sieb. i Zucc., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem brzoskwiń i nektaryn przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla brzoskwiń i nektaryn, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczone obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, brzoskwinie i nektaryny muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od pęknięć w zagłębieniu szypułkowym,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan brzoskwiń i nektaryn musi umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

⁽²⁴⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Owoce muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Minimalna zawartość ekstraktu refraktometrycznego w miąższu powinna wynosić co najmniej 8° Brix⁽²⁵⁾.

C. Klasyfikacja

Brzoskwinie i nektaryny klasyfikuje się w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa ekstra

Brzoskwinie i nektaryny w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

(ii) klasa I

Brzoskwinie i nektaryny w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany. Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne odgniecenia, których łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm²,
- nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 1,5 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 1 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad.

(iii) klasa II

Do tej klasy zalicza się brzoskwinie i nektaryny, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Miąższ owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem że brzoskwinie i nektaryny zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- wady kształtu,
- wady rozwojowe, w tym rozszczipione pestki, pod warunkiem że owoc jest zamknięty, a miąższ jest zdrowy,
- wady wybarwienia,
- odgniecenia, które mogą być nieznacznie odbarwione i których łączna powierzchnia nie przekracza 2 cm²,
- wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 2,5 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 2 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad.

⁽²⁵⁾ Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego, masy lub liczby sztuk.

Wielkość minimalna wynosi:

- 56 mm lub 85 g w klasie ekstra,
- 51 mm lub 65 g w klasie I i II.

Jednak owoce o wielkości poniżej 56 mm lub 85 g nie są wprowadzane do obrotu w okresie od dnia 1 lipca do dnia 31 października (półkula północna) oraz od dnia 1 stycznia do dnia 30 kwietnia (półkula południowa).

Następujące przepisy są nieobowiązkowe dla klasy II.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:
 - 5 mm dla owoców o średnicy mniejszej niż 70 mm,
 - 10 mm dla owoców o średnicy od 70 mm wzwyż.
- b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:
 - 30 g dla owoców o masie mniejszej niż 180 g,
 - 80 g dla owoców o masie od 180 g wzwyż.
- c) dla owoców, których wielkość określa się na podstawie liczby sztuk, różnica w wielkości powinna być zgodna z lit. a) lub b).

W przypadku stosowania kodów wielkości należy przestrzegać kodów podanych w poniższej tabeli.

	Kod	Średnica			Masa	
		od (mm)	do (mm)		od (g)	do (g)
1	D	51	56	lub	65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

- (i) *klasa ekstra*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości): dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań dotyczących wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie brzoskwinie lub nektaryny tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, stopnia dojrzałości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości), a w przypadku klasy ekstra wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Brzoskwinie lub nektaryny muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽²⁶⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

⁽²⁶⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

B. Rodzaj produktu

- „brzoskwinie” lub „nektaryny”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- barwa miąższu,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽²⁷⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica (w mm) lub minimalna i maksymalna masa (w g) lub kod wielkości,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo),

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 6: NORMA HANDLOWA DLA GRUSZEK**I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych gruszek pochodzących od *Pyrus communis* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem gruszek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla gruszek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, gruszki muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju i stan gruszek muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

⁽²⁷⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Stopień rozwoju i dojrzałości gruszek musi umożliwić im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w odniesieniu do cech danej odmiany.

C. Klasyfikacja

Gruszki klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa ekstra

Gruszki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ⁽²⁸⁾.

Mięsz owoców musi być całkowicie zdrowy, a skórka wolna od szorstkich ordzawień.

Gruszki muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd owocu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Szypułka musi być cała.

Mięsz gruszek nie może być ziarnisty.

(ii) klasa I

Gruszki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ⁽²⁹⁾.

Mięsz owoców musi być całkowicie zdrowy.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia,
- nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 1 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni (*Venturia pirina* i *V. inaequalis*), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm²,
- nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 1 cm².

Szypułka może być lekko uszkodzona.

Mięsz gruszek nie może być ziarnisty.

(iii) klasa II

Do tej klasy zalicza się gruszki, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Mięsz owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że gruszki zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji.

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady wybarwienia,
- niewielkie szorstkie ordzawienia,

⁽²⁸⁾ Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

⁽²⁹⁾ Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

- wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 4 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 2,5 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni (*Venturia pirina* i *V. inaequalis*), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm²,
 - nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 2 cm².

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub masy.

Wielkość minimalna wynosi:

a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:

	klasa ekstra	klasa I	klasa II
Odmiany wielkoowocowe	60 mm	55 mm	55 mm
Pozostałe odmiany	55 mm	50 mm	45 mm

b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:

	klasa ekstra	klasa I	klasa II
Odmiany wielkoowocowe	130 g	110 g	110 g
Pozostałe odmiany	110 g	100 g	75 g

Letnie odmiany gruszek wymienione w dodatku do niniejszej normy nie muszą spełniać wymagań dotyczących wielkości minimalnej.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:

- 5 mm w przypadku owoców klasy ekstra oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach,
- 10 mm w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach.

b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:

- w przypadku owoców klasy ekstra oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach:

Przedział (g)	Różnica masy (g)
75–100	15
100–200	35
200–250	50
> 250	80

- w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach:

Przedział (g)	Różnica masy (g)
100–200	50
> 200	100

Dla owoców klasy II w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach nie ma limitów dotyczących jednorodności pod względem wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) klasa ekstra

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 5 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań dotyczących wielkości. Tolerancja ta nie może zostać rozszerzona na produkty, których wielkość:

- jest o co najmniej 5 mm mniejsza od średnicy minimalnej,
- jest o co najmniej 10 g mniejsza od masy minimalnej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie gruszki tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości.

W przypadku klasy ekstra wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu detalicznym gruszek różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Gruszki muszą być pakowane w sposób zapewniający należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z -nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽³⁰⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „Gruszki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.
- nazwa odmiany. W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian gruszek – nazwy poszczególnych odmian.

Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową ⁽³¹⁾ można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽³²⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian gruszek różnego pochodzenia wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych w rzędach i warstwach, liczba sztuk.
Jeżeli identyfikacja odbywa się na podstawie wielkości, powinna ona być wyrażona:
 - a) dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy lub minimalnej i maksymalnej masy;
 - b) nieobowiązkowo, dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub masy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy lub masy największego owocu w opakowaniu.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

⁽³⁰⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

⁽³¹⁾ Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana, lub jakiegokolwiek inne określenie stosowane w handlu.

⁽³²⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

Dodatek

Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek

Odmiany o mniejszych owocach oraz pozostałe odmiany, które nie zostały ujęte w tabeli, mogą być wprowadzane do obrotu, o ile spełniają wymagania dotyczące wielkości dla innych odmian, określone w sekcji III normy.

Niektóre odmiany ujęte w poniższej tabeli mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwami, w stosunku do których wystąpiono z wnioskiem o ochronę znaku towarowego lub też została ona już przyznana na terenie jednego lub kilku państw. Tego typu znaki handlowe nie są wymieniane w pierwszych dwóch kolumnach tabeli. Odniesienia do znanych znaków towarowych podano w trzeciej kolumnie jedynie tytułem informacji.

Legenda:

L = Odmiana wielkoowocowa

SP = Odmiany letnie, dla których wielkość minimalna nie jest wymagana

Odmiana	Synonimy	Znaki towarowe/Nazwy handlowe	Wielkość
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Alexandrine Douillard			L
Amfora			L
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			SP
Bay 6474		Alessia ®	L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Aprémont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Celina		QTee ®	L

Odmiana	Synonimy	Znaki towarowe/Nazwy handlowe	Wielkość
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Deveci			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			L
Etrusca			SP
Falstaff			L
Flamingo			L
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Milule			L

Odmiana	Synonimy	Znaki towarowe/Nazwy handlowe	Wielkość
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			L
Uta		Dazzling Gold ®	L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

CZĘŚĆ 7: NORMA HANDLOWA DLA TRUSKAWEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych truskawek pochodzących od rodzaju *Fragaria L.*, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem truskawek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla truskawek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnej tolerancji, truskawki muszą być:

- całe, nieuszkodzone,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie, ale niemyte,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- z kielichem (z wyjątkiem poziomek); kielich i szypułka (jeżeli jest) muszą być świeże i zielone,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Truskawki muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Ich stopień rozwoju i stan muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Truskawki klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

Truskawki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą mieć:

- połyskliwy wygląd, zgodnie z cechami charakterystycznymi danej odmiany,
- muszą być wolne od zanieczyszczenia ziemią.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

(ii) *klasa I*

Truskawki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- niewielka biała powierzchnia, nie większa niż jedna dziesiąta łącznej powierzchni owocu,
- lekkie powierzchniowe odgniecenia.

Muszą być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się truskawki, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że truskawki zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- biała powierzchnia, nie większa niż jedna piąta łącznej powierzchni owocu,
- nieznaczne suche odgniecenia, bez tendencji do powiększania się,
- nieznaczne ślady ziemi.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego.

Wielkość minimalna wynosi:

- 25 mm w klasie ekstra,
- 18 mm w klasie I i II.

Nie ma określonej wielkości minimalnej dla poziomek.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości(i) *klasa ekstra*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 5 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań dotyczących wielkości minimalnej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**A. Jednorodność**

Zawartość opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie truskawki tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Truskawki w klasie ekstra – z wyjątkiem poziomek – muszą być szczególnie jednorodne pod względem stopnia dojrzałości, wybarwienia i wielkości. Truskawki w klasie I mogą być mniej jednorodne pod względem wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Truskawki muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽³³⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „truskawki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽³⁴⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa.

⁽³³⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

⁽³⁴⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 8: NORMA HANDLOWA DLA PAPRYKI SŁODKIEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych papryki słodkiej ⁽³⁵⁾ pochodzących od *Capsicum annuum* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem papryki przeznaczonej do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla papryki słodkiej po jej przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, papryka słodka musi być:

- cała,
- zdrowa; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- jędrna,
- praktycznie wolna od szkodników,
- wolna od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolna od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub uszkodzeń mrozowych,
- z szypułką; szypułka musi być równo obcięta, a kielich nienaruszony,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolna od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan papryki słodkiej muszą umożliwiać jej:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Papryka słodka klasyfikowana jest w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa ekstra

Papryka słodka w tej klasie musi być najwyższej jakości. Musi być charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego.

⁽³⁵⁾ Niektóre odmiany papryki słodkiej mogą mieć ostry smak. Przykładami komercyjnych odmian papryki słodkiej o lekko ostrym smaku są Sivri, Padron i Somborka.

Musi być wolna od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

(ii) *klasa I*

Papryka słodka w tej klasie musi być dobrej jakości. Musi być charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- niewielkie osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, które obejmuje najwyżej 1/3 łącznej powierzchni,
- nieznaczne wady skórki, takie jak:
 - wgłębienia, zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia, które obejmują łącznie najwyżej 2 cm w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 1 cm² w przypadku innych wad; lub
 - suche pęknięcia powierzchniowe, które obejmują najwyżej 1/8 łącznej powierzchni,
 - lekko uszkodzona szypułka.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się paprykę słodką, która nie kwalifikuje się do wyższych klas, ale spełnia określone powyżej wymagania minimalne.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że papryka słodka zachowuje swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, które obejmuje najwyżej 2/3 łącznej powierzchni,
- wady skórki, takie jak:
 - wgłębienia, zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia i zabliznione uszkodzenia, które obejmują łącznie najwyżej 4 cm w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 2,5 cm² w przypadku innych wad; lub
 - suche pęknięcia powierzchniowe, które obejmują najwyżej 1/4 łącznej powierzchni,
- uszkodzenie wierzchołka nie większe niż 1 cm²,
- zwiędnięcie nieprzekraczające 1/3 powierzchni,
- uszkodzona szypułka i kielich, pod warunkiem że miąższ wokół nich jest nienaruszony.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub masy. Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

a) w przypadku gdy wielkość słodkiej papryki określa się na podstawie średnicy:

- 20 mm;

b) w przypadku gdy wielkość słodkiej papryki określa się na podstawie masy:

- 30 g, jeżeli najcięższa sztuka waży 180 g lub mniej,
- 80 g, jeżeli najlżejsza sztuka waży więcej niż 180 g, ale mniej niż 260,
- brak limitów, jeżeli najlżejsza sztuka 260 g lub więcej.

Papryka słodka typu wydłużonego powinna być dostatecznie jednorodna pod względem długości.

Jednorodność pod względem wielkości nie jest obowiązkowa dla klasy II.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) klasa ekstra

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 5 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań tej klasy, lecz spełniającej wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań tej klasy, lecz spełniającej wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości): dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań dotyczących wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie paprykę słodką tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz – w przypadku klasy ekstra i klasy I – o takim samym stopniu dojrzałości i wybarwienia.

Jednakże mieszanki papryki słodkiej różnych typów handlowych lub barw wyraźnie różniących się między sobą mogą być pakowane razem w opakowaniu, pod warunkiem że są jednorodne pod względem jakości, i w obrębie każdego typu handlowego lub barwy są jednorodne pod względem pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Papryka słodka musi być pakowana w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽³⁶⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „papryka słodka”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „mieszanka papryki słodkiej” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanki wyraźnie różniących się typów handlowych lub barw papryki słodkiej. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz, należy podać typy handlowe lub barwy oraz ilość każdego z produktów w opakowaniu.

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽³⁷⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanki wyraźnie różniących się typów handlowych lub barw papryki słodkiej różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy odnośnej nazwie typu handlowego lub barwy.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica lub minimalna i maksymalna masa,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo),
- „(Nazwa typu lub odmiany) może mieć nieco ostry smak” lub, w stosownych przypadkach, równoważną nazwę.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 9: NORMA HANDLOWA DLA WINOGRON STOŁOWYCH

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych winogron stołowych pochodzących od gatunku *Vitis vinifera* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem winogron stołowych przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

⁽³⁶⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

⁽³⁷⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla winogron stołowych, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, grona i poszczególne jagody muszą być:

- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Ponadto poszczególne jagody muszą być:

- całe,
- prawidłowo wykształcone,
- prawidłowo rozwinięte.

Przebarwienia spowodowane przez słońce nie stanowią wady.

Stopień rozwoju oraz stan winogron stołowych muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Zawartość ekstraktu refraktometrycznego ⁽³⁸⁾ w soku wynosi co najmniej:

- 12° Brix dla odmian Alphonse Lavallée, Cardinal oraz Victoria,
- 13° Brix dla wszystkich innych odmian pestkowych,
- 14° Brix dla wszystkich odmian bezpestkowych.

Dodatkowo wszystkie odmiany muszą charakteryzować się zadowalającym stosunkiem ilości cukrów do kwasów.

