

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

Dziennik Urzędowy L 139 , 30/04/2004 P. 0055 - 0205

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.

ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 152 ust. 4 lit. b),

uwzględniając wniosek Komisji [1],

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego [2],

po konsultacji z Komitetem Regionów,

stanowiąc zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 251 Traktatu [3],

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2002 [4], Parlament Europejski i Rada ustanawiają przepisy ogólne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w sprawie higieny środków spożywczych.

(2) Niektóre środki spożywcze mogą stanowić szczególne zagrożenie dla zdrowia ludzi, w związku z czym konieczne jest ustanowienie szczególnych przepisów dotyczących higieny. Dotyczy to zwłaszcza żywności pochodzenia zwierzęcego, w przypadku której zgłaszano często przypadki zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych.

(3) W kontekście wspólnej polityki rolnej przyjęto wiele dyrektyw w celu ustanowienia szczególnych przepisów sanitarnych w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu produktów wymienionych w załączniku I do Traktatu. Przedmiotowe przepisy sanitarne ograniczyły bariery celne dla danych produktów, przyczyniając się do tworzenia rynku wewnętrznego, przy jednoczesnym zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony zdrowia publicznego.

(4) W zakresie dotyczącym zdrowia publicznego, przedmiotowe przepisy i procedury zawierają wspólne zasady, w szczególności w odniesieniu do obowiązków producentów oraz właściwych władz, wymogów strukturalnych, operacyjnych i tych dotyczących higieny w zakładach, procedur zatwierdzania zakładów, wymogów dotyczących składowania i transportu oraz znaków jakości zdrowotnej.

- (5) Zasady te stanowią wspólną podstawę dla higienicznej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, umożliwiając tym samym uproszczenie obowiązujących dyrektyw.
- (6) Wskazane jest dążenie do dalszego uproszczenia, przez stosowanie tych samych przepisów w każdym stosownym przypadku do wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego.
- (7) Uproszczenie umożliwia także wymóg określony w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, zgodnie z którym przedsiębiorstwa sektora spożywczego, uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i powiązanych działaniach, zobowiązane są opracować, wykonywać i utrzymywać procedury oparte na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktach kontroli (HACCP).
- (8) Wszystkie powyższe elementy razem uzasadniają przepracowanie szczególnych przepisów dotyczących higieny zawartych w obowiązujących dyrektywach.
- (9) Podstawowymi celami przedmiotowego przetworzenia jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumenta w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności, zwłaszcza przez objęcie wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego we Wspólnocie tymi samymi przepisami, oraz zapewnienie właściwego funkcjonowania rynku wewnętrznego produktów pochodzenia zwierzęcego, przyczyniając się tym samym do osiągnięcia celów wspólnej polityki rolnej.
- (10) Kkonieczne jest utrzymanie oraz, w przypadkach wymaganych w celu ochrony konsumenta, zaostrenie szczegółowych przepisów dotyczących higieny dla produktów pochodzenia zwierzęcego.
- (11) Reguły wspólnotowe nie powinny mieć zastosowania do produkcji podstawowej na własny domowy użytek, do przyrządzania, obróbki lub składowania żywności w celu spożycia jej w domu. Ponadto, w przypadku bezpośrednich dostaw małych ilości podstawowych produktów lub niektórych rodzajów mięsa przez produkujące je przedsiębiorstwo sektora spożywczego do konsumenta końcowego lub do lokalnego zakładu detalicznego, zdrowie publiczne powinno podlegać ochronie prawa krajowego, w szczególności ze względu na bliskie relacje producenta i konsumenta.
- (12) Wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 są w zasadzie wystarczające dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności w zakładach prowadzących handel detaliczny związany z bezpośrednią sprzedażą lub dostawą żywności pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu. Niniejsze rozporządzenie powinno w zasadzie mieć zastosowanie do działalności hurtowej (to znaczy, gdy zakład detaliczny prowadzi działalność ukierunkowaną na dostawę żywności pochodzenia zwierzęcego do innego zakładu). Niemniej jednak, z wyjątkiem szczególnych wymogów dotyczących temperatury, ustanowionych w

niniejszym rozporządzeniu, wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 powinny być wystarczające dla działalności hurtowej polegającej wyłącznie na składowaniu lub transporcie.

(13) Państwa Członkowskie powinny mieć swobodę w zakresie rozszerzania lub ograniczania zastosowania wymogów niniejszego rozporządzenia do handlu detalicznego na mocy ich prawa krajowego. Niemniej jednak, mogą ograniczyć ich stosowanie wyłącznie w przypadku gdy uznają, że wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 są wystarczające dla osiągnięcia celów w zakresie higieny żywności, oraz gdy dostawa żywności pochodzenia zwierzęcego przez zakład detaliczny do innego zakładu stanowi działalność marginalną, lokalną i ograniczoną. Dostawa taka powinna zatem stanowić małą część całej działalności zakładu; zakłady zaopatrywane powinny znajdować się w jego bezpośrednim sąsiedztwie; a dostawa powinna dotyczyć jedynie niektórych rodzajów produktów lub zakładów.

(14) Zgodnie z art. 10 Traktatu, Państwa Członkowskie podejmują wszelkie właściwe środki w celu zapewnienia wykonania przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązań ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu.

(15) Odtworzenie informacji o pochodzeniu żywności stanowi zasadniczy element w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności. Oprócz przestrzegania ogólnych zasad rozporządzenia (WE) nr 178/2002 [5], przedsiębiorstwa sektora spożywczego odpowiedzialne za zakłady podlegające zatwierdzeniu zgodnie z niniejszym rozporządzeniem, zobowiązane są zapewnić, aby wszystkie produkty pochodzenia zwierzęcego, które te przedsiębiorstwa wprowadzają do obrotu zostały opatrzone znakiem jakości zdrowotnej lub znakiem identyfikacyjnym.

(16) Żywność przywożona do Wspólnoty ma spełniać ogólne wymogi ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 lub reguły równorzędne regułom wspólnotowym. Niniejsze rozporządzenie określa szczególne wymogi dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego przywożonej do Wspólnoty.

(17) Przyjęcie niniejszego rozporządzenia nie powinno ograniczać poziomu ochrony przewidzianego dodatkowymi gwarancjami, jakie zostały ustalone dla Finlandii i Szwecji wraz z ich przystąpieniem do Wspólnoty i potwierdzone decyzjami Komisji 94/968/WE [6], 95/50/WE [7], 95/160/WE [8], 95/161/WE [9] i 95/410/WE [10], oraz decyzjami Rady 95/409/WE [11], 95/410/WE [12] i 95/411/WE [13]. Powinno ono ustanawiać procedurę udzielania, na okres przejściowy, gwarancji każdemu Państwu Członkowskiemu posiadającemu zatwierdzony krajowy program kontroli, który w przypadku rozważanej żywności pochodzenia zwierzęcego jest równoważny tym zatwierdzonym dla Finlandii i Szwecji. Rozporządzenie (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003 r. w sprawie zwalczania salmonelli i innych określonych odzwierzęcych czynników chorobotwórczych przenoszonych

przez żywność [14] przewiduje podobną procedurę w odniesieniu do żywych zwierząt i jaj wylęgowych.

(18) Wymogi strukturalne i te dotyczące higieny, ustanowione w niniejszym rozporządzeniu, należy stosować do wszystkich rodzajów zakładów, w tym do małych przedsiębiorstw i ubojni przewoźnych.

(19) Elastyczność jest również wskazana w celu zapewnienia kontynuacji tradycyjnych metod na każdym etapie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności, oraz w odniesieniu do wymagań strukturalnych dla zakładów. Elastyczność jest wyjątkowo istotna dla regionów o szczególnych ograniczeniach geograficznych, w tym regionów najbardziej oddalonych, określonych w art. 299 ust. 2 Traktatu. Niemniej jednak, elastyczność nie powinna zagrażać celom higieny żywności. Ponadto, ponieważ cała żywność produkowana zgodnie z zasadami higieny będzie znajdowała się w swobodnym obrocie w całej Wspólnocie, procedura umożliwiająca Państwom Członkowskim korzystanie z elastyczności powinna być całkowicie przejrzysta. Powinna umożliwiać, w razie konieczności w celu zaradzenia nieporozumieniom, dyskusję w ramach Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt, powołanego na mocy rozporządzenia (WE) nr 178/2002, oraz koordynację procesu i podejmowanie właściwych środków przez Komisję.

(20) Definicja mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM) powinna być ogólna i obejmować wszystkie metody mechanicznego odkostnienia. Szybki rozwój technologiczny w przedmiotowej dziedzinie oznacza stosowność nadania tej definicji charakteru elastycznego. Jednakże wymagania techniczne dla MOM powinny być różne, w zależności od oceny ryzyka dla produktu powstałego w wyniku zastosowania różnych metod.

(21) Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji występują wzajemne powiązania między przedsiębiorstwami sektora spożywczego, łącznie z sektorem paszowym, a także powiązania między zdrowiem i dobrostanem zwierząt a zdrowiem publicznym. Wymaga to odpowiedniej komunikacji między różnymi podmiotami tworzącymi łańcuch pokarmowy, od produkcji podstawowej począwszy, a skończywszy na sprzedaży detalicznej.

(22) W celu zapewnienia prawidłowej kontroli upolowanej zwierzyny łownej wprowadzanej do obrotu we Wspólnocie, korpusy i wnętrzości upolowanych zwierząt powinny być poddawane urzędowemu badaniu poubojowemu w zakładzie przetwórstwa dzicyzny. Niemniej jednak, aby zachować niektóre tradycje łowieckie bez uszczerbku dla bezpieczeństwa żywności, powinny zostać zapewnione szkolenia dla myśliwych, którzy wprowadzają do obrotu zwierzęta łowne przeznaczone do spożycia przez ludzi. Powinno to umożliwiać myśliwym dokonanie wstępnego badania zwierząt łownych na miejscu. W tych okolicznościach, jeżeli wyszkoleni myśliwi dokonują wstępnego badania i nie stwierdzają żadnych nieprawidłowości czy zagrożeń, nie ma konieczności wymagać od nich,

aby dostarczali wszystkie wewnętrzności do zakładu przetwórstwa dziczyzny celem przeprowadzenia badania poubojowego. Niemniej jednak, Państwa Członkowskie powinny mieć możliwość ustanowienia na swoich terytoriach bardziej restrykcyjnych przepisów, w celu uwzględnienia specyficznych zagrożeń.

(23) Niniejsze rozporządzenie powinno ustanawiać kryteria w odniesieniu do mleka surowego, do czasu przyjęcia nowych wymogów w zakresie wprowadzania go do obrotu. Kryteriami tymi powinny być wartości progowe, oznaczające, iż w przypadku ich przekroczenia, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są podjąć działania korygujące i powiadomić o tym właściwe władze. Przedmiotowych kryteriów nie powinny stanowić wartości maksymalne, po których przekroczeniu nie wolno wprowadzać surowego mleka do obrotu. Z powyższego można wnioskować, iż w niektórych okolicznościach i w przypadku podjęcia właściwych środków, surowe mleko niespełniające w pełni kryteriów, może być w bezpieczny sposób wykorzystywane do celów spożycia przez ludzi. W zakresie dotyczącym surowego mleka i surowej śmietany przeznaczonych do bezpośredniego spożycia przez ludzi, aby zapewnić osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia na swoim terytorium, każde Państwo Członkowskie powinno mieć możliwość utrzymania lub ustanowienia właściwych środków zdrowotnych.

(24) Kryterium dla surowego mleka używanego do wyrobu produktów mleczarskich powinno być trzykrotnie wyższe od kryterium dla surowego mleka odbieranego z gospodarstw rolnych. Kryterium dla mleka wykorzystywanego do wyrobu przetworzonych produktów mleczarskich stanowi wartość absolutną, podczas gdy to dla mleka surowego odbieranego z gospodarstw rolnych jest wartością średnią. Zgodność z wymogami dotyczącymi temperatury, ustanowionymi w niniejszym rozporządzeniu, nie powstrzyma rozwoju bakterii podczas transportu i składowania.

(25) Niniejsze przepracowanie oznacza możliwość uchylecia obowiązujących przepisów dotyczących higieny. Ustanawia to dyrektywa 2004/41/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 kwietnia 2004 r. uchylająca niektóre dyrektywy w sprawie higieny żywności i warunków sanitarnych w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi [15].