C. Klasyfikacja

Winogrona stołowe klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa ekstra

Winogrona stołowe w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą.

Poszczególne jagody muszą być jędrne, mocno osadzone, równomiernie rozmieszczone w gronie i posiadać praktycznie nienaruszony charakterystyczny nalot.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

⁽³⁸⁾ Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

(ii) *klasa I*

Winogrona stołowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą.

Poszczególne jagody muszą być jędrne, mocno osadzone i posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot. Ich rozmieszczenie może być mniej równomierne niż w przypadku winogron klasy ekstra.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- bardzo nieznaczne odparzenia samej skórki spowodowane działaniem słońca.
- nieznaczne wady skórki.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się winogrona stołowe, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Grona mogą wykazywać nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju i wybarwienia, pod warunkiem że nie wpływają one niekorzystnie na podstawowe cechy charakterystyczne produktu danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą.

Poszczególne jagody muszą być wystarczająco jędrne i wystarczająco mocno osadzone oraz o ile to możliwe, nadal posiadać charakterystyczny nalot. Ich rozmieszczenie może być mniej równomierne niż w przypadku winogron klasy I.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że winogrona stołowe zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia,
- nieznaczne odparzenia samej skórki spowodowane działaniem słońca,
- nieznaczne odgniecenia,
- wada skórki.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie masy grona.

Minimalna masa grona wynosi 75 g dla klasy ekstra i klasy I. Przepis ten nie ma zastosowania do opakowań stanowiących pojedyncze porcje we wszystkich klasach.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości(i) *klasa ekstra*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % masy gron niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % masy gron niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

W uzupełnieniu do tych tolerancji maksymalnie 10 % masy mogą stanowić jagody luzem, tj. jagody oddzielone od gron/kiści, pod warunkiem że owoce są zdrowe i nieuszkodzone.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % masy gron niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

W uzupełnieniu do tych tolerancji maksymalnie 10 % masy mogą stanowić jagody luzem, tj. jagody oddzielone od gron/kiści, pod warunkiem że owoce są zdrowe i nieuszkodzone.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości): dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % masy gron niespełniających wymagań dotyczących wielkości. W każdym opakowaniu detalicznym (z wyjątkiem opakowań stanowiących pojedyncze porcje) dopuszcza się występowanie jednego grona o masie poniżej 75 g, w celu dostosowania masy, o ile spełnia ono wszystkie pozostałe wymagania wymienionej klasy.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować jedynie grona tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i stopnia dojrzałości.

W przypadku klasy ekstra grona muszą być mniej więcej jednorodne pod względem wielkości i wybarwienia.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu winogron stołowych różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Winogrona stołowe muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych, jakkolwiek dopuszczalne jest pozostawienie przy łodydze grona fragmentu łoży winorośli nie dłuższej niż 5 cm jako szczególnej formy prezentacji.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽³⁹⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;

⁽³⁹⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „winogrona stołowe”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany. W przypadku mieszanki wyraźnie różniących się odmian winogron stołowych, nazwy poszczególnych odmian.

Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową ⁽⁴⁰⁾ można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.

C. Pochodzenie produktu

- Państwo pochodzenia ⁽⁴¹⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.
- W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian winogron stołowych różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- „grona o masie poniżej 75 g stanowiące pojedyncze porcje” lub, w stosownych przypadkach, równoważne określenie.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczególne informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 10: NORMA HANDLOWA DLA POMIDORÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych pomidorów pochodzących od *Solanum lycopersicum* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem pomidorów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Pomidory mogą być klasyfikowane w czterech typach handlowych:

- „okrągłe”,
- „żebrowane”,
- „podłużne” lub „wydłużone”,
- „wiśniowe/koktajlowe” (miniaturowe odmiany) wszelkich kształtów.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla pomidorów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

⁽⁴⁰⁾ Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana, lub jakiegokolwiek inne określenie stosowane w handlu.

⁽⁴¹⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, pomidory muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

W przypadku pomidorów na gałązkach szypułki muszą być świeże, zdrowe, czyste i wolne od wszelkich liści i jakichkolwiek widocznych substancji obcych.

Stopień rozwoju oraz stan pomidorów muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Stopień rozwoju i dojrzałości pomidorów musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie wymaganego stopnia dojrzałości.

C. Klasyfikacja

Pomidory są klasyfikowane w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa ekstra

Pomidory w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być jędrne i charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Nie mogą one mieć „zielonych piątek” ani innych wad z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu.

(ii) klasa I

Pomidory w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być wystarczająco jędrne i charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Nie mogą one mieć pęknięć i widocznych „zielonych piątek”.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu i rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne wady skórki,
- bardzo nieznaczne odgniecenia.

Pomidory „żebrowane” mogą wykazywać ponadto:

- zablźnione pęknięcia nie dłuższe niż 1 cm,
- niezbyt duże wypukłości,
- małą nieskorkowaciałą narośl,
- skorkowacenie blizny słupkowej o powierzchni do 1 cm²,
- delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż dwie trzecie największej średnicy owocu.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się pomidory, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Pomidory muszą być wystarczająco jędrne (ale mogą być mniej jędrne niż pomidory klasy I) i nie mogą mieć niezabliźnionych pęknięć.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że pomidory zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu i rozwoju,
- wady wybarwienia,
- wady skórki lub odgniecenia, pod warunkiem że owoc nie jest poważnie uszkodzony,
- zabliźnione pęknięcia nie dłuższe niż 3 cm dla pomidorów okrągłych, żebrowanych lub podłużnych.

Pomidory „żebrowane” mogą wykazywać ponadto:

- większe wypukłości niż dopuszczono w klasie I, ale bez zniekształceń,
- narośl,
- skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 2 cm²,
- delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew).

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego, masy lub liczby sztuk.

Następujące przepisy nie mają zastosowania do pomidorów na gałązkach i są nieobowiązkowe dla:

- pomidorów wiśniowych i koktajlowych o średnicy poniżej 40 mm;
- pomidorów żebrowanych o nieregularnych kształtach; oraz
- klasy II.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

a) w przypadku gdy wielkość pomidorów określa się na podstawie średnicy:

- 10 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi poniżej 50 mm,
- 15 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi między 50 a 70 mm,
- 20 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi między 70 a 100 mm,
- nie istnieją żadne ograniczenia różnic w średnicy dla owoców o średnicy równej co najmniej 100 mm.

W przypadku stosowania kodów wielkości, należy przestrzegać kodów i przedziałów podanych w poniższej tabeli.

Kod wielkości	Średnica (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57

7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

- b) W przypadku pomidorów, których wielkość określa się na podstawie masy lub liczby sztuk, różnica w wielkości powinna być zgodna z różnicą wskazaną w lit. a).

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa ekstra*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

W przypadku pomidorów na gałązkach dopuszcza się 5 % liczby lub masy pomidorów oderwanych od gałązki.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

W przypadku pomidorów na gałązkach dopuszcza się 10 % liczby lub masy pomidorów oderwanych od gałązki.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań dotyczących wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie pomidory tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości).

Stopień dojrzałości i wybarwienie pomidorów klasy »ekstra« i klasy I muszą być praktycznie jednorodne. Ponadto długość pomidorów „podłużnych” powinna być wystarczająco jednorodna.

Jednakże mieszanki pomidorów różnych barw, odmian lub typów handlowych wyraźnie różniących się między sobą mogą być pakowane razem w opakowaniu, pod warunkiem że są jednorodne pod względem jakości i w obrębie każdej barwy, odmiany lub typu handlowego są jednorodne pod względem pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Pomidory muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽⁴²⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „pomidory” lub „pomidory na gałązkach” oraz ich typ handlowy, lub „pomidory wiśniowe/koktajlowe” lub „pomidory wiśniowe/koktajlowe na gałązkach” lub równoważne określenie dla innych miniaturowych odmian, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „mieszanka pomidorów” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanki pomidorów wyraźnie różniących się odmian, typów handlowych lub barw. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz – należy podać barwy, odmiany lub typy handlowe i ilość każdego z produktów w opakowaniu.
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽⁴³⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanki pomidorów wyraźnie różniących się barw, odmian lub typów handlowych różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy odnośnej nazwie barwy, odmiany lub typu handlowego.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako:
 - minimalna i maksymalna średnica; lub
 - minimalna i maksymalna masa; lub

⁽⁴²⁾ Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

⁽⁴³⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

- kod wielkości określony w sekcji III; lub
- liczba, po której podaje się minimalne i maksymalne rozmiary.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.”

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2021/1891**z dnia 26 października 2021 r.****zmieniające załączniki XIV i XV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011 w odniesieniu do przywozu do Unii i tranzytu przez jej terytorium produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 41 ust. 3 akapit pierwszy i trzeci oraz art. 42 ust. 2 lit. a), b) i d),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 142/2011 ⁽²⁾ ustanowiono środki wykonawcze do ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009 przepisów dotyczących zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt w odniesieniu do produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, w tym wzory świadectw zdrowia i wykaz państw trzecich, z których dozwolony jest przywóz do Unii i tranzyt przez jej terytorium przesyłek produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych.
- (2) W szczególności w rozdziale II załącznika XIV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011 określono szczegółowe wymogi dotyczące przywozu do Unii i tranzytu przez jej terytorium przesyłek produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz produktów pochodnych do zastosowań poza łańcuchem paszowym dla zwierząt gospodarskich innych niż zwierzęta futerkowe. Takie przesyłki muszą być zgodne między innymi z zasadami określonymi w tabeli 2 zawartej w sekcji 1 tego rozdziału.
- (3) Dokładniej rzecz ujmując, wiersz 14 w tabeli 2 zawiera między innymi wykaz państw trzecich, z których dozwolony jest przywóz do Unii i tranzyt przez jej terytorium przesyłek produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych do zastosowań poza łańcuchem paszowym, w tym przesyłek futra do produkcji produktów pochodnych, materiałów kategorii 3, o których mowa w art. 10 lit. n) rozporządzenia (WE) nr 1069/2009. Niektóre państwa członkowskie wystąpiły z wnioskiem o zmianę wiersza 14 w tabeli 2 w celu włączenia wykazu państw trzecich, z których dozwolony jest przywóz do Unii futra do produkcji produktów pochodnych. Nie istnieje wykaz państw trzecich, z których dozwolony jest przywóz do Unii produktów ze zwierząt futerkowych, ale w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2021/404 ⁽³⁾ ustanowiono wykaz państw trzecich, terytoriów lub ich stref, z których dozwolone jest wprowadzanie do Unii przesyłek świeżego mięsa zwierząt kopytnych. Po dokonaniu oceny wniosku przez państwa członkowskie w wierszu 14 tabeli 2 należy uwzględnić wykaz państw trzecich, z których futro przeznaczone do produkcji produktów pochodnych może być przywożone do Unii. Ponieważ państwa trzecie, z których dozwolone jest wprowadzanie do Unii świeżego mięsa zwierząt kopytnych, zapewniają wysoki poziom kontroli urzędowych oraz ochronę zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt, wskazane jest, aby zezwolić na przywóz futra do produkcji produktów pochodnych z tych państw trzecich.

⁽¹⁾ Dz.U. L 300 z 14.11.2009, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy (Dz.U. L 54 z 26.2.2011, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/404 z dnia 24 marca 2021 r. ustanawiające wykazy państw trzecich, terytoriów lub ich stref, z których zezwolone jest wprowadzanie do Unii zwierząt, materiału biologicznego i produktów pochodzenia zwierzęcego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 (Dz.U. L 114 z 31.3.2021, s. 1).

- (4) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik XIV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011.
- (5) Ponadto w rozdziale 3(F) i rozdziale 8 załącznika XV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011 określono wzory świadectw zdrowia na potrzeby przywozu do Unii lub tranzytu przez jej terytorium produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych, odpowiednio, do produkcji karmy dla zwierząt domowych oraz do stosowania poza łańcuchem paszowym lub w charakterze próbek handlowych. Te wzory świadectw zdrowia zawierają między innymi wymóg, aby zwierzęta, z których uzyskano produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego, pozostawały w jednym gospodarstwie przez 40 dni przed ubojem. Z punktu widzenia zdrowia zwierząt taki 40-dniowy okres pobytu przedubojowego zapewnia bezpieczeństwo nieprzetworzonych produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego przy ich przywozie do Unii. Brak pryszczycy bez prowadzenia szczepień jest najkorzystniejszym statusem zdrowia zwierząt zgodnie z normami Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (OIE), a państwa trzecie posiadające ten status zdrowia zwierząt są upoważnione do przywozu do Unii i tranzytu terytorium Unii przesyłek świeżego mięsa bez takiego 40-dniowego okresu pobytu, pod warunkiem że spełniają one wszystkie pozostałe wymagania w zakresie zdrowia zwierząt. Niektóre państwa trzecie, które są wolne od pryszczycy bez przeprowadzania szczepień, zwróciły się do Komisji o zezwolenie na przywóz do Unii nieprzetworzonych produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego bez 40-dniowego okresu pobytu przedubojowego. Warunki dotyczące zdrowia zwierząt w odniesieniu do przywozu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego należy dostosować do wymagań w zakresie zdrowia zwierząt dotyczących wprowadzania do Unii świeżego mięsa, ustanowionych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2021/404.
- (6) Należy zatem odpowiednio zmienić wzory świadectw zdrowia dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do produkcji karmy dla zwierząt domowych, określone w rozdziale 3(F) załącznika XV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011, oraz produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego do stosowania poza łańcuchem paszowym lub w charakterze próbek handlowych, określone w rozdziale 8 załącznika XV do tego rozporządzenia.
- (7) Ponadto rozdział V załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 142/2011 zawiera wymóg, że produkty pochodne z materiału kategorii 1 lub kategorii 2 należy trwale znakować znacznikiem chemicznym, aby zapobiec ich przedostaniu się do łańcucha paszowego i zapewnić kontrole urzędowe pasz. Znakowanie znacznikiem chemicznym nie jest wymagane w przypadku tłuszczów wytopionych kategorii 3. Konieczne jest zatem sprostowanie błędnego sformułowania we wzorze świadectwa zdrowia określonym w rozdziale 10(B) załącznika XV do wspomnianego rozporządzenia w odniesieniu do przywozu tłuszczów wytopionych nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi do niektórych zastosowań poza łańcuchem paszowym, przeznaczonych do wysyłki do Unii Europejskiej lub tranzytu przez jej terytorium.
- (8) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik XV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011.
- (9) Aby uniknąć wszelkich zakłóceń handlu, w niniejszym rozporządzeniu należy przewidzieć okres przejściowy, podczas którego towary, których dotyczą zmiany wprowadzone w rozporządzeniu (UE) nr 142/2011 na mocy niniejszego rozporządzenia, nadal powinny być dopuszczone do przywozu do Unii i tranzytu przez jej terytorium, pod warunkiem że towary te spełniają wymagania ustanowione w rozporządzeniu (UE) nr 142/2011 przed wprowadzeniem zmian na mocy niniejszego rozporządzenia.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załącznikach XIV i XV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

W okresie przejściowym do dnia 31 maja 2022 r. przesyłki produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, którym towarzyszy świadectwo zdrowia należycie wypełnione i podpisane zgodnie z odpowiednim wzorem świadectwa zdrowia określonym w rozdziałach 3(F), 8 i 10(B) załącznika XV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011 w brzmieniu obowiązującym przed wprowadzeniem zmian przewidzianych w art. 1 niniejszego rozporządzenia, są nadal dopuszczone do przywozu do Unii lub tranzytu przez jej terytorium, pod warunkiem że takie świadectwa zdrowia zostały należycie wypełnione i podpisane nie później niż w dniu 31 marca 2022 r.

Artykuł 3

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

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

Sporządzono w Brukseli dnia 26 października 2021 r.

W imieniu Komisji
Ursula VON DER LEYEN
Przewodnicząca

ZAŁĄCZNIK

W rozporządzeniu (UE) nr 142/2011 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) W załączniku XIV rozdział II sekcja 1 tabela 2 wiersz 14 kolumna „Wykazy państw trzecich” dodaje się lit. d) w brzmieniu:

„d) W przypadku futra do produkcji produktów pochodnych:

Państwa trzecie wymienione w załączniku XIII część 1 do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2021/404 (*), z których dozwolone jest wprowadzanie do Unii świeżego mięsa zwierząt kopytnych.

(*) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/404 z dnia 24 marca 2021 r. ustanawiające wykazy państw trzecich, terytoriów lub ich stref, z których zezwolone jest wprowadzanie do Unii zwierząt, materiału biologicznego i produktów pochodzenia zwierzęcego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 (Dz.U. L 114 z 31.3.2021, s. 1).”;

- 2) W załączniku XV wprowadza się następujące zmiany:
 - a) rozdział 3(F) otrzymuje brzmienie:

„ROZDZIAŁ 3(F)

Świadectwo zdrowia

Dla produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego⁽¹⁾ przeznaczonych do produkcji karmy dla zwierząt domowych, na potrzeby wysyłki do Unii Europejskiej lub przewozu tranzytowego przez jej terytorium⁽²⁾

PAŃSTWO:

Świadectwo weterynaryjne

Część I: Dane przesyłki	I.1. Nadawca Nazwa Adres Tel.		I.2. Numer referencyjny świadectwa		I.2.a.			
			I.3. Właściwy organ centralny					
			I.4. Właściwy organ lokalny					
	I.5. Odbiorca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel.		I.6. Osoba odpowiedzialna za przesyłkę w UE Imię i nazwisko Adres Kod pocztowy Tel.					
	I.7. Państwo pochodzenia	Kod ISO	I.8. Region pochodzenia	Kod	I.9. Państwo przeznaczenia	Kod ISO	I.10. Region przeznaczenia	Kod
	I.11. Miejsce pochodzenia Nazwa zatwierdzenia Adres Numer Nazwa zatwierdzenia Adres Numer Nazwa zatwierdzenia Adres Numer			I.12. Miejsce przeznaczenia Nazwa Adres Kod pocztowy Skład celny <input type="checkbox"/> Numer zatwierdzenia				
	I.13. Miejsce załadunku			I.14. Data wyjazdu				
	I.15. Środek transportu Samolot <input type="checkbox"/> Statek <input type="checkbox"/> Kolej <input type="checkbox"/> Samochód <input type="checkbox"/> Inne <input type="checkbox"/> Oznakowanie Dokumenty towarzyszące			I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE I.17.				
	I.18. Opis towaru				I.19. Kod towaru (kod HS)		I.20. Ilość	
	I.21. Temperatura produktu Otoczenia <input type="checkbox"/> Schłodzony <input type="checkbox"/> Zamrożony <input type="checkbox"/>				I.22. Liczba opakowań			
I.23. Nr plomby/kontenera/pojemnika				I.24. Rodzaj opakowań				
I.25. Cel certyfikacji: Produkcja karmy dla zwierząt domowych <input type="checkbox"/> Dalsza obróbka <input type="checkbox"/> Użycie techniczne <input type="checkbox"/>								
I.26. Tranzyt przez UE do państwa trzeciego <input type="checkbox"/> Państwo trzecie Kod ISO			I.27. Przywóz lub dopuszczenie na terytorium UE <input type="checkbox"/>					
I.28. Oznakowanie towaru Gatunek (nazwa systematyczna) Rodzaj towaru Numer zatwierdzenia zakładu Zakład produkcyjny Liczba opakowań Masa netto Numer partii								

PAŃSTWO

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do produkcji karmy dla zwierząt domowych

	II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
Część II: Zaświadczenie	<p>Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, oświadczam, że przeczytałem i zrozumiałem rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009^(1a) i rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011^(1b), w szczególności załącznik XIV rozdział II do niego, i zaświadczam, że produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego opisane powyżej:</p>		
	<p>II.1.1. składają się z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, które spełniają poniższe wymagania dotyczące zdrowia zwierząt;</p> <p>II.1.2. zostały uzyskane na terytorium:^(1c) ze zwierząt, które:</p> <p>⁽²⁾ [przebywały na tym terytorium od urodzenia lub przez okres co najmniej trzech miesięcy przed dniem uboju lub produkcji;]</p> <p>⁽²⁾ albo [zostały uśmiercone na wolności na tym terytorium^(1d)];]</p> <p>⁽²⁾ albo [są zwierzętami należącymi do rzędów gryzoni lub zajęczaków, zwierzętami wodnymi bądź bezkręgowcami lądowymi lub wodnymi;]</p> <p>⁽²⁾ [II.1.3. zostały uzyskane ze zwierząt lub wytworzone przez zwierzęta, które nie zostały poddane ubojowi ani uśmiercone w celu zwalczania choroby epizootycznej i które:</p> <p>a) pochodzą z gospodarstw, gdzie:</p> <p>(i) w przypadku następujących chorób, w odniesieniu do których dane zwierzęta są wymienione w wykazie zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym (UE) 2018/1882, nie odnotowano żadnego przypadku/ogniska księgosuszu, rzekomego pomoru drobiu ani wysoce zjadliwej grypy ptaków – w okresie poprzedzających 30 dni, ani klasycznego czy afrykańskiego pomoru świń – w okresie poprzedzających 40 dni, ani nie odnotowano żadnego przypadku/ogniska tych chorób w gospodarstwach położonych w ich sąsiedztwie w promieniu 10 km w okresie poprzedzających 30 dni; oraz</p> <p>(ii) gdzie nie wystąpił przypadek/ognisko pryszczycy w okresie poprzedzających 60 dni, a także nie odnotowano przypadku/ogniska tej choroby w gospodarstwach położonych w ich sąsiedztwie w promieniu 25 km w okresie poprzedzających 30 dni; oraz</p> <p>⁽²⁾ [b) pozostawały w gospodarstwach, z których pochodzą, przez okres przynajmniej 40 dni przed dniem wyjazdu, po czym zostały przewiezione bezpośrednio do rzeźni, nie mając styczności z innymi zwierzętami niespełniającymi tych samych warunków dotyczących zdrowia zwierząt;]</p> <p>⁽²⁾ albo [b) pozostawały w gospodarstwach pod nadzorem weterynaryjnym w państwie trzecim lub części terytorium państwa trzeciego pochodzenia, z których dozwolony jest przywóz świeżego mięsa zwierząt kopytnych bez żadnych ograniczeń zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym (UE) 2021/404, a w rzeźni:</p> <p>(i) w okresie 24 godzin poprzedzających moment uboju zostały poddane badaniu przedubojowemu i nie wykazywały objawów wskazanych wyżej chorób, na które dane zwierzęta są podatne; oraz</p> <p>(ii) przed ubojem lub uśmierceniem i w jego trakcie obchodzono się z nimi zgodnie z odpowiednimi przepisami prawodawstwa Unii i spełniono wymogi co najmniej równoważne wymogom określonym w rozdziałach II i III rozporządzenia Rady (WE) nr 1099/2009⁽⁴⁾];]</p> <p>⁽²⁾ albo [II.1.3. zostały uzyskane ze zwierząt lub wytworzone przez zwierzęta, które nie zostały uśmiercone w celu zwalczania choroby epizootycznej i które:</p> <p>a) zostały schwytane i uśmiercone na wolności na obszarze:</p> <p>(i) na którym w promieniu 25 km nie odnotowano żadnego przypadku/ogniska żadnej z następujących chorób, w odniesieniu do których dane zwierzęta są wymienione w wykazie zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym (UE) 2018/1882: pryszczycy, księgosuszu, rzekomego pomoru drobiu ani wysoce zjadliwa grypa ptaków – w okresie poprzedzających 30 dni, ani klasyczny bądź afrykański pomór świń – w okresie poprzedzających 40 dni; oraz</p> <p>(ii) położonym w odległości co najmniej 20 km od jakiegokolwiek państwa lub jakiegokolwiek części terytorium państwa, z których nie zezwalano na wywóz do Unii Europejskiej materiału drobiowego w ciągu poprzedzających 30 dni lub materiału wieprzowego w ciągu poprzedzających 40 dni; oraz</p> <p>b) które po uśmierceniu zostały przewiezione w okresie 12 godzin po uśmierceniu w celu schłodzenia do punktu gromadzenia, a zaraz po tym do zakładu obróbki dziczyzny, albo bezpośrednio do zakładu obróbki dziczyzny;]</p>		

PAŃSTWO

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego
przeznaczone do produkcji karmy dla zwierząt domowych

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
II.1.4.		zostały uzyskane w zakładzie, wokół którego w promieniu 10 km nie odnotowano żadnego przypadku/ogniska chorób wskazanych w pkt II.1.3; na które dane zwierzęta są podatne – w okresie poprzedzających 30 dni lub, w przypadku wystąpienia choroby, zezwolono na przygotowanie surowca do wywozu do Unii Europejskiej dopiero po usunięciu całego mięsa oraz całkowitym oczyszczeniu i odkażeniu zakładu pod kontrolą urzędowego lekarza weterynarii;
II.1.5.		podczas uzyskiwania i przygotowywania nie miały styczności z żadnym innym materiałem, który nie spełnia wymaganych warunków podanych powyżej, oraz obchodzono się z nimi w taki sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia czynnikami chorobotwórczymi;
II.1.6.		zostały zapakowane w nowe, szczelne opakowania oraz w urzędowo zaplombowane kontenery opatrzone etykietą z informacją »SUROWIEC PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO PRODUKCJI KARMY DLA ZWIERZĄT DOMOWYCH« oraz nazwą i adresem zakładu będącego miejscem przeznaczenia w Unii Europejskiej;
II.1.7. (²)	[-	składają się wyłącznie z następujących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego: tusze i części zwierząt poddanych ubojowi lub, w przypadku zwierząt łownych, całe uśmiercone zwierzęta lub ich części, które zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi do momentu, gdy zostały nieodwracalnie zgłoszone jako produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego z powodów handlowych;]
(²) lub	[-	tusze i następujące części pochodzące albo ze zwierząt, które zostały poddane ubojowi w rzeźni i zostały uznane za zdatne do uboju w celu spożycia przez ludzi w następstwie badania przedubojowego, albo całe zwierzęta i ich następujące części pochodzące ze zwierząt łownych uśmierconych z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi: (i) tusze lub całe zwierzęta i części zwierząt odrzuconych jako niezdatne do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi, lecz które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej na ludzi lub zwierzęta; (ii) głowy drobiowe; (iii) skóry i skórki, łącznie ze skrawkami i obrzynkami, rogi i stopy, łącznie z paliczkami oraz kośćmi nadgarstka i śródreżcza i kośćmi stopy i śródstopia; (iv) szczecina świńska; (v) pióra;]
(²) lub	[-	produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego powstałe podczas wytwarzania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym odtłuszczone kości, skwarki i osady z centrifug lub separatorów otrzymane w procesie przetwarzania mleka;]
(²) lub	[-	produkty pochodzenia zwierzęcego lub środki spożywcze zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego, które nie są już przeznaczone do spożycia przez ludzi z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu lub innych wad, które nie stanowią żadnego zagrożenia dla zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt;]
(²) lub	[-	zwierzęta wodne i części takich zwierząt, z wyjątkiem ssaków morskich, które nie wykazywały żadnych oznak chorób przenoszonych na ludzi lub zwierzęta;]
(²) lub	[-	produkty uboczne ze zwierząt wodnych pochodzące z przedsiębiorstw lub zakładów wytwarzających produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi;]
(²) lub	[-	następujący materiał pochodzący ze zwierząt, które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej przez ten materiał na ludzi lub zwierzęta: (i) muszle i skorupy skorupiaków i małż z tkanką miękką lub mięsem; (ii) materiały pochodzące ze zwierząt lądowych: — produkty uboczne z wylęgarni, — jaja, — jajeczne produkty uboczne, w tym skorupy jaj; (iii) jednodniowe pisklęta uśmiercone w celach handlowych;]
(²) lub	[-	produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego z bezkręgowców wodnych lub lądowych, innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi lub zwierząt;]

PAŃSTWO

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do produkcji karmy dla zwierząt domowych