(26) Ponadto, przepisy niniejszego rozporządzenia dotyczące jaj zastępują przepisy decyzji Rady 94/371/WE z dnia 20 czerwca 1994 r. ustanawiającej szczególne warunki zdrowia publicznego przy wprowadzaniu do obrotu niektórych rodzajów jaj [16], która unieważnia uchylene załącznika II do dyrektywy Rady 92/118/EWG [17].

(27) Prawodawstwo wspólnotowe dotyczące higieny żywności powinno opierać się na opiniach naukowych. W tym celu, zawsze gdy zachodzi

taka konieczność, powinny być przeprowadzane konsultacje z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności.

(28) W celu uwzględnienia postępu naukowo-technicznego, powinna zostać zapewniona ścisła i efektywna współpraca między Komisją a Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

(29) Wymogi zawarte w niniejszym rozporządzeniu nie powinny być stosowane do czasu wejścia w życie wszystkich części nowego prawodawstwa dotyczącego higieny żywności. Właściwe jest również zapewnienie upłynięcia przynajmniej 18 miesięcy między wejściem w życie nowych przepisów a ich stosowaniem, w celu udostępnienia zainteresowanym branżom czasu na przystosowanie się.

(30) Środki niezbędne w celu wykonania niniejszego rozporządzenia powinny zostać przyjęte zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji [18],

PRZYJMUJĄ NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ I PRZEPISY OGÓLNE

Artykuł 1

Zakres

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia szczególne przepisy dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny żywności pochodzenia zwierzęcego. Przepisy te stanowią uzupełnienie przepisów ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004. Stosuje się je w odniesieniu do nieprzetworzonych i przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego.
2. W przypadku braku wyraźnych sprzecznych wskazań, niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do żywności zawierającej jednocześnie produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Jednakże otrzymywanie przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego wykorzystywanych do wyrobu takiej żywności oraz wszelkie czynności związane z ich przygotowaniem podlegają wymogom niniejszego rozporządzenia.
3. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:
 - a) produkcji podstawowej na własny domowy użytek;
 - b) domowego przygotowywania, przetwarzania lub składowania żywności na własny domowy użytek;
 - c) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;

d) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości mięsa z drobiu lub zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego, bezpośrednio dostarczającego przedmiotowe mięso w formie mięsa świeżego konsumentowi końcowemu;

e) myśliwych, którzy dostarczają małe ilości zwierzyny łownej lub mięsa zwierząt łownych bezpośrednio do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.

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

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

b) Niemniej jednak, niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do handlu detalicznego, jeżeli wykonywane czynności mają na celu dostawę żywności pochodzenia zwierzęcego do innego zakładu, chyba że:

i) przedmiotowe czynności polegają wyłącznie na składowaniu i transporcie, w którym to przypadku mają jednak zastosowanie szczególne wymogi dotyczące temperatury ustanowione w załączniku III;

lub

ii) dostawa żywności pochodzenia zwierzęcego z zakładu detalicznego realizowana jest wyłącznie do innych zakładów detalicznych oraz, zgodnie z prawem krajowym, stanowi działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.

c) Państwa Członkowskie mogą przyjąć środki krajowe w celu stosowania wymogów niniejszego rozporządzenia w odniesieniu do zakładów detalicznych znajdujących się na ich terytoriach, do których nie miałyby one zastosowania na mocy lit.a) lub b).

6. Niniejsze rozporządzenie stosuje się bez uszczerbku dla:

a) właściwych przepisów dotyczących zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego, w tym przepisów bardziej rygorystycznych, ustanowionych w celu zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych pasażowalnych encefalopatii gąbczastych;

b) wymogów w zakresie dobrostanu zwierząt;

oraz

c) wymogów dotyczących identyfikacji zwierząt i odtwarzania informacji o pochodzeniu produktów pochodzenia zwierzęcego.

Artykuł 2

Definicje

Dla celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

- 1) definicje podane w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002;
- 2) definicje podane w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004;
- 3) definicje podane w załączniku I;

oraz

- 4) definicje techniczne zawarte w załączniku II i III.

ROZDZIAŁ II OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO

Artykuł 3

Obowiązki ogólne

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są stosować odpowiednie przepisy załącznika II i III.
2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w celu usunięcia powierzchniowych zanieczyszczeń z produktów pochodzenia zwierzęcego, nie mogą stosować żadnych substancji poza pitną wodą lub wodą czystą, jeżeli na jej zastosowanie zezwala rozporządzenie (WE) nr 852/2004 albo niniejsze rozporządzenie, chyba że stosowanie danej substancji zostało zatwierdzone zgodnie z procedurą określoną w art. 12 ust. 2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są także przestrzegać warunków zastosowania, jakie mogą zostać przyjęte w ramach tej samej procedury. Stosowanie zatwierdzonej substancji nie wpływa na obowiązek przedsiębiorstwa sektora spożywczego w zakresie przestrzegania wymogów niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 4

Rejestracja i zatwierdzanie zakładów

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego wytwarzane we Wspólnocie wyłącznie w przypadku gdy zostały one przygotowane oraz poddane obróbce w zakładach:
 - a) spełniających odpowiednie wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004, wymogi określone w załącznikach II i III do niniejszego rozporządzenia oraz stosowne wymogi prawa żywnościowego;oraz
 - b) zarejestrowanych przez właściwy organ lub, w przypadku gdy jest to wymagane zgodnie z ust. 2, zatwierdzonych.
2. Bez uszczerbku dla art. 6 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, zakłady poddające obróbce produkty pochodzenia zwierzęcego, dla których wymogi ustanawia załącznik III niniejszego rozporządzenia, nie mogą podejmować działalności do czasu uzyskania zatwierdzenia

właściwego organu zgodnie z ust. 3 niniejszego artykułu, z wyjątkiem zakładów zajmujących się wyłącznie:

- a) produkcją podstawową;
- b) transportem;
- c) składowaniem produktów, które nie muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze;

lub

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

3. Zakład podlegający zatwierdzeniu zgodnie z ust. 2 nie podejmuje działalności, chyba że, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi [19], właściwy organ:

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

lub

b) udzielił zakładowi zatwierdzenia warunkowego.

4. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są współpracować z właściwymi władzami. W szczególności, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić zaprzestanie działalności zakładu w przypadku wycofania zatwierdzenia przez właściwy organ, lub w przypadku nieprzedłużenia bądź nieprzyznania pełnego zatwierdzenia, w odniesieniu do zatwierdzenia warunkowego.

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

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

lub

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

Artykuł 5

Znaki jakości zdrowotnej i znaki identyfikacyjne

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie mogą wprowadzać do obrotu produktu pochodzenia zwierzęcego poddanego obróbce w zakładzie podlegającym zatwierdzeniu zgodnie z art. 4 ust. 2, chyba że:

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

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

2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą opatrywać znakiem identyfikacyjnym produkty pochodzenia zwierzęcego wyłącznie w przypadku gdy zostały one wytworzone zgodnie z niniejszym rozporządzeniem, w zakładach spełniających wymogi art. 4.

3. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie mogą usuwać z mięsa znaku jakości zdrowotnej naniesionego zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004, chyba że je kroją, przetwarzają lub poddają innej obróbce.

Artykuł 6

Produkty pochodzenia zwierzęcego spoza Wspólnoty

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego sprowadzające produkty pochodzenia zwierzęcego z państw trzecich zobowiązane są zapewnić, aby przywóz miał miejsce wyłącznie, gdy:

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

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

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

oraz

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

c) produkt spełnia:

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

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

oraz

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

oraz

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

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

3. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego sprowadzające produkty pochodzenia zwierzęcego zobowiązane są zapewnić, aby:

a) produkty zostały udostępnione do kontroli przywozowej zgodnie z dyrektywą 97/78/WE [20];

b) przywóz spełniał wymogi dyrektywy 2002/99/WE [21];

oraz

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

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

ROZDZIAŁ III HANDEL

Artykuł 7

Dokumenty

1. W przypadku obowiązywania wymogu zgodnie z załącznikiem II lub II, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego towarzyszyły świadectwa lub inne dokumenty.

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

a) można ustalić wzory dokumentów;

i

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

Artykuł 8

Specjalne gwarancje

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zamierzające wprowadzić do obrotu w Szwecji lub Finlandii następującą żywność pochodzenia zwierzęcego zobowiązane są przestrzegać reguł określonych w odniesieniu do salmonelli w ust. 2:

a) mięso bydła i mięso wieprzowe, w tym mięso mielone, lecz z wykluczeniem wyrobów mięsnych i MOM;

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

oraz

c) jaja.

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

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

c) W przypadku mięsa bydła i mięsa wieprzowego, nie ma konieczności przeprowadzania testu przewidzianego w lit. a) w odniesieniu do przesyłek przeznaczonych dla zakładu do celów pasteryzacji, sterylizacji lub obróbki o zbliżonym skutku. W przypadku jaj, nie ma konieczności przeprowadzania testu przewidzianego w lit. b) w odniesieniu do przesyłek przeznaczonych do celów wytwarzania produktów przetwarzanych w drodze procesu gwarantującego wyeliminowanie salmonelli.

d) Nie ma konieczności przeprowadzania testów przewidzianych w lit. a) i b) w przypadku środków spożywczych pochodzących z zakładu objętego programem kontroli w odniesieniu do danej żywności pochodzenia zwierzęcego, oraz zgodnie z procedurą określoną w art. 12 ust. 2, uznanym za równoważny programowi zatwierdzonemu dla Szwecji i Finlandii.

e) W przypadku mięsa bydła i mięsa wieprzowego oraz mięsa z drobiu, do żywności załącza się dokument handlowy lub świadectwo odpowiadające wzorowi ustanowionemu w prawodawstwie wspólnotowym oraz stwierdzające, że:

i) przeprowadzono kontrole określone w lit. a), których wyniki są ujemne;
lub

ii) mięso jest przeznaczone do jednego z celów określonych w lit. c);
lub

iii) mięso pochodzi z zakładu podlegającego zakresowi lit. d).

f) W przypadku jaj, przesyłkom musi towarzyszyć świadectwo zawierające oświadczenie, że przeprowadzono testy określone w lit. b), których wyniki są ujemne, albo że jaja mają zostać wykorzystane w sposób określony w lit. c).

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

a) wymogi ust. 1 i 2 mogą zostać poddane aktualizacji, zwłaszcza w celu uwzględnienia zmian w programach kontroli Państw Członkowskich lub przyjęcia kryteriów mikrobiologicznych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004;

oraz

b) przepisy ustanowione w ust. 2 w odniesieniu do środków spożywczych określonych w ust. 1 mogą zostać rozszerzone, w całości lub częściowo, na Państwo Członkowskie lub region Państwa Członkowskiego, który posiada program kontroli uznany za równoważny z tym zatwierdzonym dla Szwecji lub Finlandii w odniesieniu do danej żywności pochodzenia zwierzęcego.

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

ROZDZIAŁ IV PRZEPISY KOŃCOWE

Artykuł 9

Środki wykonawcze i przepisy przejściowe

Środki wykonawcze i przepisy przejściowe mogą zostać ustanowione zgodnie z procedurą określoną w art. 12 ust. 2.

Artykuł 10

Zmiana i dostosowanie załączników II i III

1. Załączniki II i III mogą być dostosowywane lub aktualizowane zgodnie z procedurą określoną w art. 12 ust. 2, z uwzględnieniem:

a) rozwinięcia przewodników dobrej praktyki;

b) doświadczenia uzyskanego wskutek stosowania systemów opartych na HACCP na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004;

c) rozwoju technologicznego i jego praktycznych konsekwencji, oraz oczekiwań konsumentów w odniesieniu do składu żywności;

- d) opinii naukowych, w szczególności nowych ocen ryzyka;
- e) kryteriów mikrobiologicznych oraz kryteriów w zakresie temperatury dla środków spożywczych;
- f) zmian w strukturze konsumpcji.

2. Odstępstwa od załączników II i III mogą zostać przyznane zgodnie z procedurą określoną w art. 12 ust. 2, z zastrzeżeniem, że nie wpływają one na osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia.

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

4. a) Krajowe środki określone w ust. 3 mają na celu:

- i) umożliwienie dalszego korzystania z tradycyjnych metod na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności;
- ii) wyjście naprzeciw potrzebom przedsiębiorstw zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych.

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

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

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

oraz

- d) zawierać inne istotne informacje.

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

niezbędne, właściwych zmian. W miarę potrzeb, Komisja może zaproponować środki ogólne zgodnie z ust. 1 lub 2 niniejszego artykułu.