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
(2) lub [-	zwierzęta należące do rządów gryzoni i zajęczaków oraz ich części, z wyjątkiem materiału kategorii 1, o którym mowa w art. 8 lit. a) ppkt (iii), (iv) i (v) rozporządzenia (WE) nr 1069/2009, oraz materiału kategorii 2, o którym mowa w art. 9 lit. a)–g) tego rozporządzenia;]	
(2) lub [-	materiał otrzymany ze zwierząt, które były leczone niektórymi substancjami zabronionymi dyrektywą Rady 96/22/WE (4a), gdy na przywóz materiału zezwolono zgodnie z art. 35 lit. a) ppkt (ii) rozporządzenia (WE) nr 1069/2009;]	
II.1.8.	zostały poddane głębokiemu zamrożeniu w zakładzie pochodzenia lub zostały zakonserwowane zgodnie z przepisami Unii Europejskiej w taki sposób, że nie ulegną zepsuciu od momentu wysyłki do momentu dostarczenia do zakładu będącego miejscem przeznaczenia w Unii Europejskiej lub podczas tranzytu przez Unię Europejską;	
II.1.9.	w przypadku surowca otrzymanego ze zwierząt, które były leczone niektórymi substancjami zabronionymi, w przypadku których dyrektywa 96/22/WE zakazuje wykorzystania takiego surowca do produkcji karmy dla zwierząt domowych, gdy na przywóz surowca zezwolono zgodnie z art. 35 lit. a) ppkt (ii) rozporządzenia (WE) nr 1069/2009:	
	<p>a) surowiec został oznaczony w państwie trzecim, przed wprowadzeniem na terytorium Unii Europejskiej, krzyżykiem sporządzonym za pomocą ciepłego lub aktywnego węgla, na każdej zewnętrznej stronie każdego zamrożonego bloku – albo, jeśli surowiec jest przewożony na paletach, które nie zostały podzielone na oddzielne przesyłki podczas transportu do zakładu produkcji karmy dla zwierząt domowych będącego miejscem przeznaczenia w Unii Europejskiej lub podczas tranzytu przez Unię Europejską, na każdej zewnętrznej stronie każdej palety – w taki sposób, aby znak pokrywał przynajmniej 70 % przekątnej długości strony zamrożonego bloku i był szeroki na co najmniej 10 cm;</p> <p>b) w przypadku materiału niezamrożonego surowiec został oznaczony w państwie trzecim przed wprowadzeniem na terytorium Unii Europejskiej poprzez rozpylenie ciepłego węgla lub naniesienie proszku węglowego w taki sposób, aby węgiel był dokładnie widoczny na powierzchni materiału; oraz</p> <p>c) gdy produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego zostały wytworzone z surowca poddanego działaniu, o którym mowa powyżej, oraz innego surowca, który nie był poddany takiemu działaniu, cały surowiec został oznaczony w sposób, o którym mowa powyżej w lit. a) i b).</p>	
(2)(5) [II.2.	Wymogi szczególne	
(2)(6) [II.2.1.	Produkty uboczne w niniejszej przesyłce pochodzą ze zwierząt utrzymywanych na terytorium, o którym mowa w pkt II.1.2, gdzie przeprowadzane są regularnie pod kontrolą urzędową programy szczepień przeciw pryszczycy dla bydła domowego.]	
(2)(7) [II.2.2.	Produkty uboczne w niniejszej przesyłce składają się wyłącznie z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego otrzymanych z oczyszczonych podrobów domowych przeżuwaczy, które dojrzewały w temperaturze otoczenia powyżej + 2 °C przez okres przynajmniej trzech godzin lub w przypadku mięśni żwaczy bydła oraz odkostnionego mięsa zwierząt domowych przez okres przynajmniej 24 godzin.]]	
(2) [II.3.	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego do produkcji karmy dla zwierząt domowych zawierają produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego pochodzące od przeżuwaczy lub zostały uzyskane z takich produktów oraz:	
(2)	[pochodzą z państwa lub regionu, które są sklasyfikowane jako państwo lub region o znikomym ryzyku występowania gąbczastej encefalopatii bydła (BSE) zgodnie z decyzją Komisji 2007/453/WE(8) i w których nie wystąpił żaden rodzimy przypadek BSE;]]	
(2) albo	<p>[pochodzą z państwa lub regionu sklasyfikowanych jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE zgodnie z decyzją 2007/453/WE, w których odnotowano rodzimy przypadek BSE, a produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego lub produkty pochodne pochodzą od zwierząt, które urodziły się po terminie skutecznego wejścia w życie w danym państwie lub regionie zakazu skarmiania przeżuwaczy mączką mięsno-kostną i skwarkami pochodzącymi od przeżuwaczy, zdefiniowanymi w Kodeksie zdrowia zwierząt lądowych OIE, oraz]</p> <p>(2) [pochodzą od przeżuwaczy innych niż bydło, owce lub kozy.]]]</p> <p>(2) albo [pochodzą od bydła, owiec lub kóz, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją 2007/453/WE jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE.]]]</p> <p>(2) albo [nie zawierają:</p> <p>a) materiału szczególnego ryzyka, o którym mowa w pkt 1 załącznika V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001(9);</p>	

PAŃSTWO

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do produkcji karmy dla zwierząt domowych

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>Uwagi</p> <p>Część I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Rubryka I.6: osoba odpowiedzialna za przesyłkę w Unii Europejskiej: wypełnić jedynie w przypadku świadectwa dla przesyłki tranzytowej; można ją wypełnić, jeżeli jest to świadectwo dla towaru, który ma zostać przywieziony do Unii Europejskiej. — Rubryka I.12: miejsce przeznaczenia: wypełnić jedynie w przypadku świadectwa dla przesyłki tranzytowej. Produkty przewożone tranzytem mogą być przechowywane jedynie w wolnych obszarach celnych, składach wolnocłowych i składach celnych. — Rubryka I.15: podać numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwę (statek); podać informację w przypadku rozładunku i ponownego załadunku w Unii Europejskiej. — Rubryka I.19: podać właściwy kod systemu zharmonizowanego (HS): 05.04; 05.06; 05.07; 05.11.91 lub 05.11.99; 23.01; 41.01. — Rubryka I.23: w przypadku kontenerów masowych podać numer kontenera oraz numer plomby (jeżeli dotyczy). — Rubryka I.25: użycie techniczne: wszelkie użycie do celów innych niż skarmianie zwierząt gospodarskich innych niż zwierzęta futerkowe i produkcja karmy dla zwierząt domowych. — Rubryka I.26 i I.27: wypełnić zależnie od tego, czy jest to świadectwo tranzytowe czy przywozowe. — Rubryka I.28: <ul style="list-style-type: none"> — gatunek: wybrać spośród następujących: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia inne niż Ruminantia lub Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, bezkręgowce inne niż Mollusca i Crustacea; — zakład produkcyjny: podać weterynaryjny numer kontrolny zatwierdzonego zakładu. <p>Część II:</p> <p>^(1a) Dz.U. L 300 z 14.11.2009, s. 1.</p> <p>^(1b) Dz.U. L 54 z 26.2.2011, s. 1.</p> <p>^(1c) Nazwa i kod ISO państwa wywozu określony w:</p> <ul style="list-style-type: none"> — części 1 załącznika XIII do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2021/404 (Dz.U. L 114 z 31.3.2021, s. 1); — części 1 załącznika XIV do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2021/404; oraz — części 1 załącznika I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 119/2009 (Dz.U. L 39 z 10.2.2009, s. 12). <p>Ponadto należy podać kod ISO podziału regionalnego z wyżej wymienionych załączników (gdy ma to zastosowanie dla gatunków podatnych na dane choroby).</p> <p>^(1d) Jedynie dla państw, z których dopuszczony jest przywóz do Unii Europejskiej mięsa zwierząt dzikich tego samego gatunku przeznaczonego do spożycia przez ludzi.</p> <p>⁽²⁾ Niepotrzebne skreślić.</p> <p>⁽³⁾ Z wyłączeniem surowej krwi, surowego mleka, skór i skórek, kopyt i rogów, szczeciny i piór (zob. właściwe określone świadectwa w tym załączniku stosowane w przywozie tych produktów).</p> <p>⁽⁴⁾ Dz.U. L 303 z 18.11.2009, s. 1.</p> <p>^(4a) Dz.U. L 125 z 23.5.1996, s. 3.</p> <p>⁽⁵⁾ W przypadku materiału od domowych przeżuwaczy pochodzących z terytorium państwa Ameryki Południowej lub Afryki Południowej lub jego części, z których dopuszczony jest przywóz do Unii Europejskiej jedynie dojrzałego i odkostnionego świeżego mięsa domowych przeżuwaczy przeznaczonego do spożycia przez ludzi, należy dostarczyć dodatkowe gwarancje. Dopuszczony jest także przywóz całych mięśni żwaczy bydła, naciętych zgodnie z sekcją IV rozdział I część B pkt 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 206).</p>	<p>b) oddzielnego mechanicznie mięsa uzyskanego z kości bydła, owiec lub kóz, z wyjątkiem zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją 2007/453/WE jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE, w którym nie odnotowano żadnego rodzimego przypadku BSE;</p> <p>c) produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego uzyskanych z bydła, owiec lub kóz, które zostały uśmiercone po ogłuszeniu poprzez uszkodzenie tkanki ośrodkowego układu nerwowego za pomocą wydłużonego narzędzia w kształcie pręta wprowadzonego do jamy czaszki lub poprzez wstrzyknięcie gazu do jamy czaszki, z wyjątkiem zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją 2007/453/WE jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE.]]]</p>	

PAŃSTWO**Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego
przeznaczone do produkcji karmy dla zwierząt domowych**

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>(⁶) Jedynie dla niektórych państw Ameryki Południowej.</p> <p>(⁷) Jedynie dla niektórych państw Ameryki Południowej i Afryki Południowej.</p> <p>(⁸) Dz.U. L 172 z 30.6.2007, s. 84.</p> <p>(⁹) Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1.</p> <p>— Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor druku.</p> <p>— Uwaga dla osoby odpowiedzialnej za przesyłkę w Unii Europejskiej: niniejsze świadectwo służy jedynie celom weterynaryjnym i musi towarzyszyć przesyłce do momentu przybycia do punktu kontroli granicznej Unii Europejskiej.</p>		
<p>Urzędowy lekarz weterynarii/urzędowy inspektor</p> <p>Imię i nazwisko (wielkimi literami):</p> <p>Data:</p> <p>Pieczęć:</p> <p>Kwalifikacje i tytuł:</p> <p>Podpis:</p>		

”;

b) rozdział 8 otrzymuje brzmienie:

„ROZDZIAŁ 8

Świadectwo zdrowia

Dla produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego do stosowania poza łańcuchem paszowym lub w charakterze próbek handlowych⁽²⁾, na potrzeby wysyłki do Unii Europejskiej lub przewozu tranzytowego przez jej terytorium⁽²⁾

PAŃSTWO:

Świadectwo weterynaryjne dla UE

Część I: Dane przesyłki	I.1. Nadawca Nazwa Adres Tel.		I.2. Numer referencyjny świadectwa		I.2.a.			
			I.3. Właściwy organ centralny					
			I.4. Właściwy organ lokalny					
	I.5. Odbiorca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel.		I.6. Osoba odpowiedzialna za przesyłkę w UE Imię i nazwisko Adres Kod pocztowy Tel.					
	I.7. Państwo pochodzenia	Kod ISO	I.8. Region pochodzenia	Kod	I.9. Państwo przeznaczenia	Kod ISO	I.10. Region przeznaczenia	Kod
	I.11. Miejsce pochodzenia		I.12. Miejsce przeznaczenia					
	Nazwa zatwierdzenia		Numer		Nazwa		Skład celny <input type="checkbox"/> Numer zatwierdzenia	
	Adres		Numer		Adres			
	Nazwa zatwierdzenia		Numer		Kod pocztowy			
	Adres							
I.13. Miejsce załadunku		I.14. Data wyjazdu						
I.15. Środek transportu		I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE						
Samolot <input type="checkbox"/>		Statek <input type="checkbox"/>		Kolej <input type="checkbox"/>				
Samochód <input type="checkbox"/>		Inne <input type="checkbox"/>						
Oznakowanie		I.17.						
Dokumenty towarzyszące								
I.18. Opis towaru				I.19. Kod towaru (kod HS)				
						I.20. Ilość		
I.21. Temperatura produktu				I.22. Liczba opakowań				
Otoczenia <input type="checkbox"/>				Schłodzony <input type="checkbox"/>		Zamrożony <input type="checkbox"/>		
I.23. Nr plomby/kontenera/pojemnika				I.24. Rodzaj opakowań				
I.25. Cel certyfikacji:								
Użycie techniczne <input type="checkbox"/>								
I.26. Tranzyt przez UE do państwa trzeciego <input type="checkbox"/>		I.27. Przywóz lub dopuszczenie na terytorium UE <input type="checkbox"/>						
Państwo trzecie		Kod ISO						
I.28. Oznakowanie towaru				Numer zatwierdzenia zakładu				
Gatunek (nazwa systematyczna)		Rodzaj towaru		Zakład produkcyjny		Liczba opakowań		
Masa netto		Numer partii						

PAŃSTWO

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego do stosowania poza łańcuchem paszowym lub w charakterze próbek handlowych⁽²⁾

Część II: Zaświadczenie	II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
	<p>Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, oświadczam, że przeczytałem i zrozumiałem rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009^(1a) i rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011^(1b), w szczególności załącznik XIV rozdział II do niego, i zaświadczam, że produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego opisane powyżej:</p> <p>⁽²⁾ [stanowią próbki handlowe, które składają się z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do celów określonych badań lub analiz, o których mowa w definicji próbek handlowych w pkt 39 załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) nr 142/2011, i zostały opatrzone etykietą »PRÓBKA HANDLOWA NIEPRZEZNACZONA DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI«.]</p> <p>⁽²⁾ albo [spełniają wymagania w zakresie zdrowia zwierząt określone w pkt II.1.];</p> <p>II.1. produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego wymienione powyżej</p> <p>II.1.1. zostały</p> <p>⁽²⁾ [a] uzyskane z materiałów przywożonych z państwa trzeciego, jego terytorium lub części:⁽³⁾, z którego dozwolony jest wywóz świeżego mięsa do Unii Europejskiej;]</p> <p>⁽²⁾ lub [b] uzyskane w państwie trzecim wywozu, na jego terytorium lub części:⁽³⁾ ze zwierząt, które:</p> <p>(i) pozostawały w tym państwie trzecim, na jego terytorium lub części kwalifikujących się do wywozu świeżego mięsa do Unii Europejskiej od urodzenia lub przez okres co najmniej poprzedzających trzech miesięcy przed datą uboju; lub</p> <p>(ii) zostały uśmiercone na wolności w tym kraju trzecim, na jego terytorium lub części⁽⁴⁾];</p> <p>⁽²⁾ lub [c] zostały otrzymane z jaj, mleka, gryzoni, zajęczaków, zwierząt wodnych lub bezkręgowców lądowych lub wodnych;]</p> <p>⁽²⁾ [II.1.2. w przypadku materiałów innych niż materiały otrzymane z jaj, mleka, gryzoni, zajęczaków, tłuszczu z wełny, zwierząt wodnych lub bezkręgowców lądowych lub wodnych i nieprzetworzonych futer – zostały uzyskane ze zwierząt:</p> <p>⁽²⁾ [a] pochodzących z gospodarstw:</p> <p>(i) gdzie w odniesieniu do następujących chorób, na które dane zwierzęta są podatne, nie odnotowano żadnego przypadku/ogniska księgosuszu, choroby pęcherzykowej świń, rzekomego pomoru drobiu ani wysoce zjadliwej grypy ptaków – w okresie poprzedzających 30 dni, ani klasycznego czy afrykańskiego pomoru świń – w okresie poprzedzających 40 dni; ani nie odnotowano żadnego przypadku/ogniska tych chorób w gospodarstwach położonych w ich sąsiedztwie w promieniu 10 km w okresie poprzedzających 30 dni; oraz</p> <p>(ii) gdzie nie wystąpiły przypadek/ognisko pryszczycy w okresie poprzedzających 60 dni, a także nie odnotowano przypadku/ogniska tej choroby w gospodarstwach położonych w ich sąsiedztwie w promieniu 25 km w okresie poprzedzających 30 dni; oraz</p> <p>b) które:</p> <p>(i) nie zostały uśmiercone celem wyeliminowania choroby epizootycznej;</p> <p>[⁽²⁾</p> <p>(ii) pozostawały w gospodarstwach, z których pochodzą, przez okres przynajmniej 40 dni przed dniem wyjazdu, po czym zostały przewiezione bezpośrednio do rzeźni, nie mając styczności z innymi zwierzętami niespełniającymi tych samych warunków dotyczących zdrowia zwierząt;</p> <p>⁽²⁾ albo</p> <p>(ii) pozostawały w gospodarstwach pod nadzorem weterynaryjnym w państwie trzecim lub części terytorium państwa trzeciego pochodzenia, z których dozwolony jest przywóz świeżego mięsa zwierząt kopytnych bez żadnych ograniczeń zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2021/404;</p> <p>(iii) w rzeźni w okresie 24 godzin przed momentem uboju zostały poddane badaniu przedubojowemu i nie wykazywały objawów wskazanych wyżej chorób, na które dane zwierzęta są podatne; oraz</p> <p>(iv) z którymi przed ubojem lub uśmierceniem oraz w jego trakcie obchodzono się w rzeźni zgodnie z odpowiednimi przepisami prawodawstwa Unii i spełniono wymogi co najmniej równoważne wymogom określonym w rozdziałach II i III rozporządzenia Rady (WE) nr 1099/2009⁽⁵⁾];</p>		

PAŃSTWO

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego do stosowania poza łańcuchem paszowym lub w charakterze próbek handlowych⁽²⁾

II.	Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
	⁽²⁾ albo [a]	schwytych i uśmierconych na wolności na obszarze: <ul style="list-style-type: none"> (i) na którym w promieniu 25 km nie odnotowano żadnego przypadku/ogniska żadnej z następujących chorób, na które są podatne te zwierzęta: pryszczycza, księgosusz, rzekomy pomór drobiu ani wysoce zjadliwa grypa ptaków – w okresie poprzedzających 30 dni, ani klasyczny bądź afrykański pomór świń – w okresie poprzedzających 40 dni; oraz (ii) położonym w odległości większej niż 20 km od granic oddzielających to terytorium od innego terytorium państwa trzeciego bądź jego części, z których wywóz takiego materiału do Unii Europejskiej nie jest w tym czasie dozwolony; oraz b) które po uśmierceniu zostały w okresie 12 godzin przewiezione w celu schłodzenia do punktu gromadzenia, a zaraz po tym do zakładu przetwórstwa dziczyzny, albo bezpośrednio do zakładu przetwórstwa dziczyzny;]	
(2) [II.1.3.		w przypadku materiału innego niż materiał otrzymany ze schwytych na wolności ryb lub bezkręgowców – zostały uzyskane w zakładzie, wokół którego w promieniu 10 km nie odnotowano żadnego przypadku/ogniska chorób wskazanych w pkt II.1.2, na które dane zwierzęta są podatne, przez okres poprzedzających 30 dni lub, w przypadku wystąpienia przypadku/ogniska jednej z tych chorób, zezwolono na przygotowanie surowca do wywozu do Unii Europejskiej dopiero po usunięciu całego mięsa oraz całkowitym oczyszczeniu i odkażeniu zakładu pod kontrolą urzędowego lekarza weterynarii;]	
II.1.4.		podczas uzyskiwania i przygotowywania nie miały styczności z innym materiałem, który nie spełnia wymaganych warunków podanych powyżej, oraz obchodzono się z nimi w taki sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia czynnikami chorobotwórczymi;	
II.1.5.		zostały zapakowane w nowe, szczelne opakowania lub w opakowania, które zostały oczyszczone i odkażone przed użyciem, oraz, w przypadku przesyłek wysłanych inaczej niż poprzez paczki pocztowe, w kontenery zaplombowane urzędowo pod nadzorem właściwych organów, opatrzone etykietą z informacją »PRODUKTY UBOCZNE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO WYROBU PRODUKTÓW POCHODNYCH STOSOWANYCH POZA ŁAŃCUCHEM PASZOWYM« oraz nazwą i adresem zakładu będącego miejscem przeznaczenia w Unii Europejskiej;	
II.1.6.		składają się wyłącznie z następujących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego:	
	⁽²⁾ [-	tusze i części zwierząt poddanych ubojowi lub, w przypadku zwierząt łownych, całe uśmiercone zwierzęta lub ich części, które zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi do momentu, gdy zostały nieodwracalnie zgłoszone jako produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego z powodów handlowych;]	
	⁽²⁾ lub [-	tusze i następujące części pochodzące albo ze zwierząt, które zostały poddane ubojowi w rzeźni i zostały uznane za zdatne do uboju w celu spożycia przez ludzi w następstwie badania przedubojowego, albo całe zwierzęta i ich następujące części pochodzące ze zwierząt łownych uśmierconych z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi: <ul style="list-style-type: none"> (i) tusze lub całe zwierzęta i części zwierząt odrzuconych jako niezdatne do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi, lecz które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej na ludzi lub zwierzęta; (ii) głowy drobiowe; (iii) skóry i skórki, łącznie ze skrawkami i obrzynkami, rogi i stopy, łącznie z paliczkami oraz kośćmi nadgarstka i śródreżca i kośćmi stopy i śródstopia; (iv) szczecina świńska; (v) pióra;] 	
	⁽²⁾ lub [-	produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego z drobiu i zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie, zgodnie z art. 1 ust. 3 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ^(2a) , które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej na ludzi lub zwierzęta;]	
	⁽²⁾ lub [-	krew zwierząt, które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej przez krew na ludzi lub zwierzęta, uzyskana ze zwierząt, które zostały poddane ubojowi w rzeźni, po uznaniu ich za zdatne do uboju z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi w następstwie badania przedubojowego zgodnie z przepisami unijnymi;]	
	⁽²⁾ lub [-	produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego powstałe podczas wytwarzania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym odtłuszczone kości, skwarki i osad z centrifug lub separatorów otrzymany w procesie przetwarzania mleka;]	

PAŃSTWO

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego do stosowania poza łańcuchem paszowym lub w charakterze próbek handlowych⁽²⁾

II.	Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
	(²) lub [- produkty pochodzenia zwierzęcego lub środki spożywcze zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego, które nie są już przeznaczone do spożycia przez ludzi z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu lub innych wad, które nie stanowią żadnego zagrożenia dla zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt;]		
	(²) lub [- karma dla zwierząt domowych oraz pasze pochodzenia zwierzęcego lub pasze zawierające produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego lub produkty pochodne, które nie są już przeznaczone do skarmiania z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu lub innych wad, które nie stanowią żadnego zagrożenia dla zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt;]		
	(²) lub [- krew, łożysko, wełna, pióra, sierść, rogi, ścinki z kopyt i surowe mleko pochodzące od żywych zwierząt, które nie wykazywały objawów żadnej choroby przenoszonej przez ten produkt na ludzi lub zwierzęta;]		
	(²) lub [- zwierzęta wodne i części takich zwierząt, z wyjątkiem ssaków morskich, które nie wykazywały żadnych oznak chorób przenoszonych na ludzi lub zwierzęta;]		
	(²) lub [- produkty uboczne ze zwierząt wodnych pochodzące z przedsiębiorstw lub zakładów wytwarzających produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi;]		
	(²) lub [- następujący materiał pochodzący ze zwierząt, które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej przez ten materiał na ludzi lub zwierzęta: (i) muszle i skorupy skorupiaków i maź z tkanką miękką lub mięsem; (ii) materiały pochodzące ze zwierząt lądowych: – produkty uboczne z wylęgarni; – jaja; – jajeczne produkty uboczne, w tym skorupy jaj; (iii) jednodniowe pisklęta uśmiercone w celach handlowych;]		
	(²) lub [- produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego z bezkręgowców wodnych lub lądowych, innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi lub zwierząt;]		
	(²) lub [- zwierzęta należące do rzędów gryzoni i zajęczaków oraz ich części, z wyjątkiem materiału kategorii 1, o którym mowa w art. 8 lit. a) ppkt (iii), (iv) i (v) rozporządzenia (WE) nr 1069/2009, oraz materiału kategorii 2, o którym mowa w art. 9 lit. a)–g) tego rozporządzenia;]		
	(²) lub [- futra pochodzące od martwych zwierząt, które nie wykazywały klinicznych objawów żadnej choroby przenoszonej przez ten produkt na ludzi i zwierzęta;]		
II.1.7.	zostały poddane głębokiemu zamrożeniu w zakładzie pochodzenia lub zostały zakonserwowane zgodnie z przepisami Unii Europejskiej w taki sposób, że nie ulegną zepsuciu od momentu wysyłki do momentu dostarczenia do zakładu będącego miejscem przeznaczenia.		
(²) ⁽⁶⁾ [II.1.8.			
(²) ⁽⁷⁾			
[II.1.8.1.	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego w niniejszej przesyłce pochodzą ze zwierząt pozyskanych w państwie, na jego terytorium lub części, o których mowa w pkt II.1.1, gdzie przeprowadzane są regularnie pod kontrolą urzędową programy szczepień przeciw pryszczycy u bydła domowego.]]		
(²) ⁽⁸⁾			
lub [II.1.8.2.	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego w niniejszej przesyłce składają się z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego otrzymanych z podrobów lub odkostnionego mięsa.]]		
(²) [II.1.9.	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego wymienione powyżej		
(²)	[pochodzą od innych przeżuwaczy niż bydło, owce lub kozy.]]		
(²) albo	[pochodzą od bydła, owiec lub kóz i nie zawierają ani nie zostały uzyskane z:		
(²)	[materiału bydłowego, owczego ani koziego innego niż materiał pochodzący od zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją Komisji 2007/453/WE ⁽⁹⁾ jako państwo lub region o znikomym ryzyku występowania gąbczastej encefalopatii bydła (BSE).]]		
(²) albo	[a) materiału szczególnego ryzyka, o którym mowa w pkt 1 załącznika V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 ⁽¹⁰⁾ ; b) oddzielnego mechanicznie mięsa uzyskanego z kości bydła, owiec lub kóz, z wyjątkiem zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją 2007/453/WE jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE, w którym nie odnotowano żadnego rodzimego przypadku BSE; c) produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego lub produktów pochodnych uzyskanych z bydła, owiec lub kóz, które zostały uśmiercone po ogłuszeniu poprzez uszkodzenie tkanki ośrodkowego układu nerwowego za pomocą wydłużonego narzędzia w kształcie pręta wprowadzonego do jamy czaszki lub poprzez wstrzyknięcie gazu do jamy czaszki, z wyjątkiem zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją 2007/453/WE jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE.]]		

PAŃSTWO

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego do stosowania poza łańcuchem paszowym lub w charakterze próbek handlowych⁽²⁾

II.	Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
II.1.10	<p>Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego wymienione powyżej</p> <p>(²) [nie zawierają mleka ani produktów mlecznych pochodzących od owiec lub kóz ani nie są przeznaczone na paszę dla zwierząt gospodarskich innych niż zwierzęta futerkowe.]</p> <p>(²) albo [zawierają mleko lub produkty mleczne pochodzące od owiec lub kóz i są przeznaczone na paszę dla zwierząt gospodarskich innych niż zwierzęta futerkowe, a to mleko lub te produkty mleczne:</p> <p>a) pochodzą od kóz i owiec, które były od urodzenia nieprzerwanie trzymane w państwie, gdzie spełnione są następujące warunki:</p> <p>(i) trzęsawka klasyczna podlega obowiązkowi zgłaszania;</p> <p>(ii) uruchomiono system rozpowszechniania informacji, nadzoru i monitorowania trzęsawki klasycznej;</p> <p>(iii) w stosunku do gospodarstw utrzymujących owce lub kozy stosuje się urzędowe ograniczenia w przypadku podejrzenia obecności przenośnej encefalopatii gąbczastej (TSE) lub potwierdzenia obecności trzęsawki klasycznej;</p> <p>(iv) owce i kozy zakażone trzęsawką klasyczną podlegają uśmierceniu i zniszczeniu;</p> <p>(v) od co najmniej siedmiu lat w całym państwie obowiązuje i jest skutecznie egzekwowany zakaz karmienia owiec i kóz mączką mięsno-kostną lub skwarkami pochodzącymi od przeżuwaczy, zdefiniowanymi w Kodeksie zdrowia zwierząt lądowych Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (OIE);</p> <p>b) pochodzą z gospodarstw, w których nie wprowadzono urzędowych ograniczeń ze względu na podejrzenie obecności TSE;</p> <p>c) pochodzą z gospodarstw, w których przez okres siedmiu poprzednich lat nie zdiagnozowano żadnego przypadku trzęsawki klasycznej lub w których, w następstwie potwierdzenia przypadku trzęsawki klasycznej:</p> <p>(²) [wszystkie owce i kozy w gospodarstwie zostały uśmiercone i zniszczone lub poddane ubojowi, z wyjątkiem tryków hodowlanych posiadających genotyp ARR/ARR, owiec hodowlanych posiadających co najmniej jeden allel ARR i nieposiadających żadnego allelu VRQ i innych owiec posiadających co najmniej jeden allel ARR;]</p> <p>(²) albo wszystkie zwierzęta, u których potwierdzono trzęsawkę klasyczną, poddano uśmierceniu i zniszczeniu, a gospodarstwo było przez okres przynajmniej dwóch lat od dnia potwierdzenia ostatniego przypadku trzęsawki klasycznej poddane intensywnemu monitorowaniu TSE, w tym badaniom na obecność TSE z wynikiem ujemnym zgodnie z metodami laboratoryjnymi określonymi w rozdziale C pkt 3.2 załącznika X do rozporządzenia (WE) nr 999/2001, w odniesieniu do wszystkich niżej wymienionych zwierząt powyżej 18 miesiąca życia oprócz owiec o genotypie ARR/ARR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zwierzęta poddane ubojowi w celu spożycia przez ludzi; oraz - zwierzęta, które padły lub zostały uśmiercone w gospodarstwie, ale których nie uśmiercono w ramach kampanii zwalczania choroby.]] 		
<p>Uwagi</p> <p>Część I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Rubryka I.6: osoba odpowiedzialna za przesyłkę w Unii Europejskiej: wypełnienie rubryki jest wymagane jedynie w przypadku świadectwa dla towaru, który ma być przewożony tranzytem przez Unię Europejską; można ją wypełnić, jeżeli jest to świadectwo dla towaru, który ma zostać przywieziony do Unii Europejskiej. — Rubryka I.11: w przypadku przesyłek do celów próbek handlowych lub analiz: podać wyłącznie nazwę i adres zakładu. — Rubryka I.11 i I.12: numer zatwierdzenia: numer rejestracyjny przedsiębiorstwa lub zakładu, który został wydany przez właściwe organy. — Rubryka I.12: miejsce przeznaczenia: tę rubrykę należy wypełnić w odniesieniu do następujących produktów: <ul style="list-style-type: none"> — produkty służące do wyrobu produktów pochodnych stosowanych poza łańcuchem paszowym: jedynie w przypadku świadectwa dla przesyłki tranzytowej. Produkty przewożone tranzytem mogą być przechowywane jedynie w wolnych obszarach celnych, składach wolnocłowych i składach celnych. — produkty w charakterze próbek handlowych lub do analiz: zakład w Unii Europejskiej wskazany w zezwoleniu właściwego organu, w stosownych przypadkach. — Rubryka I.15: podać numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontenery i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwę (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku w Unii Europejskiej nadawca musi zgłosić ten fakt w punkcie kontroli granicznej w miejscu wprowadzenia do Unii Europejskiej. — Rubryka I.19: użyć właściwego kodu systemu zharmonizowanego (HS) w ramach następujących pozycji: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.08; 05.05; 05.06; 05.07; 05.11.91; 05.11.99, 23.01 lub 30.01. 			