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

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

lub

- c) zgodnie z ust. 8.

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

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

lub

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

Artykuł 11

Decyzje szczególne

Bez uszczerbku dla uniwersalnego charakteru art. 9 oraz art. 10 ust. 1, zgodnie z procedurą określoną w art. 12 ust. 2, mogą zostać ustanowione środki wykonawcze lub przyjęte zmiany do załącznika II lub III:

- 1) w celu ustanowienia przepisów dotyczących transportu mięsa w stanie ciepłym;
- 2) dla określenia, w odniesieniu do MOM, jaka zawartość wapnia nie przewyższa znacznie tej w mięsie mielonym;
- 3) w celu ustanowienia innych metod obróbki, jakie można stosować w zakładzie przetwórczym w odniesieniu do żywych małży z obszaru produkcyjnego klasy B lub C, które nie zostały przekazane do oczyszczenia lub do strefy sanitarnej;
- 4) dla określenia uznanych metod badania w zakresie morskich biotoksyn;

5) w celu ustanowienia dodatkowych norm zdrowotnych dla żywych małży, we współpracy z odpowiednim laboratorium referencyjnym Wspólnoty, w tym:

a) wartości dopuszczalnych i metod analizy w zakresie innych morskich biotoksyn;

b) procedur przeprowadzania badań wirusologicznych oraz norm wirusologicznych;

oraz

c) planów i metod pobierania próbek oraz tolerancji analitycznych, jakie mają być stosowane w celu sprawdzenia zgodności z normami zdrowotnymi;

6) w celu ustanowienia norm zdrowotnych lub kontroli w przypadku gdy istnieją dowody naukowe wskazujące na konieczność ich zastosowania dla ochrony zdrowia ludzi;

7) w celu rozszerzenia załącznika III, sekcja VII, rozdział IX, na żywe małże inne niż te z rodziny Pectinidae;

8) w celu ustalenia kryteriów określania, kiedy dane epidemiologiczne wskazują, że strefa połowowa nie stanowi zagrożenia dla zdrowia w odniesieniu do występowania pasożytów, a w konsekwencji, dla określenia, kiedy właściwy organ może zezwolić przedsiębiorstwom sektora spożywczego na niezamrażanie produktów rybołówstwa zgodnie z załącznikiem III, sekcja VIII, rozdział III, część D;

9) w celu ustanowienia kryteriów świeżości oraz limitów w odniesieniu do histaminy i całkowitego azotu lotnego dla produktów rybołówstwa;

10) w celu zezwolenia, aby do wytwarzania niektórych produktów mleczarskich można było wykorzystywać surowe mleko niespełniające kryteriów ustanowionych w załączniku III, sekcja IX, odnoszących się do liczby drobnoustrojów oraz liczby komórek somatycznych;

11) bez uszczerbku dla dyrektywy 96/23/WE [22], w celu ustalenia maksymalnej wartości dopuszczalnej dla wszystkich pozostałości substancji antybiotykowych łącznie w surowym mleku;

oraz

12) w celu zatwierdzenia równoważnych procesów w odniesieniu do produkcji żelatyny lub kolagenu.

Artykuł 12

Procedura komitetu

1. Komisja jest wspomagana przez Stały Komitet ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu, stosuje się art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, uwzględniając przepisy jej art. 8.

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

3. Komitet uchwała swój regulamin.

Artykuł 13

Zasięganie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności

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

Artykuł 14

Sprawozdanie dla Parlamentu Europejskiego i Rady

1. Najpóźniej do dnia 20 maja 2009 r., Komisja jest zobowiązana przedłożyć Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie zawierające przegląd doświadczeń uzyskanych wskutek stosowania niniejszego rozporządzenia.

2. W miarę potrzeb, Komisja załącza do sprawozdania odpowiednie wnioski.

Artykuł 15

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

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

a) rozporządzenie (WE) nr 852/2004;

b) rozporządzenie (WE) nr 854/2004;

oraz

a) dyrektywa 2004/41/WE.

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

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

Sporządzono w Strasburgu, dnia 29 kwietnia 2004 r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego

P. Cox

Przewodniczący

W imieniu Rady

M. Mc Dowell

Przewodniczący

[1] Dz.U. C 365 E z 19.12.2000, str. 58.

[2] Dz.U. C 155 z 29.5.2001, str. 39.

[3] Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 15 maja 2002 r. (Dz.U. C 180 E z 31.7.2003, str. 288), wspólne stanowisko Rady z dnia 27 października 2003 r. (Dz.U. C 48 E z 24.2.2004, str. 23), stanowisko Parlamentu Europejskiego z dnia 30 marca 2004 r. (dotychczas nieopublikowane w Dzienniku Urzędowym) oraz decyzja Rady z dnia 16 kwietnia 2004 r.

[4] Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 22.

[5] Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31 z 1.2.2002, str. 1). Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1642/2003 (Dz.U. L 245 z 29.9.2003, str. 4).

[6] Dz.U. L 371 z 31.12.1994, str. 36.

[7] Dz.U. L 53 z 9.3.1995, str. 31.

[8] Dz.U. L 105 z 9.5.1995, str. 40.

[9] Dz.U. L 105 z 9.5.1995, str. 44.

[10] Dz.U. L 109 z 16.5.1995, str. 44.

[11] Dz.U. L 243 z 11.10.1995, str. 21.

[12] Dz.U. L 243 z 11.10.1995, str. 25.

[13] Dz.U. L 243 z 11.10.1995, str. 29.

[14] Dz.U. L 325 z 12.12.2003, str. 1.

[15] Dz.U. L 157 z 30.4.2004, str. 33.

[16] Dz.U. L 168 z 2.7.1994, str. 34.

[17] Dyrektywa Rady 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiająca warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz, w zakresie czynników chorobotwórczych, do dyrektywy 90/425/EWG (Dz.U. L 62 z 15.3.1993, str. 49). Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem Komisji (WE) nr 445/2004 (Dz.U. L 72 z 11.3.2004, str. 60).

[18] Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23.

[19] Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 83.

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

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

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

ZAŁĄCZNIK I

DEFINICJE

Do celów niniejszego rozporządzenia:

1. MIĘSO

1.1. "Mięso" oznacza jadalne części zwierząt określonych w punktach 1.2–1.8, w tym krew.

1.2. "Domowe zwierzęta kopytne" to bydło domowe (w tym gatunki *Bubalus bubalis* oraz *Bison bison*), świnie, owce, kozy, hodowlane zwierzęta nieparzystokopytne.

1.3. "Drób" oznacza ptactwo hodowlane, w tym ptactwo nieuznawane za domowe, lecz hodowane w charakterze zwierząt domowych, z wykluczeniem ptaków bezgrzebieniowych.

1.4. "Zajęczaki" oznaczają króliki, zające szaraki i przeżuwacze.

1.5. "Zwierzęta łowne" to:

- dzikie zwierzęta kopytne i zajęczaki oraz inne ssaki lądowe, łowione do celów spożycia przez ludzi i uznawane za zwierzęta łowne na mocy właściwego prawa danego Państwa Członkowskiego, w tym ssaki żyjące na terytoriach zamkniętych w warunkach zapewniających im swobodę, zbliżonych do warunków, w jakich żyją zwierzęta łowne;

oraz

- dzikie ptactwo łowione do celów spożycia przez ludzi.

1.6. "Zwierzęta dzikie utrzymywane przez człowieka" to hodowlane ptaki bezgrzebieniowe oraz hodowlane ssaki lądowe, inne niż te określone w punkcie 1.2

1.7. "Drobna zwierzyna łowna" oznacza dzikie ptactwo łowne oraz zajęczaki żyjące na wolności w ich środowisku naturalnym.

1.8. "Gruba zwierzyna łowna" oznacza dzikie ssaki lądowe żyjące na wolności w ich środowisku naturalnym, które nie podlegają definicji drobnej zwierzyny łownej.

1.9. "Tusza" oznacza cały korpus ubitego zwierzęcia po wypatroszeniu.

1.10. "Świeże mięso" oznacza mięso niepoddane żadnemu procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem lub szybkim mrożeniem, w tym mięso pakowane próżniowo lub pakowane w atmosferze regulowanej.

1.11. "Podroby" to świeże mięso inne niż mięso tuszy, w tym wnętrzności i krew.

1.12. "Wnętrzności" oznaczają podroby z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicy, łącznie z tchawicą i przełykiem, a u ptaków także wole.

1.13. "Mięso mielone" oznacza mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1 % soli.

1.14. "Mięso odkostnione mechanicznie" lub "MOM" to produkt uzyskany przez usunięcie mięsa z tkanek przylegających do kości po odłączeniu od nich tuszy, lub z tusz drobiowych, za pomocą środków mechanicznych, co prowadzi do utraty lub modyfikacji struktury włókien mięśniowych.

1.15. "Wyroby mięsne" oznaczają świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy korzenne lub substancje dodatkowe, lub które poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa.

1.16. "Ubojnia" oznacza zakład dokonujący uboju i patroszenia zwierząt, których mięso jest przeznaczone do spożycia przez ludzi.

1.17. "Zakład rozbioru mięsa" to zakład, w którym dokonuje się odłączenia tuszy od kości i/lub krojenia mięsa.

1.18. "Zakład przetwórstwa dziczyzny" oznacza zakład, w którym zwierzęta łowne i mięso uzyskane w wyniku polowania są przygotowywane do wprowadzenia do obrotu.

2. ŻYWE MAŁŻE

2.1. "Żywe małże" to małże odżywiające się odfiltrowanymi drobnymi organizmami.

2.2. "Morskie biotoksyny" oznaczają substancje trujące odkładające się w żywych małżach, zwłaszcza wskutek spożywania przez nie planktonu zawierającego toksyny.

2.3. "Konfekcjonowanie" oznacza przechowywanie żywych małży z obszarów produkcyjnych klasy A, zakładów oczyszczania lub zakładów

wysyłki, w zbiornikach lub innych instalacjach zawierających czystą wodę morską lub w lokalizacjach naturalnych, w celu usunięcia piasku, mułu lub śluzu, dla zachowania lub poprawy ich właściwości organoleptycznych oraz dla utrzymania ich w dobrym stanie żywotności, przed umieszczeniem ich w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych.

2.4. "Dokonujący zbioru" oznacza każdą osobę fizyczną lub prawną, która wszelkimi środkami zbiera żywe małże z obszaru zbioru, w celu obróbki i wprowadzenia ich do obrotu.

2.5. "Obszar produkcyjny" oznacza każdy obszar morski, estuarium lub laguny, zawierający naturalne pokłady małży lub miejsca wykorzystywane do hodowli małży, z których pobiera się żywe małże.

2.6. "Strefa sanitarna" to każdy obszar morski, estuarium lub laguny z granicami wyraźnie oznakowanymi bojami, palami lub innymi stałymi elementami, wykorzystywany wyłącznie do naturalnego oczyszczania żywych małży.

2.7. "Zakład wysyłki" oznacza jakikolwiek nabrzeżny lub oddalony od brzegu zakład do przyjmowania, konfekcjonowania, mycia, czyszczenia, sortowania i pakowania jednostkowego lub zbiorczego żywych małży nadających się do spożycia przez ludzi.

2.8. "Zakład oczyszczania" oznacza zakład ze zbiornikami zasilanymi czystą wodą morską, w których umieszcza się żywe małże na czas niezbędny do usunięcia zanieczyszczeń, aby małże nadawały się do spożycia przez ludzi.

2.9. "Przekazanie" oznacza przeniesienie żywych małży do obszarów morskich, obszarów laguny lub obszarów estuarium, na czas niezbędny do usunięcia zanieczyszczeń. Nie obejmuje to specyficznych operacji przenoszenia żywych małży do obszarów bardziej odpowiednich dla ich dalszego wzrostu i tuczenia.

3. PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

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

3.2. "Statek przetwórczy" oznacza każdy statek, na którym produkty rybołówstwa poddaje się jednej lub kilku z następujących operacji, po których odbywa się pakowanie jednostkowe lub zbiorcze oraz, w razie konieczności, chłodzenie lub mrożenie: filetowanie, porcjowanie, oskórowanie, wyłuskanie, mielenie lub przetwarzanie.

3.3. "Statek zamrażalnia" oznacza każdy statek, na którym produkty rybołówstwa poddaje się zamrożeniu, w miarę potrzeb, po przeprowadzeniu prac przygotowawczych takich jak odkrwawienie, odgłowienie, patroszenie i usunięcie płetw, a następnie, w razie

konieczności, umieszcza się je w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych.