PAŃSTWO

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego do stosowania poza łańcuchem paszowym lub w charakterze próbek handlowych⁽²⁾

II.	Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>— Rubryka I.23: w przypadku kontenerów masowych podać numer kontenera oraz numer plomby (jeżeli dotyczy).</p> <p>— Rubryka I.25:</p> <ul style="list-style-type: none"> — użycie techniczne: wszelkie użycie do celów innych niż skarmianie zwierząt gospodarskich innych niż zwierzęta futerkowe i produkcja karmy dla zwierząt domowych. — do celów świadectwa »użycie techniczne« obejmuje użycie w charakterze próbki handlowej. <p>— Rubryka I.26 i I.27: z wyjątkiem próbek handlowych, które nie są przewożone tranzytem, wypełnić zależnie od tego, czy jest to świadectwo tranzytowe, czy przywozowe.</p> <p>— Rubryka I.28:</p> <ul style="list-style-type: none"> — produkty służące do wyrobu produktów pochodnych stosowanych poza łańcuchem paszowym: zakład produkcyjny: podać weterynaryjny numer kontrolny zatwierdzonego zakładu; — produkty przeznaczone do celów określonych badań lub analiz technologicznych: zakład w Unii Europejskiej wskazany w zezwoleniu właściwego organu, w stosownych przypadkach. — gatunek: wybrać spośród następujących: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia inne niż Ruminantia lub Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, bezkręgowce inne niż Mollusca i Crustacea. 			
<p>Część II:</p>			
<p>^(1a) Dz.U. L 300 z 14.11.2009, s. 1.</p>			
<p>^(1b) Dz.U. L 54 z 26.2.2011, s. 1.</p>			
<p>⁽²⁾ Niepotrzebne skreślić.</p>			
<p>^(2a) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.</p>			
<p>⁽³⁾ Nazwa i kod ISO państwa wywozu określony w:</p> <ul style="list-style-type: none"> — części 1 załącznika XIII do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2021/404 (Dz.U. L 114 z 31.3.2021, s. 1); — części 1 załącznika XIV do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2021/404; oraz — załączniku I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 119/2009 (Dz.U. L 39 z 10.2.2009, s. 12). <p>Ponadto w stosownych przypadkach należy podać kod ISO jego terytoriów i części, o których mowa w załącznikach do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2021/404 i do rozporządzenia (WE) nr 119/2009, o których mowa w niniejszej uwadze (gdy ma to zastosowanie dla gatunków podatnych na dane choroby).</p>			
<p>⁽⁴⁾ Jedyne dla państw, z których dopuszczony jest przywóz do Unii Europejskiej mięsa zwierząt dzikich tego samego gatunku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi.</p>			
<p>⁽⁵⁾ Dz.U. L 303 z 18.11.2009, s. 1.</p>			
<p>⁽⁶⁾ W przypadku materiału od domowych przeżuwaczy pochodzących z terytorium państwa Ameryki Południowej lub Afryki Południowej lub jego części, z których dopuszczony jest przywóz do Unii Europejskiej jedynie dojrzałego i odkostnionego świeżego mięsa domowych przeżuwaczy przeznaczonego do spożycia przez ludzi, należy dostarczyć dodatkowe gwarancje. Dopuszczony jest także przywóz całych mięśni żwaczy bydła, naciętych zgodnie z wymogami sekcji IV rozdział I część B pkt 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 206).</p>			
<p>⁽⁷⁾ Jedyne dla niektórych państw Ameryki Południowej.</p>			
<p>⁽⁸⁾ Jedyne dla niektórych państw Ameryki Południowej i Afryki Południowej.</p>			
<p>⁽⁹⁾ Dz.U. L 172 z 30.6.2007, s. 84.</p>			
<p>⁽¹⁰⁾ Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1.</p>			
<p>— Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor druku.</p>			
<p>— Uwaga dla osoby odpowiedzialnej za przesyłkę w Unii Europejskiej: niniejsze świadectwo służy jedynie celom weterynaryjnym i musi towarzyszyć przesyłce do momentu przybycia do punktu kontroli granicznej w miejscu wprowadzenia do Unii Europejskiej.</p>			
<p>Urzędowy lekarz weterynarii/urzędowy inspektor</p> <p>Imię i nazwisko (wielkimi literami):</p> <p>Data:</p> <p>Pieczęć:</p> <p>Kwalifikacje i tytuł:</p> <p>Podpis:</p>			

c) rozdział 10(B) otrzymuje brzmienie:

„ROZDZIAŁ 10(B)

Świadectwo zdrowia

Dla tłuszczów wytopionych nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi do niektórych zastosowań poza łańcuchem paszowym, na potrzeby wysyłki do Unii Europejskiej lub przewozu tranzytowego przez jej terytorium(2)

PAŃSTWO:

Świadectwo weterynaryjne dla UE

Część I: Dane przesyłki	I.1. Nadawca Nazwa Adres Tel.		I.2. Numer referencyjny świadectwa		I.2.a.			
			I.3. Właściwy organ centralny					
			I.4. Właściwy organ lokalny					
	I.5. Odbiorca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel.		I.6. Osoba odpowiedzialna za przesyłkę w UE Imię i nazwisko Adres Kod pocztowy Tel.					
	I.7. Państwo pochodzenia	Kod ISO	I.8. Region pochodzenia	Kod	I.9. Państwo przeznaczenia	Kod ISO	I.10. Region przeznaczenia	Kod
	I.11. Miejsce pochodzenia		Numer		I.12. Miejsce przeznaczenia			
	Nazwa zatwierdzenia Adres		Numer		Nazwa Adres			
	Nazwa zatwierdzenia Adres		Numer		Skład celny <input type="checkbox"/> Numer zatwierdzenia			
	Nazwa zatwierdzenia Adres		Numer		Kod pocztowy			
	I.13. Miejsce załadunku		I.14. Data wyjazdu					
I.15. Środek transportu Samolot <input type="checkbox"/> Statek <input type="checkbox"/> Kolej <input type="checkbox"/> Samochód <input type="checkbox"/> Inne <input type="checkbox"/> Oznakowanie Dokumenty towarzyszące		I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE						
I.18. Opis towaru		I.17.						
				I.19. Kod towaru (kod HS)				
				I.20. Ilość				
I.21. Temperatura produktu Otoczenia <input type="checkbox"/> Schłodzony <input type="checkbox"/> Zamrożony <input type="checkbox"/>		I.22. Liczba opakowań						
I.23. Nr plomby/kontenera/pojemnika				I.24. Rodzaj opakowań				
I.25. Cel certyfikacji: Użycie techniczne <input type="checkbox"/>								
I.26. Tranzyt przez UE do państwa trzeciego <input type="checkbox"/> Państwo trzecie Kod ISO			I.27. Przywóz lub dopuszczenie na terytorium UE <input type="checkbox"/>					
I.28. Oznakowanie towaru Gatunek (nazwa systematyczna) Numer zatwierdzenia zakładu Zakład produkcyjny Liczba opakowań Masa netto Numer partii								

PAŃSTWO

Tłuszcze wytopione nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi do niektórych zastosowań poza łańcuchem paszowym

Część II: Zaświadczenie	II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
	<p>Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, oświadczam, że przeczytałem i zrozumiałem rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 ^(1a), w szczególności jego art. 8, 9 i 10, oraz rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011 ^(1b), w szczególności załącznik XIV rozdział II do tego rozporządzenia, i zaświadczam, że tłuszcze wytopione opisane powyżej:</p> <p>II.1. składają się z tłuszczów wytopionych nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, które spełniają poniższe wymagania dotyczące zdrowia;</p> <p>II.2. zostały przygotowane wyłącznie z następujących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego:</p> <p>(²) [II.2.1. w przypadku materiałów przeznaczonych do produkcji paliw odnawialnych, o których mowa w rozdziale IV sekcja 2 pkt L załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011, biodiesla lub produktów oleochemicznych – z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w art. 8, 9 i 10 rozporządzenia (WE) nr 1069/2009;]</p> <p>(²) [II.2.2. w przypadku materiałów przeznaczonych do produkcji paliw odnawialnych, o których mowa w rozdziale IV sekcja 2 pkt J załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011 – materiały zostały przygotowane wyłącznie z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w art. 9 i 10 rozporządzenia (WE) nr 1069/2009;]</p> <p>(²) [II.2.3. w przypadku materiałów przeznaczonych do celów innych niż kosmetyki, produkty farmaceutyczne lub wyroby medyczne – materiały zostały przygotowane wyłącznie:</p> <p>(²) [- z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego zawierających pozostałości zatwierdzonych substancji lub zanieczyszczeń w ilościach przekraczających dozwolone poziomy, o których mowa w art. 15 ust. 3 dyrektywy Rady 96/23/WE^(2a);]</p> <p>(²) lub [- z produktów pochodzenia zwierzęcego, które zostały uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi z powodu obecności ciał obcych w tych produktach;]</p> <p>(²) lub [- ze zwierząt i części zwierząt, innych niż te określone w art. 8 i 10 rozporządzenia (WE) nr 1069/2009, które padły z innych przyczyn niż ubój lub uśmiercenie z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi, w tym zwierząt uśmierconych w celu zwalczania chorób;]</p> <p>(²) lub [- z tusz i części tusz zwierząt poddanych ubojowi lub, w przypadku zwierząt łownych, całych ciał uśmierconych zwierząt lub ich części, które są zdatne do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi, lecz nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi z powodów handlowych;]</p> <p>(²) lub [- z tusz i następujących części pochodzących albo ze zwierząt, które zostały poddane ubojowi w rzeźni i zostały uznane za zdatne do uboju w celu spożycia przez ludzi w następstwie badania przedubojowego, albo całych ciał i ich następujących części pochodzących ze zwierząt łownych uśmierconych z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi:</p> <p>(i) tusze lub całe zwierzęta i części zwierząt odrzuconych jako niezdatne do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi, lecz które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej na ludzi lub zwierzęta;</p> <p>(ii) głowy drobiowe;</p> <p>(iii) skóry i skórki, łącznie ze skrawkami i obrzynkami, rogi i stopy, łącznie z palczkami oraz kośćmi nadgarstka i śródreżca i kośćmi stopy i śródstopia;</p> <p>(iv) szczecina świńska;</p> <p>(v) pióra;]</p> <p>(²) lub [- z krwi zwierząt, które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej przez krew na ludzi lub zwierzęta, uzyskanej ze zwierząt, które zostały poddane ubojowi w rzeźni, po uznaniu ich za zdatne do uboju z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi w następstwie badania przedubojowego zgodnie z przepisami unijnymi;]</p> <p>(²) lub [- z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego powstałych podczas wytwarzania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym odtłuszczonych kości, skwarków i osadu z centrifuż lub separatorów otrzymanego w procesie przetwarzania mleka;]</p> <p>(²) lub [- z produktów pochodzenia zwierzęcego lub środków spożywczych zawierających produkty pochodzenia zwierzęcego, które nie są już przeznaczone do spożycia przez ludzi z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu lub innych wad, które nie stanowią żadnego zagrożenia dla zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt;]</p> <p>(²) lub [- z karmy dla zwierząt domowych oraz materiałów paszowych pochodzenia zwierzęcego lub materiałów paszowych zawierających produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego lub produkty pochodne, które nie są już przeznaczone do skarmiania z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu lub innych wad, które nie stanowią żadnego zagrożenia dla zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt;]</p>		

PAŃSTWO

Tłuszcze wytopione nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi do niektórych zastosowań poza łańcuchem paszowym

II.	Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
	(²) lub [- z krwi, łożyska, wełny, piór, sierści, rogów, ścinków z kopyt i surowego mleka pochodzących od żywych zwierząt, które nie wykazywały objawów żadnej choroby przenoszonej przez ten produkt na ludzi lub zwierzęta;]		
	(²) lub [- ze zwierząt wodnych i części takich zwierząt, z wyjątkiem ssaków morskich, które nie wykazywały żadnych oznak chorób przenoszonych na ludzi lub zwierzęta;]		
	(²) lub [- z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego ze zwierząt wodnych pochodzących z przedsiębiorstw lub zakładów wytwarzających produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi;]		
	(²) lub [- z następującego materiału pochodzącego ze zwierząt, które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej przez ten materiał na ludzi lub zwierzęta: (i) muszle i skorupy skorupiaków i maź z tkanką miękką lub mięsem; (ii) materiały pochodzące ze zwierząt lądowych: — produkty uboczne z wylęgarni, — jaja, — jajeczne produkty uboczne, w tym skorupy jaj; (iii) jednodniowe pisklęta uśmiercone w celach handlowych;]		
	(²) lub [- z bezkręgowców wodnych i lądowych, innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi lub zwierząt;]		
	(²) lub [- ze zwierząt należących do rzędów gryzoni i zajęczaków oraz ich części, z wyjątkiem materiału kategorii 1, o którym mowa w art. 8 lit. a) ppkt (iii), (iv) i (v) rozporządzenia (WE) nr 1069/2009, oraz materiału kategorii 2, o którym mowa w art. 9 lit. a)–g) tego rozporządzenia;]		
	(²) lub [- ze skór i skórek, kopyt, piór, wełny, rogów, sierści i futra pochodzących od martwych zwierząt niewykazujących żadnych objawów choroby przenoszonej przez ten produkt na ludzi i zwierzęta;]		
	(²) lub [- z tkanki tłuszczowej ze zwierząt, które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej przez tę tkankę na ludzi lub zwierzęta, poddanych ubojowi w rzeźni i uznanych zaдатne do uboju z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi w następstwie badania przedubojowego zgodnie z przepisami unijnymi;]		
(²) [II.2.4.	w przypadku materiałów przeznaczonych do celów innych niż produkcja nawozów organicznych lub polepszaczy gleby, kosmetyków, produktów farmaceutycznych lub wyrobów medycznych:		
(²)	[- z materiału szczególnego ryzyka, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady(^{2b});]		
(²) lub	[- z całych ciał lub części martwych zwierząt zawierających materiał szczególnego ryzyka, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001, w momencie ich usuwania;]		
(²) lub	[- z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, które uzyskano ze zwierząt, które zostały poddane nielegalnym zabiegom lub nielegalnemu leczeniu, w rozumieniu art. 1 ust. 2 lit. d) dyrektywy Rady 96/22/WE(^{2c}) lub art. 2 lit. b) dyrektywy 96/23/WE;]		
(²) lub	[- z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego zawierających pozostałości innych substancji i substancji skażających środowisko wymienionych w wykazie grupy B 3 w załączniku I do dyrektywy 96/23/WE, jeżeli takie pozostałości występują w ilościach przekraczających dozwolone poziomy określone w przepisach unijnych lub, w przypadku ich braku, w przepisach państwa członkowskiego przywozu;]		
II.3.	tłuszcze wytopione:		
a)	zostały poddane przetwarzaniu zgodnie z metodą (wskazać metodę przetwarzania) określoną w rozdziale III załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011 celem zniszczenia czynników chorobotwórczych;		
[(²) b)	z materiałów kategorii 1 i 2 przed wysyłką do Unii Europejskiej zostały oznaczone za pomocą triheptanianu glicerolu (GTH), tak aby jednorodnie rozłożone minimalne stężenie wynosiło co najmniej 250 mg GTH na kg tłuszczu;		
c)	w przypadku tłuszczów wytopionych pozyskanych od przeżuwaczy zostały usunięte nierozpuszczalne zanieczyszczenia przekraczające 0,15 % wagowo;		
d)	były przewożone w warunkach zapobiegających ich zanieczyszczeniu; oraz		
e)	ich opakowania lub kontenery opatrzone są etykietą z informacją »NIEPRZEZNACZONE DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI ANI ZWIERZĘTA«;		

PAŃSTWO

Tłuszcze wytopione nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi do niektórych zastosowań poza łańcuchem paszowym

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>(²)II.4. w przypadku materiałów przeznaczonych do nawozów organicznych, kosmetyków, produktów farmaceutycznych, wyrobów medycznych lub polepszaczy gleby – tłuszcze wytopione opisane powyżej:</p> <p>(²) [pochodzą od innych przeżuwaczy niż bydło, owce lub kozy.]</p> <p>(²) albo [pochodzą od bydła, owiec lub kóz i nie zawierają ani nie zostały uzyskane z:</p> <p>(²) [materiału bydłowego, owczego ani koziego innego niż materiał pochodzący od zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją Komisji 2007/453/WE(³) jako państwo lub region o znikomym ryzyku występowania gąbczastej encefalopatii bydła (BSE).]</p> <p>(²) albo</p> <p>[a) materiału szczególnego ryzyka, o którym mowa w pkt 1 załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 999/2001;</p> <p>b) oddzielonego mechanicznie mięsa uzyskanego z kości bydła, owiec lub kóz, z wyjątkiem zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją 2007/453/WE jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE, w którym nie odnotowano żadnego rodzimego przypadku BSE;</p> <p>c) produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego lub produktów pochodnych uzyskanych z bydła, owiec lub kóz, które zostały uśmiercone po ogłuszeniu poprzez uszkodzenie tkanki ośrodkowego układu nerwowego za pomocą wydłużonego narzędzia w kształcie pręta wprowadzonego do jamy czaszki lub poprzez wstrzyknięcie gazu do jamy czaszki, z wyjątkiem zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją 2007/453/WE jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE.]]]</p>		
Uwagi		
Część I:		
– Rubryka I.6: osoba odpowiedzialna za przesyłkę w Unii Europejskiej: wypełnienie rubryki jest wymagane jedynie w przypadku świadectwa dla towaru, który ma być przewożony tranzytem przez Unię Europejską; można ją wypełnić, jeżeli jest to świadectwo dla towaru, który ma zostać przywieziony do Unii Europejskiej.		
– Rubryka I.11: numer zatwierdzenia: numer rejestracyjny przedsiębiorstwa lub zakładu, który został wydany przez właściwe organy.		
– Rubryka I.12: - numer zatwierdzenia: numer rejestracyjny przedsiębiorstwa lub zakładu, który został wydany przez właściwe organy; - miejsce przeznaczenia: wypełnić jedynie w przypadku świadectwa dla przesyłki tranzytowej. Produkty przewożone tranzytem mogą być przechowywane jedynie w wolnych obszarach celnych, składach wolnocłowych i składach celnych.		
– Rubryka I.15: podać numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontenery i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwę (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku w Unii Europejskiej nadawca musi zgłosić ten fakt w punkcie kontroli granicznej w miejscu wprowadzenia do Unii Europejskiej.		
– Rubryka I.19: użyć właściwego kodu systemu zharmonizowanego (HS) w ramach następujących pozycji: 04.05; 15.01; 15.02; 15.03; 15.04; 15.05; 15.06; 15.16 lub 15.18.		
– Rubryka I.23: w przypadku kontenerów masowych podać numer kontenera oraz numer plomby (jeżeli dotyczy).		
– Rubryka I.25: użycie techniczne: wszelkie użycie do celów innych niż skarmianie zwierząt gospodarskich innych niż zwierzęta futerkowe i zwierzęta domowe oraz produkcja karmy dla zwierząt domowych.		
– Rubryka I.26 i I.27: wypełnić zależnie od tego, czy jest to świadectwo tranzytowe czy przywozowe.		
– Rubryka I.28: - gatunek: wybrać spośród następujących: przeżuwacze, inne niż przeżuwacze; - zakład produkcyjny: podać numer rejestracyjny zakładu obróbki/ zakładu przetwórczego.		
Część II:		
(1a) Dz.U. L 300 z 14.11.2009, s. 1.		
(1b) Dz.U. L 54 z 26.2.2011, s. 1.		
(2) Niepotrzebne skreślić.		
(2a) Dz.U. L 125 z 23.5.1996, s. 10.		
(2b) Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1.		
(2c) Dz.U. L 125 z 23.5.1996, s. 3.		
(3) Dz.U. L 172 z 30.6.2007, s. 84.		

PAŃSTWO

Tłuszcze wytopione nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi do niektórych zastosowań poza łańcuchem paszowym

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.		
<ul style="list-style-type: none">— Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor druku.— Uwaga dla osoby odpowiedzialnej za przesyłkę w Unii Europejskiej: niniejsze świadectwo służy jedynie celom weterynaryjnym i musi towarzyszyć przesyłce do momentu przybycia do punktu kontroli granicznej w miejscu wprowadzenia do Unii Europejskiej.				
<table><tr><td data-bbox="264 613 730 725">Urzędowy lekarz weterynarii/urzędowy inspektor Imię i nazwisko (wielkimi literami): Data: Pieczęć:</td><td data-bbox="1050 640 1228 698">Kwalifikacje i tytuł: Podpis:</td></tr></table>			Urzędowy lekarz weterynarii/urzędowy inspektor Imię i nazwisko (wielkimi literami): Data: Pieczęć:	Kwalifikacje i tytuł: Podpis:
Urzędowy lekarz weterynarii/urzędowy inspektor Imię i nazwisko (wielkimi literami): Data: Pieczęć:	Kwalifikacje i tytuł: Podpis:			

”.

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2021/1892**z dnia 27 października 2021 r.****zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1484/95 w odniesieniu do ustalania cen reprezentatywnych w sektorach mięsa drobiowego i jaj oraz w odniesieniu do albumin jaj**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 183 lit. b),uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 510/2014 z dnia 16 kwietnia 2014 r. ustanawiające zasady handlu niektórymi towarami pochodzącymi z przetwórstwa produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (WE) nr 1216/2009 i (WE) nr 614/2009 ⁽²⁾, w szczególności jego art. 5 ust. 6 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1484/95 ⁽³⁾ ustanowiono szczegółowe zasady stosowania systemu dodatkowych należności przywozowych oraz ustalono ceny reprezentatywne w sektorach mięsa drobiowego i jaj oraz w odniesieniu do albumin jaj.
- (2) Z regularnych kontroli danych, na podstawie których są określane ceny reprezentatywne produktów w sektorach mięsa drobiowego i jaj oraz w odniesieniu do albumin jaj, wynika, że należy zmienić ceny reprezentatywne w przywozie niektórych produktów, uwzględniając wahania cen w zależności od pochodzenia tych produktów.
- (3) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 1484/95.
- (4) Ze względu na konieczność zagwarantowania, że środek ten będzie mieć zastosowanie możliwie jak najszybciej po udostępnieniu aktualnych danych, niniejsze rozporządzenie powinno wejść w życie z dniem jego opublikowania,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 1484/95 zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.⁽²⁾ Dz.U. L 150 z 20.5.2014, s. 1.⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1484/95 z dnia 28 czerwca 1995 r. określające szczegółowe zasady wdrażania systemu dodatkowych należności przywozowych oraz ustalające ceny reprezentatywne w sektorach mięsa drobiowego i jaj oraz w odniesieniu do albumin jaj i uchylające rozporządzenie nr 163/67/EWG (Dz.U. L 145 z 29.6.1995, s. 47).

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

Sporządzono w Brukseli dnia 27 października 2021 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącą,
Wolfgang BURTSCHER
Dyrektor Generalny
Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów
Wiejskich

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK I

Kod CN	Opis towarów	Cena reprezentatywna (EUR/100 kg)	Zabezpieczenie, o którym mowa w art. 3 (EUR/100 kg)	Pochodzenie ⁽¹⁾
0207 14 10	Kawałki z ptactwa z gatunku <i>Gallus domesticus</i> bez kości, zamrożone	188,8	36	BR

(¹) Nomenklatura krajów ustalona w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 1106/2012 z dnia 27 listopada 2012 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 471/2009 w sprawie statystyk Wspólnoty dotyczących handlu zagranicznego z państwami trzecimi, w odniesieniu do aktualizacji nazewnictwa państw i terytoriów (Dz.U. L 328 z 28.11.2012, s. 7).”

DECYZJE

DECYZJA RADY (WPZiB) 2021/1893

z dnia 28 października 2021 r.

zmieniająca decyzję 2010/573/WPZiB dotyczącą zastosowania środków ograniczających wobec kierownictwa regionu Naddniestrza w Republice Mołdowy

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 29,

uwzględniając wniosek Wysokiego Przedstawiciela Unii do Spraw Zagranicznych i Polityki Bezpieczeństwa,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 27 września 2010 r. Rada przyjęła decyzję 2010/573/WPZiB ⁽¹⁾ dotyczącą zastosowania środków ograniczających wobec kierownictwa regionu Naddniestrza w Republice Mołdowy.
- (2) Jak wynika z przeglądu decyzji 2010/573/WPZiB, obowiązywanie środków ograniczających wobec kierownictwa regionu Naddniestrza w Republice Mołdowy należy przedłużyć do dnia 31 października 2022 r. Po sześciu miesiącach Rada dokona przeglądu sytuacji dotyczącej środków ograniczających.
- (3) Należy w związku z tym odpowiednio zmienić decyzję 2010/573/WPZiB,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Art. 4 ust. 2 decyzji 2010/573/WPZiB otrzymuje brzmienie:

„2. Niniejszą decyzję stosuje się do dnia 31 października 2022 r. Niniejsza decyzja jest przedmiotem stałego przeglądu. Obowiązywanie niniejszej decyzji zostanie przedłużone lub, w zależności od przypadku, niniejsza decyzja zostanie zmieniona, jeżeli Rada uzna, że jej cele nie zostały osiągnięte.”.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja wchodzi w życie następnego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 października 2021 r.

W imieniu Rady

G. DOVŽAN

Przewodniczący

⁽¹⁾ Decyzja Rady 2010/573/WPZiB z dnia 27 września 2010 r. dotycząca zastosowania środków ograniczających wobec kierownictwa regionu Naddniestrza w Republice Mołdowy (Dz.U. L 253 z 28.9.2010, s. 54).

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI (UE) 2021/1894**z dnia 28 października 2021 r.****ustanawiająca równoważność, w celu ułatwienia korzystania z prawa do swobodnego przemieszczania się w Unii, zaświadczeń COVID-19 wydawanych przez Republikę Armenii z zaświadczeniami wydawanymi zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/953****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/953 z dnia 14 czerwca 2021 r. w sprawie ram wydawania, weryfikowania i uznawania interoperacyjnych zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 (unijne cyfrowe zaświadczenie COVID) w celu ułatwienia swobodnego przemieszczania się w czasie pandemii COVID-19 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 8 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) 2021/953 określa ramy wydawania, weryfikowania i uznawania interoperacyjnych zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 („unijne cyfrowe zaświadczenie COVID”) w celu ułatwienia ich posiadaczom korzystania z prawa do swobodnego przemieszczania się w czasie pandemii COVID-19. Przyczynia się ono również do ułatwienia stopniowego znoszenia ograniczeń swobodnego przemieszczania się wprowadzonych przez państwa członkowskie, zgodnie z prawem Unii, w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się SARS-CoV-2, w skoordynowany sposób.
- (2) Rozporządzenie (UE) 2021/953 umożliwia uznawanie zaświadczeń COVID-19 wydawanych obywatelom Unii i członkom ich rodzin przez państwa trzecie, jeżeli Komisja stwierdzi, że takie zaświadczenia COVID-19 są wydawane zgodnie z normami, które należy uznać za równoważne normom ustanowionym na podstawie tego rozporządzenia. Ponadto zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/954 ⁽²⁾ państwa członkowskie muszą stosować przepisy określone w rozporządzeniu (UE) 2021/953 do obywateli państw trzecich, którzy nie są objęci zakresem stosowania tego rozporządzenia, ale którzy legalnie przebywają lub zamieszkują na ich terytorium i są uprawnieni do podróżowania do innych państw członkowskich zgodnie z prawem Unii. W związku z tym wszelkie ustalenia dotyczące równoważności określone w niniejszej decyzji powinny mieć zastosowanie do zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawanych obywatelom Unii i członkom ich rodzin przez Republikę Armenii. Podobnie na podstawie rozporządzenia (UE) 2021/954 takie ustalenia dotyczące równoważności powinny mieć również zastosowanie do zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawanych przez Republikę Armenii obywatelom państw trzecich legalnie przebywającym lub zamieszkującym na terytorium państw członkowskich na warunkach określonych w tym rozporządzeniu.
- (3) W dniu 30 lipca 2021 r. Republika Armenii przekazała Komisji szczegółowe informacje na temat wydawania interoperacyjnych zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 w ramach krajowego systemu e-zdrowia o nazwie „ArMed”. Republika Armenii poinformowała Komisję, że jej zdaniem zaświadczenia COVID-19 są przez nią wydawane zgodnie z normą i systemem technologicznym, które są interoperacyjne z ramami zaufania ustanowionymi rozporządzeniem (UE) 2021/953 i które umożliwiają weryfikację autentyczności, ważności i integralności zaświadczeń. W tym kontekście Republika Armenii przekazała Komisji informacje, że zaświadczenia o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawane przez Republikę Armenii zgodnie z krajowym systemem e-zdrowia „ArMed” zawierają dane, o których mowa w załączniku do rozporządzenia (UE) 2021/953.