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

3.5. "Świeże produkty rybołówstwa" oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa, w całości lub obrobione, łącznie z produktami pakowanymi próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze, które nie zostały poddane żadnemu działaniu konserwującemu poza schłodzeniem.

3.6. "Obrobione produkty rybołówstwa" oznaczają nieprzetworzone produkty rybołówstwa, poddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, takie jak patroszenie, odgławianie, porcjowanie, filetowanie, siekanie.

4. MLEKO

4.1. "Mleko surowe" oznacza mleko uzyskane z gruczołów mlecznych zwierząt hodowlanych, które nie zostało podgrzane do temperatury powyżej 40 oC ani nie zostało poddane żadnej innej obróbce o równoważnym skutku.

4.2. "Gospodarstwo produkcji mleka" oznacza zakład, w którym utrzymuje się jedno lub więcej zwierząt hodowlanych do produkcji mleka, w celu wprowadzenia go do obrotu w charakterze żywności.

5. JAJA

5.1. "Jaja" oznaczają jaja w skorupkach — inne niż jaja wylewki, jaja inkubowane lub gotowane — wyprodukowane przez ptactwo hodowlane i nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przyrządzenia produktów jajczarskich.

5.2. "Jajo w stanie płynnym" oznacza zawartość jaja nieprzetworzonego po usunięciu skorupki.

5.3. "Jaja stłuczki" oznaczają jaja z uszkodzoną skorupą i nienaruszoną błoną podskorupową.

5.4. "Zakład pakowania" oznacza zakład prowadzący sortowanie jaj według klas jakościowych i wagowych.

6. ŻABIE UDKA I ŚLIMAKI

6.1. "Żabie udka" to tylna część korpusu podzielonego za pomocą poprzecznego cięcia wykonanego za przednimi kończynami, wypatroszona i oskórowana, z gatunku RNA (rodzina Żabowatych).

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

7. PRODUKTY PRZETWORZONE

7.1. "Wyroby mięsne" to wyroby przetworzone, uzyskane w wyniku przetworzenia mięsa lub dalszego przetworzenia takich wyrobów przetworzonych, co w konsekwencji powoduje usunięcie właściwości mięsa świeżego z powierzchni obrobionej.

7.2. "Produkty mleczarskie" oznaczają produkty przetworzone, uzyskane w wyniku przetworzenia surowego mleka lub dalszego przetworzenia takich przetworzonych produktów.

7.3. "Produkty jajczarskie" oznaczają przetworzone produkty uzyskane w wyniku przetwarzania jaj lub różnych składników czy mieszanek jajecznych, lub w wyniku dalszego przetworzenia takich przetworzonych produktów.

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

7.5. "Wytopiony tłuszcz zwierzęcy" oznacza tłuszcz uzyskany w wyniku wytopienia mięsa, w tym kości, oraz przeznaczony do spożycia przez ludzi.

7.6. "Skwarki" to pozostałości wytapiania zawierające białko, po częściowym oddzieleniu tłuszczu i wody.

7.7. "Żelatyna" oznacza naturalne rozpuszczalne białko, żelujące lub nieżelujące, uzyskane w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu pochodzącego z kości, skóry i skórek oraz ścięgien zwierząt.

7.8. "Kolagen" oznacza produkt na bazie białka pochodzący ze zwierzęcych kości, skór, skórek i ścięgien, wytworzony zgodnie z odpowiednimi wymogami niniejszego rozporządzenia.

7.9. "Obrobione żołądki, pęcherze i jelita" oznaczają żołądki, pęcherze i jelita, które po uzyskaniu i oczyszczeniu zostały poddane obróbce takiej jak solenie, podgrzewanie czy suszenie.

8. INNE DEFINICJE

8.1. "Produkty pochodzenia zwierzęcego" oznaczają:

- żywność pochodzenia zwierzęcego, w tym miód i krew:

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

oraz

- inne zwierzęta przeznaczone do przygotowania w celu dostarczenia ich w żywej postaci konsumentowi końcowemu.

8.2. "Rynek hurtowy" oznacza przedsiębiorstwo branży żywnościowej obejmujące kilka oddzielnych jednostek, które dzielą ze sobą wspólne instalacje i sekcje sprzedaży środków spożywczych przedsiębiorstwom sektora spożywczego.

ZAŁĄCZNIK II

WYMOGI DOTYCZĄCE POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

SEKCJA I ZNAKI IDENTYFIKACYJNE

W przypadku gdy jest to wymagane zgodnie z art. 5 i 6 oraz z zastrzeżeniem przepisów załącznika III, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby produkty pochodzenia zwierzęcego opatrzone były znakiem identyfikacyjnym, naniesionym zgodnie z poniższymi przepisami.

A. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO

1. Znak identyfikacyjny musi zostać naniesiony przed opuszczeniem zakładu przez produkt.
2. Niemniej jednak, nie ma konieczności nanoszenia na produkt nowego znaku, chyba że usunięto z niego opakowanie zbiorcze i/lub opakowanie jednostkowe lub jest poddawany dalszemu przetworzeniu w innym zakładzie, w którym to przypadku nowy znak musi zawierać numer identyfikacyjny zakładu przeprowadzającego te czynności.
3. Znak identyfikacyjny nie jest obowiązkowy w odniesieniu do jaj, dla których rozporządzenie (WE) nr 1907/90 [1] ustanawia wymogi dotyczące etykietowania lub znakowania.
4. Zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą posiadać systemy i procedury identyfikacji przedsiębiorstw, od których otrzymały produkty pochodzenia zwierzęcego, lub którym te produkty dostarczyły.

B. FORMA ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO

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

Niemniej jednak, w przypadku Państw Członkowskich, są to kody: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE i UK.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą nadal wykorzystywać zapasy oraz wyposażenie, które zamówiły przed wejściem w życie niniejszego rozporządzenia, do czasu ich wyczerpania lub konieczności wymiany.

7. Znak musi wskazywać numer identyfikacyjny zakładu. Jeżeli zakład wytwarza zarówno żywność podlegającą zakresowi niniejszego rozporządzenia, jak i żywność, do której nie ma ono zastosowania,

przedsiębiorstwo sektora spożywczego może stosować ten sam znak identyfikacyjny do obu rodzajów żywności.

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

C. SPOSÓB ZNAKOWANIA

9. W zależności od sposobu prezentacji różnych produktów pochodzenia zwierzęcego, znak można nanosić bezpośrednio na produkt, opakowanie jednostkowe lub zbiorcze, lub drukować na etykiecie załączonej do produktu, na opakowaniu jednostkowym albo zbiorczym. Znak może mieć także postać nieusuwalnej przywieszki, wykonanej z odpornego materiału.

10. W przypadku opakowania zbiorczego zawierającego krojone mięso lub podroby, znak musi zostać naniesiony na etykietę przytwierdzoną do opakowania zbiorczego lub wydrukowany na opakowaniu zbiorczym, w sposób zapewniający jego zniszczenie przy otwieraniu opakowania zbiorczego. Jednakże nie ma takiej konieczności, gdy proces otwarcia wiąże się ze zniszczeniem opakowania zbiorczego. W przypadku gdy opakowanie jednostkowe zapewnia taką samą ochronę co opakowanie zbiorcze, etykietę można przytwierdzić do opakowania jednostkowego.

11. W przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych w pojemnikach transportowych lub dużych opakowaniach zbiorczych, które to produkty mają zostać poddane dalszej obróbce, przetwarzaniu, pakowaniu jednostkowemu lub zbiorczemu w innym zakładzie, znak może zostać naniesiony na zewnętrzną powierzchnię pojemnika lub opakowania zbiorczego.

12. W przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego w stanie płynnym, w granulach lub produktów sproszkowanych, przewożonych luzem, oraz produktów rybołówstwa także przewożonych luzem, nie ma konieczności umieszczania znaku identyfikacyjnego, jeżeli dokumentacja towarzysząca produktom zawiera informacje określone w pkt 6, 7 oraz, w miarę potrzeb, w pkt 8.

13. W przypadku gdy produkty pochodzenia zwierzęcego są umieszczane w opakowaniu zbiorczym, które ma zostać bezpośrednio dostarczone do konsumenta końcowego, znak wystarczy nanieść jedynie na zewnętrzną część tego opakowania zbiorczego.

14. W przypadku gdy znak jest наносzony bezpośrednio na produkty pochodzenia zwierzęcego, stosowane kolory muszą zostać zatwierdzone zgodnie z przepisami wspólnotowymi dotyczącymi zastosowania substancji barwiących w środkach spożywczych.

SEKCJA II CELE PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące ubojnie zobowiązane są zapewnić, że procedury stosowane przez nie zgodnie z ogólnymi wymogami art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 spełniają

wymogi w zakresie konieczności przeprowadzania analiz zagrożeń, oraz wymogi szczególne wymienione w pkt 2.

2. Przedmiotowe procedury muszą gwarantować w odniesieniu do każdego zwierzęcia lub, w miarę potrzeb, do każdej partii zwierząt wprowadzanych do pomieszczeń ubojni, aby:

- a) zostały one prawidłowo zidentyfikowane;
- b) towarzyszyły im odpowiednie informacje z gospodarstwa pochodzenia określone w sekcji III;
- c) nie pochodziły z gospodarstwa lub obszaru objętych zakazem przemieszczania lub innymi ograniczeniami związanymi ze zdrowiem zwierząt lub zdrowiem publicznym, z wyjątkiem przypadków uzyskania zgody właściwych władz;
- d) były czyste;
- e) były zdrowe, w zakresie możliwym do stwierdzenia przez przedsiębiorstwo sektora spożywczego;

oraz

f) w chwili przybycia do ubojni, znajdowały się w zadowalającym stanie w zakresie ich dobrostanu.

3. W przypadku niespełnienia któregokolwiek z wymogów wymienionych w pkt 2, przedsiębiorstwo branży żywnościowej zobowiązane jest powiadomić o tym fakcie urzędowego lekarza weterynarii i podjąć właściwe środki.

SEKCJA III INFORMACJE DOTYCZĄCE ŁAŃCUCHA POKARMOWEGO

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące ubojnie zobowiązane są, w miarę potrzeb, występować o udzielenie, gromadzić, sprawdzać i opracowywać informacje dotyczące łańcucha pokarmowego określone w niniejszej sekcji, w odniesieniu do wszystkich zwierząt poza zwierzętami łownymi, wysyłanych lub przeznaczonych do wysyłki do ubojni.

1. Podmioty prowadzące ubojnie nie mają obowiązku przyjmować zwierząt do ubojni, chyba że wystąpiły o udzielenie odpowiednich informacji dotyczących bezpieczeństwa żywności, przechowywanych w rejestrach gospodarstwa pochodzenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004, oraz takie informacji uzyskały.

2. Podmioty prowadzące ubojnie muszą otrzymać informacje nie później niż 24 godziny przed przybyciem zwierząt do ubojni, z wykluczeniem okoliczności, o których mowa w pkt 7.

3. Odpowiednie informacje dotyczące bezpieczeństwa żywności, o których mowa w pkt 1, obejmują w szczególności:

- a) status gospodarstwa pochodzenia lub stan zdrowia zwierząt w regionie;

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

4. a) Niemniej jednak, nie ma konieczności dostarczania podmiotowi prowadzącemu ubojnię:

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

lub

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

b) Informacji nie trzeba udzielać w formie dosłownego wyciągu z rejestru gospodarstwa pochodzenia. Można je dostarczać poprzez elektroniczną wymianę danych lub w formie znormalizowanego oświadczenia podpisanego przez producenta.

5. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego podejmujące decyzję o przyjęciu zwierząt do ubojni, po dokonaniu oceny stosownych informacji dotyczących łańcucha pokarmowego, zobowiązane są niezwłocznie udostępnić te informacje urzędowemu lekarzowi weterynarii oraz, z wykluczeniem okoliczności określonych w pkt 7, nie później niż 24 godziny przed przybyciem zwierzęcia lub partii zwierząt. Przedsiębiorstwo sektora spożywczego, przed badaniem przedubojowym danego zwierzęcia, zobowiązane jest zgłosić urzędowemu lekarzowi weterynarii wszystkie informacje, które stanowiłyby przyczynę obaw w odniesieniu do zdrowia.

6. W razie przybycia do ubojni zwierzęcia bez informacji dotyczących łańcucha pokarmowego, dany podmiot zobowiązany jest niezwłocznie powiadomić o tym fakcie urzędowego lekarza weterynarii. Zwierzę nie może zostać poddane ubojowi bez uprzedniej zgody urzędowego lekarza weterynarii.

7. Jeżeli właściwy organ udzieli zezwolenia, informacje dotyczące łańcucha pokarmowego mogą towarzyszyć zwierzętom, do których się odnoszą, do ubojni i nie muszą być dostarczane z przynajmniej 24-godzinnym wyprzedzeniem, w przypadku:

a) świń, drobiu lub zwierząt łownych utrzymywanych przez człowieka, które zostały poddane badaniu przedubojowemu w gospodarstwie pochodzenia, jeżeli towarzyszy im świadectwo podpisane przez lekarza weterynarii, zawierające oświadczenie, że dokonał badania zwierząt w gospodarstwie i stwierdza, że są zdrowe;

b) hodowlanych zwierząt nieparzystokopytnych;

c) zwierząt poddanych ubojowi z konieczności, jeżeli towarzyszy im oświadczenie podpisane przez lekarza weterynarii, zawierające korzystny wynik badania przedubojowego;

oraz

d) zwierząt, które nie są bezpośrednio dostarczane z gospodarstwa pochodzenia do ubojni.

Podmioty prowadzące ubojnię zobowiązane są dokonać oceny odnośnych informacji. Jeżeli przyjmują zwierzęta do uboju, muszą przekazać urzędowemu lekarzowi weterynarii dokumenty, o których mowa w pkt a) i c). Zwierzęta nie mogą zostać poddane ubojowi ani patroszeniu bez uprzedniej zgody urzędowego lekarza weterynarii.

8. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są sprawdzić paszporty towarzyszące hodowlanym zwierzętom nieparzystokopytnym, dla upewnienia się, czy zwierzę jest przeznaczone do uboju do celów spożycia przez ludzi. Jeżeli przyjmują zwierzę do uboju, zobowiązane są przekazać paszport urzędowemu lekarzowi weterynarii.

[1] Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1907/90 z dnia 16 czerwca 1990 r. w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz.U. L 173 z 6.7.1990, str. 5). Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2052/2003 (Dz.U. L 305 z 22.11.2003, str. 1).

ZAŁĄCZNIK III

WYMOGI SZCZEGÓLNE

SEKCJA I MIĘSO HODOWLANYCH ZWIERZĄT KOPYTNYCH

ROZDZIAŁ I TRANSPORT ŻYWYCH ZWIERZĄT DO UBOJNI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące transportu żywych zwierząt do ubojni zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

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

ROZDZIAŁ II WYMOGI DOTYCZĄCE UBOJNI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby konstrukcja, rozplanowanie i wyposażenie zakładów, w których dokonuje się uboju hodowlanych zwierząt kopytnych, spełniały poniższe wymogi.

1. a) a) Ubojnie muszą być wyposażone w higieniczne miejsca postoju lub, jeśli pozwala na to klimat, w zagrody dla zwierząt, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Obiekty te muszą być wyposażone w urządzenia do pojenia zwierząt oraz, w razie konieczności, do ich żywienia. System odprowadzania ścieków nie może zagrażać bezpieczeństwu żywności.

a) Muszą być wyposażone także w oddzielne pomieszczenia zamykane na klucz lub, jeśli pozwala na to klimat, zagrody dla chorych zwierząt lub zwierząt podejrzewanych o chorobę, z oddzielnym systemem odprowadzania ścieków i zlokalizowane w sposób uniemożliwiający zakażenie innych zwierząt, chyba że właściwe władze uznają takie pomieszczenia za niekonieczne.

b) Wielkość miejsc postoju musi zapewniać dobre warunki utrzymania zwierząt. Ich rozplanowanie musi ułatwiać przeprowadzanie badań przedubojowych, w tym identyfikację zwierząt lub grup zwierząt.

2. Aby zapobiec zanieczyszczeniu mięsa, muszą one:

a) posiadać wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności;

b) posiadać oddzielne pomieszczenie do opróżniania i oczyszczania żołądków i jelit, chyba że właściwe władze wydadzą dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków;

c) zapewnić odrębne miejsca oraz oddzielenie w czasie następujących czynności:

i) ogłuszanie i odkrwawianie;

ii) w przypadku świń, sparzanie, odszczecinianie, oparzenie i opalanie;

iii) wytrzewianie i dalsze czyszczenie;

iv) obróbka czystych wnętrzności i flaków;

v) wstępna obróbka i czyszczenie innych podrobów, zwłaszcza obróbka oskórowanych głów, jeżeli nie jest wykonywana na linii uboju;

vi) pakowanie zbiorcze podrobów;

oraz

vii) wysyłka mięsa;

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

oraz

e) posiadać linie uboju (w przypadku gdy są uruchomione) zaprojektowane w sposób umożliwiający stały postęp procesu uboju i uniemożliwiający zanieczyszczenie krzyżowe różnych części linii uboju. W przypadku gdy w tych samych pomieszczeniach uruchomionych jest więcej linii uboju, muszą one być od siebie odpowiednio oddzielone, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.

3. Muszą być wyposażone w urządzenia do środków dezynfekujących, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku.

4. Urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem niepakowanym muszą być wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń.

5. Muszą być wyposażone w urządzenia zamykane na klucz, z chłodniami do składowania zatrzymanego mięsa, a także w oddzielne urządzenia, również zamykane na klucz, do celów składowania mięsa zgłoszonego jako niezdatne do spożycia przez ludzi.

6. Zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu zwierząt gospodarskich. Niemniej jednak, zakłady nie muszą posiadać tych miejsc i urządzeń, jeżeli zezwoli na to właściwy organ, a w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które zostały urzędowo zatwierdzone.

7. Zakład musi być wyposażony w zamykane na klucz pomieszczenia do celów uboju zwierząt chorych i podejrzanych o chorobę. Nie ma to znaczenia, jeżeli ubój odbywa się w innych zakładach, zatwierdzonych do tego celu przez właściwe władze, lub na koniec normalnego okresu uboju.

8. Jeżeli w ubojni przechowuje się obornik lub treść przewodu pokarmowego, do tego celu musi zostać wyznaczony specjalny obszar lub miejsce.

9. W zakładzie musi znajdować się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce lub pomieszczenie, w razie konieczności, do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych.

ROZDZIAŁ III WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW ROZBIORU MIĘSA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby zakłady dokonujące rozbioru mięsa hodowlanych zwierząt kopytnych:

1. były zaprojektowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, w szczególności przez:

a) umożliwienie stałego postępu prac;

lub

b) zapewnienie oddzielenia od siebie różnych partii towaru;

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

3. posiadały pomieszczenia do rozbioru mięsa z wyposażeniem umożliwiającym zapewnienie zgodności z wymogami ustanowionymi w rozdziale V;

4. posiadały urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z niepakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń;

oraz

5. były wyposażone w urządzenia do środków dezynfekujących, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku.

ROZDZIAŁ IV HIGIENA UBOJU

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące ubojnię, w których dokonuje się uboju hodowlanych zwierząt kopytnych, zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

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

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

b) Do ubojni można wprowadzać wyłącznie żywe zwierzęta przeznaczone do uboju, z wykluczeniem:

i) zwierząt poddanych ubojowi z konieczności poza ubojnią, zgodnie z rozdziałem VI;

ii) zwierząt poddanych ubojowi w miejscu produkcji, zgodnie z sekcją III;

oraz

iii) zwierzyny łownej, zgodnie z sekcją IV, rozdział II.

c) Mięso zwierząt poddanych ubojowi wskutek wypadku w ubojni można wykorzystywać do celów spożycia przez ludzi, jeżeli badanie nie wykaże poważnych uszkodzeń, innych niż te powstałe w wyniku wypadku.

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

4. Zwierzęta muszą być czyste.

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

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

7. Ogłuszenie, wykrawianie, oskórowanie, wytrzewianie i czyszczenie należy wykonać bez zbędnej zwłoki oraz w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa. W szczególności:

a) podczas operacji odkrwawiania nie można naruszyć tchawicy i przełyku, z wykluczeniem przypadku, kiedy ubój jest wykonywany zgodnie z religijnym obrzędkiem rytualnym;

b) w trakcie usuwania skór i sierści:

i) należy zapobiegać kontaktowi między zewnętrzną powłoką skóry a tuszą;

oraz

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

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

oraz

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

8. Tuszę i inne części ciała przeznaczone do spożycia przez ludzi trzeba poddać całkowitemu oskórowaniu, z wykluczeniem świń oraz głów i nóg owiec, kóz i cieląt. Z głowami i nogami należy obchodzić się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie pozostałego mięsa.

9. Z nieoskórowanych świń trzeba niezwłocznie usunąć szczecinę. Należy zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia mięsa wodą do sparzania. Przy wykonywaniu tej operacji można stosować jedynie zatwierdzone dodatki. Następnie świnie trzeba dokładnie przepłukać pitną wodą.

10. Tusze muszą być pozbawione widocznych zanieczyszczeń odchodami. Wszelkie widoczne zanieczyszczenia trzeba niezwłocznie usunąć przez wytrybowanie lub za pomocą alternatywnych środków o równoważnym skutku.

11. Tusze i podroby nie mogą mieć styczności z podłogami, ścianami lub stanowiskami roboczymi.

12. Podmioty prowadzące ubojnie zobowiązane są przestrzegać zaleceń właściwych władz, w celu zapewnienia odpowiednich warunków do przeprowadzenia badania poubojowego wszystkich zwierząt poddanych ubojowi, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004.

13. Do czasu przeprowadzenia badania poubojowego, części zwierząt poddanych ubojowi i przeznaczone do takiego badania muszą:

a) być rozpoznawalne jako przynależące do danej tuszy;

oraz

b) nie mogą mieć styczności z żadną inną tuszą, podrobami czy wnętrznościami, także z tymi, które zostały już poddane badaniu poubojowemu.

Niemniej jednak, penisa można się pozbyć od razu, z zastrzeżeniem, że nie wykazuje żadnych zmian patologicznych.

14. Obie nerki muszą zostać usunięte z powłoki tłuszczowej. W przypadku bydła, świń oraz zwierząt nieparzystokopytnych, nie można usuwać torebki okołonerkowej.

15. Jeżeli krew lub inne odpady kilku zwierząt gromadzi się w tym samym pojemniku przed dokonaniem badania poubojowego, a tusza jednego lub kilku z tych zwierząt została zgłoszona jako niezdatna do spożycia przez ludzi, całą zawartość takiego pojemnika zgłasza się jako niezdatną do spożycia przez ludzi.

16. Po dokonaniu badania poubojowego:

a) migdałki bydła i zwierząt nieparzystokopytnych trzeba usunąć w higieniczny sposób;

b) części niezdatne do spożycia przez ludzi trzeba jak najszybciej usunąć z czystego sektora zakładu;

c) mięso zatrzymane lub zgłoszone jako niezdatne do spożycia przez ludzi oraz niejadalne produkty uboczne nie mogą mieć styczności z mięsem zgłoszonym jako nadające się do spożycia przez ludzi;

oraz

d) wnętrzności lub części wnętrzności pozostałe w tuszy, z wykluczeniem nerek, trzeba usunąć w całości i możliwie jak najszybciej, chyba że właściwe władze wydadzą zezwolenie na inne postępowanie.

17. Po dokonaniu uboju i badania poubojowego, mięso składa się zgodnie z wymogami ustanowionymi w rozdziale VII.

18. W przypadku przeznaczenia do dalszej obróbki:

a) żołądki trzeba sparzyć lub oczyścić;

b) jelita trzeba opróżnić i wyczyścić;

oraz

c) głowy i nogi trzeba oskórować lub sparzyć i usunąć z nich sierść.

19. W przypadku gdy zakłady uzyskały zatwierdzenie w odniesieniu do przeprowadzania uboju różnych gatunków zwierząt, lub w odniesieniu do obróbki tusz zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka oraz zwierząt łownych, konieczne jest podjęcie środków zapobiegających zanieczyszczeniu krzyżowemu, przez zapewnienie odrębnych miejsc i oddzielenia w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach. Dostępne muszą być oddzielne urządzenia do przyjmowania i składowania nieoskórowanych tusz zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, które zostały poddane ubojowi w gospodarstwie, oraz tusz zwierząt łownych.

20. Jeżeli ubojnia nie posiada zamkniętych na klucz urządzeń zarezerwowanych do uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę, urządzenia wykorzystywane do uboju takich zwierząt, przed przystąpieniem do uboju innych zwierząt muszą zostać oczyszczone, umyte i zdezynfekowane pod nadzorem urzędowym.