⁽¹⁾ Dz.U. L 211 z 15.6.2021, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/954 z dnia 14 czerwca 2021 r. w sprawie ram wydawania obywatelom państw trzecich legalnie przebywającym lub zamieszkującym na terytoriach państw członkowskich w czasie pandemii COVID-19 interoperacyjnych zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 (unijne cyfrowe zaświadczenie COVID), oraz weryfikowania i uznawania takich zaświadczeń (Dz.U. L 211 z 15.6.2021, s. 24).

- (4) Republika Armenii poinformowała również Komisję, że uznaje zaświadczenia o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia wydane przez państwa członkowskie i kraje EOG zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2021/953.
- (5) W dniu 30 września 2021 r. na wniosek Republiki Armenii Komisja przeprowadziła testy techniczne, które wykazały, że zaświadczenia o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 są wydawane przez Republikę Armenii zgodnie z krajowym systemem e-zdrowia „ArMed”, który jest interoperacyjny z ramami zaufania ustanowionymi rozporządzeniem (UE) 2021/953 i umożliwia weryfikację autentyczności, ważności i integralności tych zaświadczeń. Komisja potwierdziła również, że zaświadczenia o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawane przez Republikę Armenii zgodnie z krajowym systemem e-zdrowia „ArMed” zawierają niezbędne dane.
- (6) Ponadto Republika Armenii poinformowała Komisję, że będzie wydawać interoperacyjne zaświadczenia o szczepieniu w odniesieniu do szczepionek przeciwko COVID-19. Obecnie dotyczy to szczepionek CoronaVac, Sputnik V, Covishield, Vaxzevria.
- (7) Republika Armenii także poinformowała Komisję, że wydaje interoperacyjne zaświadczenia o wyniku testu w odniesieniu do testów z wykorzystaniem amplifikacji kwasów nukleinowych, ale nie w odniesieniu do szybkich testów antygenowych.
- (8) Ponadto Republika Armenii poinformowała Komisję, że wydaje interoperacyjne zaświadczenia o powrocie do zdrowia. Zaświadczenia te są ważne przez okres nie dłuższy niż 180 dni od daty pierwszego dodatniego wyniku testu.
- (9) Republika Armenii poinformowała także Komisję, że podczas weryfikacji zaświadczeń w Republice Armenii zawarte w tych zaświadczeniach dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu sprawdzenia i potwierdzenia szczepienia, wyniku testu lub powrotu do zdrowia posiadacza zaświadczenia i nie będą następnie przechowywane.
- (10) Spełnione są zatem elementy niezbędne do stwierdzenia, że zaświadczenia o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawane przez Republikę Armenii zgodnie z krajowym systemem e-zdrowia „ArMed” należy uznać za równoważne z zaświadczeniami wydawanymi zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2021/953.
- (11) W związku z tym zaświadczenia o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawane przez Republikę Armenii zgodnie z krajowym systemem e-zdrowia „ArMed” powinny być uznawane na warunkach, o których mowa w art. 5 ust. 5, art. 6 ust. 5 i art. 7 ust. 8 rozporządzenia (UE) 2021/953.
- (12) Aby niniejsza decyzja mogła wejść w życie, Republika Armenii powinna zostać włączona do ram zaufania unijnych cyfrowych zaświadczeń COVID ustanowionych rozporządzeniem (UE) 2021/953.
- (13) W celu ochrony interesów Unii, w szczególności w dziedzinie zdrowia publicznego, Komisja może skorzystać ze swoich uprawnień do zawieszenia lub uchylecia niniejszej decyzji, jeżeli warunki określone w art. 8 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2021/953 nie są już spełniane.
- (14) W związku z potrzebą jak najszybszego włączenia Republiki Armenii do ram zaufania unijnych cyfrowych zaświadczeń COVID, ustanowionych rozporządzeniem (UE) 2021/953, niniejsza decyzja powinna wejść w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.
- (15) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią komitetu ustanowionego na mocy art. 14 rozporządzenia (UE) 2021/953,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Zaświadczenia o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawane przez Republikę Armenii zgodnie z krajowym systemem e-zdrowia „ArMed” są, w celu ułatwienia korzystania z prawa do swobodnego przemieszczania się w Unii, uznawane za równoważne z zaświadczeniami wydawanymi zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2021/953.

Artykuł 2

Republika Armenii zostaje włączona do ram zaufania unijnych cyfrowych zaświadczeń COVID ustanowionych rozporządzeniem (UE) 2021/953.

Artykuł 3

Niniejsza decyzja wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 października 2021 r.

W imieniu Komisji
Ursula VON DER LEYEN
Przewodnicząca

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI (UE) 2021/1895**z dnia 28 października 2021 r.****ustanawiająca równoważność, w celu ułatwienia korzystania z prawa do swobodnego przemieszczania się w Unii, zaświadczeń COVID-19 wydawanych przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej z zaświadczeniami wydawanymi zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/953****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/953 z dnia 14 czerwca 2021 r. w sprawie ram wydawania, weryfikowania i uznawania interoperacyjnych zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 (unijne cyfrowe zaświadczenie COVID) w celu ułatwienia swobodnego przemieszczania się w czasie pandemii COVID-19 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 8 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) 2021/953 określa ramy wydawania, weryfikowania i uznawania interoperacyjnych zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 („unijne cyfrowe zaświadczenie COVID”) w celu ułatwienia ich posiadaczom korzystania z prawa do swobodnego przemieszczania się w czasie pandemii COVID-19. Przyczynia się ono również do ułatwienia stopniowego znoszenia ograniczeń swobodnego przemieszczania się wprowadzonych przez państwa członkowskie, zgodnie z prawem Unii, w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się SARS-CoV-2, w skoordynowany sposób.
- (2) Rozporządzenie (UE) 2021/953 umożliwia uznawanie zaświadczeń COVID-19 wydawanych obywatelom Unii i członkom ich rodzin przez państwa trzecie, jeżeli Komisja stwierdzi, że takie zaświadczenia COVID-19 są wydawane zgodnie z normami, które należy uznać za równoważne normom ustanowionym na podstawie tego rozporządzenia. Ponadto zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/954 ⁽²⁾ państwa członkowskie muszą stosować przepisy określone w rozporządzeniu (UE) 2021/953 do obywateli państw trzecich, którzy nie są objęci zakresem stosowania tego rozporządzenia, ale którzy legalnie przebywają lub zamieszkują na ich terytorium i są uprawnieni do podróżowania do innych państw członkowskich zgodnie z prawem Unii. W związku z tym wszelkie ustalenia dotyczące równoważności określone w niniejszej decyzji powinny mieć zastosowanie do zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawanych obywatelom Unii i członkom ich rodzin przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej. Podobnie na podstawie rozporządzenia (UE) 2021/954 takie ustalenia dotyczące równoważności powinny mieć również zastosowanie do zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawanych przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej obywatelom państw trzecich legalnie przebywającym lub zamieszkującym na terytorium państw członkowskich na warunkach określonych w tym rozporządzeniu.
- (3) W dniu 28 lipca 2021 r. Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej przekazało Komisji szczegółowe informacje na temat wydawania interoperacyjnych zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 w ramach jednolitego systemu o nazwie „UK COVID Certificates”. System obejmuje cztery elementy przeznaczone dla Anglii, Walii oraz Wyspy Man; Jersey i Guernsey; Szkocji; oraz Irlandii Północnej. Ich nazwy to, odpowiednio: „Covid Pass”, „2D Barcode API”, „NHS Scotland Covid Status” i „COVIDCert”. Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej poinformowało Komisję, że jego zdaniem zaświadczenia COVID-19 są przez nie wydawane zgodnie z normą i systemem technologicznym, które są interoperacyjne z ramami

⁽¹⁾ Dz.U. L 211 z 15.6.2021, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/954 z dnia 14 czerwca 2021 r. w sprawie ram wydawania obywatelom państw trzecich legalnie przebywającym lub zamieszkującym na terytoriach państw członkowskich w czasie pandemii COVID-19 interoperacyjnych zaświadczeń o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 (unijne cyfrowe zaświadczenie COVID), oraz weryfikowania i uznawania takich zaświadczeń (Dz.U. L 211 z 15.6.2021, s. 24).

zaufania ustanowionymi rozporządzeniem (UE) 2021/953 i które umożliwiają weryfikację autentyczności, ważności i integralności zaświadczeń. W tym kontekście Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej poinformowało Komisję, że zaświadczenia COVID-19 wydawane przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej zgodnie z systemem o nazwie „UK COVID Certificates” zawierają dane określone w załączniku do rozporządzenia (UE) 2021/953.

- (4) Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej poinformowało również Komisję, że uznaje zaświadczenia o szczepieniu wydane przez państwa członkowskie i kraje EOG zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2021/953. Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej poinformowało ponadto Komisję, że będzie traktować posiadaczy unijnych cyfrowych zaświadczeń COVID o szczepieniu, o powrocie do zdrowia i o wyniku testu na równi z posiadaczami zaświadczeń wydanych przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej. Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej zwraca uwagę na fakt, że wszyscy podróżni, którzy otrzymali pełną dawkę szczepionki uznanej przez Zjednoczone Królestwo lub szczepionki, która jest dopuszczona do obrotu w całej UE, są zwolnieni z kwarantanny oraz z obowiązku przeprowadzenia testu w 8. dniu po przyjeździe, o ile przyjeżdżają z państw znajdujących się na tzw. liście burszynowej pod względem ryzyka epidemiologicznego. Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej poinformowało ponadto, że ujemne wyniki testu oraz odporność naturalna w związku z dodatnim wynikiem testu nie stanowią elementu polityki, który zwalniałby podróżnych z kwarantanny.
- (5) W dniu 4 października 2021 r. na wniosek Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej Komisja przeprowadziła testy techniczne, które wykazały, że zaświadczenia o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 są wydawane przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej zgodnie z systemem „UK COVID Certificates”, że każdy z elementów tego systemu jest interoperacyjny z ramami zaufania ustanowionymi rozporządzeniem (UE) 2021/953 i umożliwia weryfikację autentyczności, ważności i integralności tych zaświadczeń. Komisja potwierdziła również, że zaświadczenia o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawane przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej zgodnie z każdym z elementów systemu „UK COVID Certificates” zawierają niezbędne dane. Ocena Komisji została potwierdzona w następstwie dodatkowych informacji przekazanych przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej w dniu 14 października 2021 r.
- (6) Ponadto Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej poinformowało Komisję, że wydaje interoperacyjne zaświadczenia o szczepieniu w odniesieniu do szczepionek przeciwko COVID-19. Obecnie dotyczy to szczepionek Comirnaty, szczepionki Janssen przeciwko COVID-19, Spikevax oraz Vaxzevria. Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej wskazało ponadto, że w odniesieniu do potencjalnych szczepionek znajdujących się na etapie badań klinicznych wydaje zaświadczenia o szczepieniu uczestnikom tych badań, którzy otrzymali potencjalną szczepionkę. Obecnie dotyczy to potencjalnej szczepionki opracowanej przez Novavax CZ AS.
- (7) Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej poinformowało także Komisję, że będzie wydawać interoperacyjne zaświadczenia o wyniku testu tylko w odniesieniu do testów z wykorzystaniem amplifikacji kwasów nukleinowych, a nie w odniesieniu do szybkich testów antygenowych.
- (8) Ponadto Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej poinformowało Komisję, że wydaje interoperacyjne zaświadczenia o powrocie do zdrowia. Zaświadczenia te są ważne przez okres nie dłuższy niż 180 dni od daty pierwszego dodatniego wyniku testu.
- (9) Ponadto Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej poinformowało Komisję, że podczas weryfikacji zaświadczeń w Zjednoczonym Królestwie Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej zawarte w tych zaświadczeniach dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu sprawdzenia i potwierdzenia szczepienia, wyniku testu lub powrotu do zdrowia posiadacza zaświadczenia i nie będą następnie przechowywane.
- (10) Spełnione są zatem elementy niezbędne do stwierdzenia, że zaświadczenia COVID-19 wydawane przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej zgodnie z systemem „UK COVID Certificates” należy uznać za równoważne z zaświadczeniami wydawanymi zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2021/953.
- (11) W związku z tym zaświadczenia COVID-19 wydawane przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej zgodnie z systemem „UK COVID Certificates” powinny być uznawane na warunkach, o których mowa w art. 5 ust. 5, art. 6 ust. 5 i art. 7 ust. 8 rozporządzenia (UE) 2021/953.

- (12) Aby niniejsza decyzja mogła wejść w życie, Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej powinno zostać włączone do ram zaufania unijnych cyfrowych zaświadczeń COVID ustanowionych rozporządzeniem (UE) 2021/953.
- (13) W celu ochrony interesów Unii, w szczególności w dziedzinie zdrowia publicznego, Komisja może skorzystać ze swoich uprawnień do zawieszenia lub uchylecia niniejszej decyzji, jeżeli warunki określone w art. 8 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2021/953 nie są już spełniane.
- (14) Aby jak najszybciej włączyć Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej do ram zaufania unijnych cyfrowych zaświadczeń COVID, ustanowionych rozporządzeniem (UE) 2021/953, niniejsza decyzja powinna wejść w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.
- (15) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią komitetu ustanowionego na mocy art. 14 rozporządzenia (UE) 2021/953,

PRZYMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Zaświadczenia o szczepieniu, o wyniku testu i o powrocie do zdrowia w związku z COVID-19 wydawane przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej zgodnie z systemem „UK COVID Certificates” są, w celu ułatwienia korzystania z prawa do swobodnego przemieszczania się w Unii, uznawane za równoważne z zaświadczeniami wydawanymi zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2021/953.

Artykuł 2

Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej powinno zostać włączone do ram zaufania unijnych cyfrowych zaświadczeń COVID ustanowionych rozporządzeniem (UE) 2021/953.

Artykuł 3

Niniejsza decyzja wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 października 2021 r.

W imieniu Komisji
Ursula VON DER LEYEN
Przewodnicząca

ISSN 1977-0766 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5139 (wydanie papierowe)