ROZDZIAŁ V HIGIENA ROZBIORU I ODŁĄCZANIA TUSZY OD KOŚCI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby rozbiór i odkostnianie mięsa hodowlanych zwierząt kopytnych odbywał się zgodnie z poniższymi wymogami.

1. W ubojniach można dzielić tusze hodowlanych zwierząt kopytnych na półtusze lub ćwierćtusze, a półtusze na nie więcej niż trzy części. Dalszy rozbiór i odłączanie tuszy od kości dozwolone jest wyłącznie w zakładzie rozbioru mięsa.

2. Wszelkie prace przy obróbce mięsa muszą być zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu lub je minimalizujący. W tym celu, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zapewnić, aby:

a) mięso przeznaczone do rozbioru było wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb;

b) w trakcie rozbioru, oddzielania tuszy od kości, trybowania, porcjowania i krojenia, pakowania jednostkowego lub zbiorczego, temperatura mięsa wynosiła nie więcej niż 3 °C dla podrobów i 7 °C dla pozostałego mięsa, przez utrzymanie temperatury otoczenia nie wyższej niż 12 °C lub za pomocą innego alternatywnego systemu o równoważnym skutku;

oraz

c) w przypadku gdy zakład uzyskał zatwierdzenie w odniesieniu do przeprowadzania uboju różnych gatunków zwierząt, podjęte zostały środki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu, w razie konieczności przez zapewnienie odrębnych miejsc i oddzielenia w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach.

3. Niemniej jednak, można dokonywać rozbioru mięsa i oddzielenia tuszy od kości zanim osiągnie ono temperaturę określoną w pkt 2b), zgodnie z rozdziałem VII, pkt 3.

4. Rozbioru mięsa i oddzielenia tuszy od kości można dokonywać zanim mięso osiągnie temperaturę określoną w pkt 2b), jeżeli pomieszczenie rozbioru mięsa znajduje się w tym samym miejscu co ubojnia. W takim przypadku mięso należy przenieść do pomieszczenia rozbioru bezpośrednio z ubojni lub po okresie oczekiwania w chłodni lub zamrażalni. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru oraz, w miarę potrzeb, po umieszczeniu mięsa w opakowaniach zbiorczych, musi ono zostać schłodzone do temperatury określonej w pkt 2b).

ROZDZIAŁ VI UBÓJ Z KONIECZNOŚCI POZA UBOJNIĄ

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby mięso hodowlanych zwierząt kopytnych poddanych ubojowi z konieczności poza ubojnią było wykorzystane do celów spożycia przez ludzi wyłącznie, jeżeli spełnia poniższe wymogi.

1. Zwierzę zdrowe pod wszystkimi innymi względami miało wypadek, który uniemożliwił jego transport do ubojni z przyczyn podyktowanych jego dobrostanem.

2. Zwierzę musi zostać poddane badaniu przedubojowemu przez lekarza weterynarii.

3. Zwierzę poddane ubojowi i odkrwawieniu musi zostać przewiezione do ubojni w higienicznych warunkach i bez zbędnej zwłoki. Usunięcia żołądka i jelit, bez dalszego oczyszczania, można dokonać na miejscu, pod nadzorem lekarza weterynarii. Wszelkie usunięte wnętrzości muszą towarzyszyć zwierzęciu do ubojni, oraz muszą być oznakowane jako przynależące do tego zwierzęcia.

4. Jeżeli od chwili dokonania uboju do przybycia do ubojni upływa więcej niż dwie godziny, zwierzę musi zostać zamrożone. Jeżeli klimat na to zezwala, nie ma konieczności poddawania zwierzęcia chłodzeniu aktywnemu.

5. Zwierzęciu musi towarzyszyć do ubojni oświadczenie przedsiębiorcy sektora spożywczego, z którego hodowli dane zwierzę pochodzi, stwierdzające tożsamość zwierzęcia oraz zawierające informacje na temat weterynaryjnych produktów leczniczych lub innego leczenia, jakie podawano zwierzęciu lub wobec niego stosowano, z wyszczególnieniem dat podawania i okresów karencji.

6. Zwierzęciu musi towarzyszyć do ubojni oświadczenie lekarza weterynarii, stwierdzające korzystny wynik badania przedubojowego, jego datę i czas oraz przyczynę uboju z konieczności, a także charakter leczenia, jakie zastosował lekarz weterynarii wobec danego zwierzęcia.

7. Zwierzę poddane ubojowi musi nadawać się do spożycia przez ludzi w następstwie przeprowadzenia badania poubojowego w ubojni, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004, w tym także po dokonaniu dodatkowych badań, jakie są wymagane w przypadku uboju z konieczności.

8. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są przestrzegać wskazówek dotyczących wykorzystania mięsa, jakich może udzielić im urzędowy lekarz weterynarii po przeprowadzeniu badania poubojowego.

9. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie mogą wprowadzać do obrotu mięsa zwierząt poddanych ubojowi z konieczności, chyba że jest ono opatrzone specjalnym znakiem jakości zdrowotnej, którego nie można pomylić ze znakiem jakości zdrowotnej przewidzianym w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004 ani ze znakiem identyfikacyjnym określonym w załączniku II do niniejszego rozporządzenia, sekcja I. Mięso takie można wprowadzać do obrotu wyłącznie w Państwie Członkowskim, w którym dokonano uboju oraz zgodnie z prawem krajowym.

ROZDZIAŁ VII SKŁADOWANIE I TRANSPORT

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby mięso hodowlanych zwierząt kopytnych składowano zgodnie z poniższymi wymogami.

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

b) III. W trakcie operacji chłodzenia trzeba zapewnić odpowiednią wentylację, aby zapobiec kondensacji na powierzchni mięsa.

2. Mięso musi osiągnąć temperaturę określoną w pkt 1 i pozostawać w tej temperaturze podczas składowania.

3. Mięso musi osiągnąć przed transportem temperaturę określoną w pkt 1 oraz musi pozostawać w tej temperaturze podczas transportu. Niemniej jednak, mięso można transportować pod warunkiem uzyskania zgody właściwych władz, w celu umożliwienia produkcji określonych wyrobów, z zastrzeżeniem, że:

a) transport odbywa się zgodnie z wymogami określonymi przez właściwe władze w odniesieniu do transportu z danego zakładu do innego zakładu;

oraz

b) mięso opuszcza ubojnię lub zakład rozbioru znajdujący się w ubojni niezwłocznie, a transport nie trwa dłużej niż dwie godziny.

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

5. Mięso niepakowane składa się i transportuje oddzielnie od mięsa pakowanego, chyba że jest ono składowane i transportowane w różnym czasie oraz tak, aby opakowania oraz sposób składowania i transportu nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa.

SEKCJA II MIĘSO DROBIU I ZAJĘCZAKÓW

ROZDZIAŁ I TRANSPORT ŻYWYCH ZWIERZĄT DO UBOJNI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące transportu żywych zwierząt do ubojni zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

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

ROZDZIAŁ II WYMOGI DOTYCZĄCE UBOJNI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby konstrukcja, rozplanowanie i wyposażenie zakładów, w których dokonuje się uboju drobiu lub zajęczaków, spełniały poniższe wymogi.

1. Muszą posiadać pomieszczenie lub zadaszoną powierzchnię do odbioru zwierząt oraz do badania poprzedzającego ubój.
2. Aby zapobiec zanieczyszczeniu mięsa, muszą one:
 - a) posiadać wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności;
 - b) posiadać oddzielne pomieszczenie do patroszenia i dalszej obróbki, łącznie z dodawaniem przypraw korzennych do całych tusz drobiu, chyba że właściwy organ wyda dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków;

c) zapewnić odrębne miejsca oraz oddzielenie w czasie następujących czynności:

i) oszalaianie i odkrwawianie;

ii) oskubywanie lub oskórowanie;

oraz

iii) wysyłka mięsa;

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

oraz

e) posiadać linie uboju (w przypadku gdy są uruchomione) zaprojektowane w sposób umożliwiający stały postęp procesu uboju i uniemożliwiający zanieczyszczenie krzyżowe różnych części linii uboju. W przypadku gdy w tych samych pomieszczeniach uruchomionych jest więcej linii uboju, muszą one być od siebie odpowiednio oddzielone, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.

3. Muszą być wyposażone w urządzenia do środków dezynfekujących, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku.

4. Urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem niepakowanym muszą być wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń.

5. Muszą być wyposażone w urządzenia zamykane na klucz, z chłodniami do składowania zatrzymanego mięsa, a także w oddzielne urządzenia, również zamykane na klucz, do celów składowania mięsa zgłoszonego jako niezdatne do spożycia przez ludzi.

6. Zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami, do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji:

a) urządzeń służących do transportu, takich jak klatki;

oraz

b) środków transportu.

Miejsca i urządzenia w odniesieniu do lit. b) nie są obowiązkowe, jeżeli w pobliżu znajdują się takie zatwierdzone miejsca i urządzenia.

7. W zakładzie musi znajdować się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce lub pomieszczenie, w razie konieczności, do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych.

ROZDZIAŁ III WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW ROZBIORU MIĘSA

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby zakłady rozbioru mięsa drobiu lub zajęczaków:

a) były zaprojektowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, w szczególności przez:

i) umożliwienie stałego postępu prac;

lub

ii) zapewnienie oddzielenia od siebie różnych partii towaru;

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

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

d) posiadały urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z niepakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń;

oraz

e) były wyposażone w urządzenia do środków dezynfekujących, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku.

2. Jeżeli w zakładzie rozbioru mięsa przeprowadza się następujące operacje:

a) patroszenie gęsi i kaczek hodowanych do celów wytwarzania "foie gras", które zostały oszołomione, odkrwawione i oskubane w gospodarstwie prowadzącym tucz;

oraz

b) opóźnione patroszenie drobiu,

przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić do tych celów odrębne pomieszczenia.

ROZDZIAŁ IV HIGIENA UBOJU

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące ubojnie, w których dokonuje się uboju drobiu lub zajęczaków, zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

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

b) Do ubojni można wprowadzać wyłącznie żywe zwierzęta przeznaczone do uboju, z wykluczeniem:

i) drobiu patroszonego z opóźnieniem, gęsi i kaczek hodowanych do celów wytwarzania "foie gras" oraz ptactwa, które nie jest uznawane za

hodowlane, lecz jest utrzymywane w gospodarstwach w charakterze zwierząt domowych, jeżeli zostały poddane ubojowi w gospodarstwie zgodnie z rozdziałem VI;

ii) zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, poddanych ubojowi w miejscu produkcji zgodnie z sekcją III;

oraz

iii) drobnej zwierzyny łownej, zgodnie z sekcją IV, rozdział III.

2. Podmioty prowadzące ubojnie zobowiązane są przestrzegać wskazówek właściwych władz, celem zapewnienia odpowiednich warunków do przeprowadzenia badań przedubojowych.

3. W przypadku zatwierdzenia zakładu w odniesieniu do uboju różnych gatunków zwierząt lub obróbki hodowlanych ptaków bezgrzebieniowych i drobnej zwierzyny łownej, konieczne jest podjęcie środków zapobiegających zanieczyszczeniu krzyżowemu, przez zapewnienie odrębnych miejsc i oddzielenia w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach. Dostępne muszą być odrębne urządzenia do odbioru i składowania tusz hodowlanych ptaków bezgrzebieniowych poddanych ubojowi w gospodarstwie oraz drobnej zwierzyny łownej.

4. Zwierzęta wprowadzane do pomieszczenia, w którym dokonuje się uboju, muszą zostać poddane ubojowi bez zbędnej zwłoki.

5. Czynności oszołomienia, odkrwawienia, oskórowania lub oskubania, patroszenia i dalszego oczyszczania trzeba wykonać bez zbędnej zwłoki i w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa. W szczególności należy podjąć środki zapobiegające rozlaniu się treści przewodu pokarmowego w trakcie patroszenia.

6. Podmioty prowadzące ubojnie zobowiązane są przestrzegać wskazówek właściwych władz, celem zapewnienia odpowiednich warunków do przeprowadzenia badań poubojowych, a zwłaszcza prawidłowego zbadania zwierząt po uboju.

7. Po badaniu poubojowym:

a) części niezdatne do spożycia przez ludzi trzeba jak najszybciej usunąć z czystego sektora zakładu;

b) mięso zatrzymane lub zgłoszone jako niezdatne do spożycia przez ludzi oraz niejadalne produkty uboczne nie mogą mieć styczności z mięsem zgłoszonym jako nadające się do spożycia przez ludzi;

oraz

c) wnętrzności lub części wnętrzności pozostałe w tuszy, z wykluczeniem nerek, trzeba usunąć w całości, jeżeli jest to możliwe, oraz jak najszybciej, chyba że właściwe władze wydadzą zezwolenie na inne postępowanie.

8. Po badaniu i wypatroszeniu, zwierzęta poddane ubojowi trzeba oczyścić i jak najszybciej schłodzić do temperatury nie wyższej niż 4 °C, o ile mięso nie jest krojone w stanie ciepłym.

9. Jeżeli tusze są poddawane procesowi schładzania immersyjnego, trzeba zwrócić uwagę na zachowanie poniższych środków ostrożności.

a) Należy podjąć wszelkie środki ostrożności, aby zapobiec zanieczyszczeniu tusz, uwzględniając parametry takie jak waga tusz, temperatura wody, objętość i kierunek przepływu wody oraz czas chłodzenia.

b) Urządzenia muszą zostać całkowicie opróżnione, oczyszczone i zdezynfekowane za każdym razem, kiedy zachodzi taka konieczność, a przynajmniej raz dziennie.

10. W zakładzie nie wolno dokonywać uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę oraz zwierząt poddawanych ubojowi w ramach programu zwalczania choroby czy programu zapobiegania chorobom, z wyjątkiem przypadków uzyskania zgody właściwych władz. W takiej sytuacji, ubój musi zostać przeprowadzony pod nadzorem urzędowym oraz należy podjąć wszelkie środki zapobiegające zanieczyszczeniu; przed ponownym użyciem, pomieszczenia trzeba posprzątać i zdezynfekować.

ROZDZIAŁ V HIGIENA PODCZAS ROZBIORU I ODŁĄCZANIA TUSZY OD KOŚCI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby rozbiór i odkostnianie mięsa drobiu i zajęczaków odbywały się zgodnie z poniższymi wymogami.

1. Wszelkie prace przy obróbce mięsa muszą być zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu lub je minimalizujący. W tym celu, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zwłaszcza zapewnić, aby:

a) mięso przeznaczone do rozbioru było wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb;

b) w trakcie rozbioru, oddzielania tuszy od kości, trybowania, porcjowania i krojenia, pakowania jednostkowego lub zbiorczego, temperatura mięsa wynosiła nie więcej niż 4 °C, przez utrzymanie temperatury otoczenia nie wyższej niż 12 °C lub za pomocą innego alternatywnego systemu o równoważnym skutku;

oraz

c) w przypadku gdy zakład uzyskał zatwierdzenie w odniesieniu do przeprowadzania rozbioru mięsa różnych gatunków zwierząt, podjęte zostały środki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu, w razie konieczności przez zapewnienie odrębnych miejsc i oddzielenia w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach.

2. Niemniej jednak, można dokonywać rozbioru mięsa i oddzielenia tuszy od kości zanim osiągnie ono temperaturę określoną w pkt 1b), jeżeli

pomieszczenie, w którym dokonuje się rozbioru znajduje się w tym samym miejscu co ubojnia, z zastrzeżeniem, że jest ono przenoszone do pomieszczenia rozbioru:

a) bezpośrednio z ubojni;

lub

b) po okresie oczekiwania w chłodni lub zamrażalni.

3. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru oraz, w miarę potrzeb, po umieszczeniu mięsa w opakowaniach zbiorczych, musi ono zostać schłodzone do temperatury określonej w pkt 1b).

4. Mięso niepakowane składa się i transportuje oddzielnie od mięsa pakowanego, chyba że jest ono składowane i transportowane w różnym czasie oraz tak, aby opakowania oraz sposób składowania i transportu nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa.

ROZDZIAŁ VI UBÓJ W GOSPODARSTWIE

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą dokonywać uboju drobiu określonego w rozdziale IV, pkt 1b) lit. i) w gospodarstwie wyłącznie za zgodą właściwych władz oraz zgodnie z poniższymi wymogami.

1. Gospodarstwo musi zostać poddawane regularnym inspekcjom weterynaryjnym.

2. Przedsiębiorca sektora spożywczego zobowiązany jest przekazać wcześniej właściwym władzom informacje dotyczące daty i czasu uboju.

3. Gospodarstwo musi być wyposażone w obiekty do grupowania zwierząt, w celu umożliwienia przeprowadzenia badania przedubojowego całej grupy.

4. Gospodarstwo musi posiadać pomieszczenia odpowiednie do higienicznego uboju i dalszej obróbki ptactwa.

5. Konieczne jest przestrzeganie wymogów dotyczących dobrostanu zwierząt.

6. Ptactwu poddanemu ubojowi musi towarzyszyć do ubojni oświadczenie przedsiębiorcy sektora spożywczego, z którego hodowli dane zwierzę pochodzi, zawierające informacje na temat weterynaryjnych produktów leczniczych lub innego leczenia, jakie podawano zwierzętom lub wobec nich stosowano, z wyszczególnieniem dat podawania i okresów karencji, oraz z podaniem daty i czasu uboju.

7. Zwierzęciu poddanemu ubojowi musi towarzyszyć do ubojni świadectwo wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii lub zatwierdzonego lekarza weterynarii zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004.

8. W przypadku drobiu hodowanego do celów wytwarzania "foie gras", niepatroszone ptactwo musi zostać niezwłocznie przewiezione do ubojni

lub zakładu rozbioru oraz, w razie konieczności, zamrożone. Drób musi zostać wypatroszony w ciągu 24 godzin od uboju, pod nadzorem właściwych władz.

9. Drób patroszony z opóźnieniem, pozyskany w gospodarstwie hodowlanym, może być przetrzymywany przez 15 dni w temperaturze nieprzekraczającej 4 °C. Następnie musi zostać wypatroszony w ubojni lub w zakładzie rozbioru znajdującym się w tym samym Państwie Członkowskim co dane gospodarstwo hodowlane.

SEKCJA III MIĘSO ZWIERZĄT DZIKICH UTRZYMYWANYCH PRZEZ CZŁOWIEKA

1. Przepisy sekcji I mają zastosowanie do produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa z dzikich ssaków parzystokopytnych utrzymywanych przez człowieka (Cervidae i Suidae), chyba że właściwe władze uznają je za nieodpowiednie.

2. Przepisy sekcji II mają zastosowanie do produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa ptaków bezgrzebieniowych. Niemniej jednak, przepisy sekcji I stosuje się w przypadku gdy właściwe władze uznają je za odpowiednie. Konieczne jest zapewnienie odpowiednich urządzeń, przystosowanych do wielkości zwierząt.

3. Bez względu na przepisy pkt 1 i 2, przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą dokonywać uboju hodowlanych ptaków bezgrzebieniowych oraz hodowlanych zwierząt kopytnych określonych w pkt 1 w miejscu pochodzenia za zgodą właściwych władz, jeżeli:

a) zwierząt nie można transportować ze względu na zagrożenie dla obsługi lub ze względu na ochronę ich dobrostanu;

b) stado jest poddawane regularnym inspekcjom weterynaryjnym;

c) właściciel zwierząt występuje z wnioskiem;

d) właściwe władze są poinformowane z wyprzedzeniem o dacie i czasie uboju zwierząt;

e) gospodarstwo posiada procedury gromadzenia zwierząt, w celu umożliwienia dokonania badania przedubojowego całej grupy;

f) gospodarstwo jest wyposażone w odpowiednie urządzenia do celów uboju, odkrawienia oraz, w razie konieczności, do skubania ptaków bezgrzebieniowych lub zwierząt;

g) spełnione zostały wymogi dotyczące dobrostanu zwierząt;

h) zwierzęta poddane ubojowi i odkrawieniu są transportowane do ubojni w higienicznych warunkach i bez zbędnej zwłoki. Jeżeli czas transportu wynosi ponad dwie godziny, zwierzęta są w razie konieczności poddawane chłodzeniu. Patroszenia można dokonywać na miejscu, pod nadzorem lekarza weterynarii;

i) zwierzęciu musi towarzyszyć do ubojni oświadczenie przedsiębiorcy sektora spożywczego, z którego hodowli dane zwierzę pochodzi, stwierdzające tożsamość zwierzęcia oraz zawierające informacje na temat weterynaryjnych produktów leczniczych lub innego leczenia, jakie podawano zwierzęciu lub wobec niego stosowano, z wyszczególnieniem dat podawania i okresów karencji;

oraz

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

4. W wyjątkowych okolicznościach, przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą dokonywać w gospodarstwie także uboju bizonów, zgodnie z pkt 3.

SEKCJA IV MIĘSO ZWIERZĄT ŁOWNYCH

ROZDZIAŁ I SZKOLENIE MYŚLIWYCH W ZAKRESIE ZDROWIA I HIGIENY

1. Osoby, które polują na zwierzynę łowną z myślą o wprowadzeniu jej do obrotu do celów spożycia przez ludzi, aby mogły przeprowadzić wstępne badanie zwierzęcia na miejscu, muszą posiadać wystarczającą znajomość z zakresu patologii u zwierząt łownych, oraz produkcji i obróbki zwierząt łownych i ich mięsa po upolowaniu.

2. Wystarcza jednak, aby wiedzę, o której mowa w pkt 1 posiadała przynajmniej jedna osoba z zespołu łowieckiego. Odniesienia w niniejszej sekcji do "osoby przeszkolonej" dotyczą właśnie takiej osoby.

3. Przeszkolona osoba, jeżeli wchodzi w skład zespołu łowieckiego lub rezyduje w bezpośrednim sąsiedztwie terenów łowieckich, mogłaby także pełnić funkcję leśnika lub gajowego. W tym drugim przypadku, myśliwy zobowiązany jest okazywać zwierzęta łowne leśnikowi lub gajowemu oraz informować go o wszelkich nietypowych zachowaniach, jakie zaobserwował u danego zwierzęcia przed uśmierceniem go.

4. Szkolenie musi być przeprowadzone zgodnie z wymogami właściwych władz, w celu umożliwienia myśliwym zdobycia tytułu osób przeszkolonych. Powinno ono obejmować przynajmniej następujące tematy:

a) prawidłowa anatomia, fizjologia i zachowania zwierząt łownych;

b) nietypowe zachowania i zmiany patologiczne u zwierząt łownych, spowodowane chorobami, skażeniem środowiska lub innymi czynnikami, które mogą mieć wpływ na zdrowie ludzi po spożyciu mięsa;

c) przepisy dotyczące higieny oraz prawidłowe techniki obróbki, transportu, wytrzewiania itd. zwierząt łownych po ich uśmierceniu;

oraz

d) prawodawstwo i przepisy administracyjne dotyczące zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego oraz wymogów w zakresie higieny regulujących wprowadzanie do obrotu zwierząt łownych.

5. Właściwe władze powinny zachęcać organizacje łowieckie do przeprowadzania takich szkoleń.

ROZDZIAŁ II OBRÓBKA GRUBEJ ZWIERZINY ŁOWNEJ

1. Po uśmierceniu grubej zwierzyny łownej, zwierzęciu należy jak najszybciej usunąć żołądek i jelita oraz, w razie konieczności, poddać je odkrwawieniu.

2. Osoba przeszkolona musi dokonać oględzin uśmierconego zwierzęcia i usuniętych wnętrzności, w celu stwierdzenia ewentualnych cech, które mogą wskazywać, że mięso stanowi zagrożenie dla zdrowia. Oględzin należy dokonać możliwie jak najszybciej po uśmierceniu zwierzęcia.

3. Mięso grubej zwierzyny łownej można wprowadzać do obrotu wyłącznie w przypadku gdy uśmiercone zwierzę zostanie możliwie jak najszybciej przewiezione do zakładu obróbki zwierząt łownych, po dokonaniu oględzin, o których mowa w pkt 2. Wnętrzności przewozi się wraz ze zwierzęciem, stosownie do przepisów pkt 4. Wnętrzności muszą być oznakowane jako przynależące do danego zwierzęcia.

4. a) a) Jeżeli w trakcie oględzin, o których mowa w pkt 2 nie zostaną stwierdzone żadne nietypowe cechy, a przed uśmierceniem zwierzęcia nie zostaną zaobserwowane żadne nietypowe zachowania i nie ma żadnych podejrzeń co do skażenia środowiska, przeszkolona osoba zobowiązana jest załączyć do uśmierconego zwierzęcia opatrzone numerem oświadczenie stwierdzające powyższe fakty. W oświadczeniu musi zostać podana data, czas i miejsce uśmiercenia. W tej sytuacji, do korpusu nie trzeba załączać głowy i wnętrzności, z wyjątkiem przypadku gatunków podatnych na włośnicę (świnie, zwierzęta nieparzystokopytne i inne), kiedy to zachodzi obowiązek przekazania także głowy (z wyjątkiem kłów) oraz przepony. Niemniej jednak, myśliwi są zobowiązani przestrzegać wszelkich dodatkowych wymogów Państwa Członkowskiego, w którym odbywa się polowanie, zwłaszcza w celu umożliwienia monitorowania niektórych pozostałości i substancji, zgodnie z dyrektywą 96/23/WE;

b) w innych okolicznościach, do korpusu należy obowiązkowo załączyć głowę (z wyjątkiem kłów, poroża jeleni i rogów) oraz wszystkie wnętrzności, z wykluczeniem żołądka i jelit. Przeszkolona osoba dokonująca oględzin zobowiązana jest poinformować właściwe władze o nietypowych cechach, nietypowym zachowaniu czy podejrzeniu o skażenie środowiska, co uniemożliwiło jej sporządzenie oświadczenia zgodnego z pkt a);

c) w przypadku braku przeszkolonej osoby do przeprowadzenia oględzin określonych w pkt 2, do korpusu należy obowiązkowo załączyć głowę (z wyjątkiem kłów, poroża jeleni i rogów) oraz wszystkie wnętrzności, z wykluczeniem żołądka i jelit.

5. W rozsądnym terminie od czasu uśmiercenia zwierzęcia należy przystąpić do schładzania, do osiągnięcia temperatury całego mięsa nie wyższej niż 7 °C. Jeżeli klimat na to zezwala, nie ma konieczności poddawania zwierzęcia chłodzeniu aktywnemu.

6. Podczas transportu do zakładu obróbki zwierzyny łownej należy unikać układania zwierząt na stos.

7. Gruba zwierzyna łowna dostarczana do zakładu obróbki zwierzyny łownej musi zostać przedstawiona właściwym władzom w celu dokonania oględzin.

8. Ponadto, nieoskórowana gruba zwierzyna łowna może zostać poddana oskórowaniu i wprowadzona do obrotu, jeżeli:

a) przed oskórowaniem jest przechowywana i poddawana obróbce oddzielnie od innej żywności i nie jest mrożona;

oraz

b) po oskórowaniu została poddana ostatecznemu badaniu zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004.

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

ROZDZIAŁ III OBRÓBKA DROBNEJ ZWIERZYNY ŁOWNEJ

1. Osoba przeszkolona musi dokonać oględzin, w celu stwierdzenia ewentualnych cech, które mogą wskazywać, że mięso stanowi zagrożenie dla zdrowia. Oględzin należy dokonać możliwie jak najszybciej po uśmierceniu zwierzęcia.

2. Przeszkolona osoba, w przypadku stwierdzenia podczas oględzin nietypowych cech, zaobserwowania nietypowego zachowania zwierzęcia przed jego uśmierceniem czy podejrzenia o skażenie środowiska, zobowiązana jest powiadomić o tym fakcie właściwe władze.

3. Mięso drobnej zwierzyny łownej można wprowadzać do obrotu wyłącznie w przypadku gdy uśmiercone zwierzę zostanie możliwie jak najszybciej przewiezione do zakładu obróbki zwierząt łownych, po dokonaniu oględzin, o których mowa w pkt 1.

4. W rozsądnym terminie od czasu uśmiercenia zwierzęcia należy przystąpić do schładzania, do osiągnięcia temperatury całego mięsa nie wyższej niż 7 °C. Jeżeli klimat na to zezwala, nie ma konieczności poddawania zwierzęcia chłodzeniu aktywnemu.

5. Po dostarczeniu zwierzęcia do zakładu obróbki zwierząt łownych należy je bez zbędnej zwłoki wypatroszyć, chyba że właściwe władze zezwolą na inne postępowanie.

6. Drobna zwierzyna łowna dostarczana do zakładu obróbki zwierzyny łownej musi zostać przedstawiona właściwym władzom w celu dokonania oględzin.

7. Do rozbioru i oddzielania tuszy od kości u drobnej zwierzyny łownej stosuje się przepisy ustanowione w sekcji I, rozdział V.

SEKCJA V MIĘSO MIELONE, WYROBY MIĘSNE I MIĘSO ODKOSTNIONE MECHANICZNIE (MOM)

ROZDZIAŁ I WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW PRODUKCYJNYCH

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące zakłady produkcji mięsa mielonego, wyrobów mięsnych lub mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM) zobowiązane są zapewnić, aby zakłady:

1. były zaprojektowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, w szczególności przez:

a) umożliwienie stałego postępu prac;

lub

b) zapewnienie oddzielenia od siebie różnych partii towaru;

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

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

4. posiadały urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z niepakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń;

oraz

5. były wyposażone w urządzenia do środków dezynfekujących, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku.

ROZDZIAŁ II WYMOGI DOTYCZĄCE SUROWCA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące mielone mięso, wyroby mięsne lub MOM zobowiązane są zapewnić, aby używane surowce spełniały poniższe wymogi.

1. Surowiec wykorzystywany do przygotowania mielonego mięsa musi spełniać następujące wymogi.

a) Musi spełniać wymogi dotyczące świeżego mięsa;

b) musi pochodzić z mięśni szkieletowych, w tym z przylegających tkanek tłuszczowych;

c) nie może pochodzić:

i) ze skrawków i obrzynek (innych niż całe mięśnie);

ii) z MOM;

iii) z mięsa zawierającego fragmenty kości lub skóry;

lub

iv) z głowizny, z wyjątkiem mięśni żwaczy, z niemięśniowej części kresy białej, okolic napięstka i stępu, odłamków kości i mięśni przepony (o ile nie usunięto błony surowiczej).

2. Do celów przygotowania wyrobów mięsnych można używać następującego surowca:

a) świeżego mięsa;

b) mięsa spełniającego wymogi pkt 1;

oraz

c) jeżeli danego wyrobu mięsnego wyraźnie nie można spożywać bez uprzedniej obróbki cieplnej:

i) mięso pochodzące ze zmielenia kawałków mięsa spełniającego wymogi pkt 1 oprócz pkt 1c) lit. i);

oraz

ii) MOM spełniające wymogi rozdziału III, pkt 3d).

3. Surowiec wykorzystywany do wytwarzania MOM musi spełniać następujące wymogi.

a) Musi spełniać wymogi dotyczące świeżego mięsa;

b) do wytwarzania MOM nie wolno używać następującego surowca:

i) w przypadku drobiu, łap, skóry szyi i głowy;

oraz

ii) w przypadku innych zwierząt, kości głowy, nóg, ogonów, kości udowych, goleni, kości strzałki, kości barkowych, kości promieniowych i kości łokciowych.

ROZDZIAŁ III HIGIENA PODCZAS PRODUKCJI I PO JEJ ZAKOŃCZENIU

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące mielone mięso, wyroby mięsne lub MOM zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Wszelkie prace przy obróbce mięsa muszą być zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu lub je minimalizujący. W tym celu, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zapewnić, aby:

a) temperatura mięsa nie przekraczała 4 °C dla drobiu, oraz 3 °C dla podrobów i 7 °C dla pozostałego mięsa;

oraz

b) mięso było wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb;

2. Do produkcji mięsa mielonego i wyrobów mięsnych mają zastosowanie poniższe wymogi.

a) O ile właściwe władze nie zezwolą na odkostnienie bezpośrednio przed zmieleniem, mrożone lub głęboko mrożone mięso, używane do przyrządzenia mięsa mielonego lub wyrobów mięsnych, musi zostać odkostnione przed zamrożeniem. Może być składowane wyłącznie przez czas ograniczony.

b) W odniesieniu do mięsa mielonego przyrządzanego z mięsa chłodzonego, mięso mielone musi zostać przyrządzone:

i) w przypadku drobiu, w terminie nieprzekraczającym trzech dni od uboju;

ii) w przypadku innych zwierząt, w terminie nieprzekraczającym sześciu dni od uboju;

lub

iii) w terminie nieprzekraczającym 15 dni od uboju zwierząt, w przypadku odkostnionej i pakowanej próżniowo wołowiny i cielęciny.

c) Niezwłocznie po przygotowaniu, mielone mięso i wyroby mięsne muszą zostać umieszczone w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych oraz:

i) schłodzone do temperatury wnętrza nie wyższej niż 2 °C dla mięsa mielonego i 4 °C dla wyrobów mięsnych;

lub

ii) zamrożone do temperatury wnętrza nie wyższej niż -18 °C.

Powyższe wymogi dotyczące temperatury obowiązują podczas składowania i transportu.

3. Poniższe wymogi mają zastosowanie do produkcji i wykorzystania MOM, przy zastosowaniu technik zapewniających nienaruszenie struktury kości wykorzystywanych do produkcji MOM, którego zawartość wapnia nieznacznie przewyższa tę w mięsie mielonym.

a) Surowiec do odkostnienia z ubojni znajdującej się na miejscu może być najwyżej siedmiodniowy; w innym przypadku, surowiec do odkostnienia może być najwyżej pięciodniowy.

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

c) Jeżeli MOM nie jest wykorzystywane niezwłocznie po jego otrzymaniu, należy je obowiązkowo umieścić w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych, a następnie schłodzić do temperatury nieprzekraczającej 2 °C, lub zamrozić do temperatury wnętrza nie wyższej niż -18 °C.

Przedmiotowe wymogi dotyczące temperatury obowiązują podczas składowania i transportu.

d) Jeżeli przedsiębiorstwo sektora spożywczego przeprowadziło analizy wskazujące, że MOM spełnia kryteria mikrobiologiczne dla mięsa mielonego zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004, mięso może być wykorzystane do wyrobów mięsnych, które wyraźnie nie są przeznaczone do spożycia bez ich uprzedniej obróbki cieplnej, oraz do produktów mięsnych.

e) MOM, w przypadku którego wykazano, że nie spełnia kryteriów określonych w pkt d) można wykorzystywać jedynie do produktów mięsnych poddawanych obróbce cieplnej, w zakładach zatwierdzonych zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

4. Do MOM wytwarzanego z zastosowaniem technik innych niż te wymienione w pkt 3 mają zastosowanie następujące wymogi.

a) Surowiec do odkostnienia z ubojni znajdującej się na miejscu może być najwyżej siedmiodniowy; w innym przypadku, surowiec do odkostnienia może być najwyżej pięciodniowy. Niemniej jednak, tusze drobiowe mogą być najwyżej trzydniowe.

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

c) Kości pokrytych mięsem, uzyskanych z mrożonych tusz, nie wolno ponownie zamrażać.

d) W przypadku niewykorzystania MOM w ciągu jednej godziny od jego otrzymania, musi ono zostać niezwłocznie schłodzone do temperatury nieprzekraczającej 2 °C.

e) Jeżeli w ciągu 24 godzin po schłodzeniu, MOM nie jest poddawane przetworzeniu, musi ono zostać zamrożone w ciągu 12 godzin od wytworzenia, a w ciągu sześciu godzin musi osiągnąć temperaturę wnętrza nie wyższą niż -18 °C.

f) Mrożone MOM, przed składowaniem lub transportem trzeba umieścić w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych, nie można go składować przez okres dłuższy niż trzy miesiące, a podczas składowania i transportu należy utrzymać temperaturę nie wyższą niż -18 °C.

g) MOM można wykorzystywać wyłącznie do wytwarzania produktów mięsnych poddawanych obróbce cieplnej, w zakładach zatwierdzonych zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

5. Mielonego mięsa, wyrobów mięsnych oraz MOM, po rozmrożeniu nie wolno ponownie zamrażać.

ROZDZIAŁ IV: ETYKIETOWANIE

1. Oprócz wymogów dyrektywy 2000/13/WE [1], przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić zgodność z wymogiem pkt 2, jeżeli wymagają tego przepisy krajowe Państwa Członkowskiego, na którego terytorium produkt jest wprowadzany do obrotu, oraz w zakresie, w jakim te przepisy na to zezwalają.

2. Opakowania zawierające mielone mięso z drobiu lub zwierząt nieparzystokopytnych, albo wyroby mięsne zawierające MOM, przeznaczone dla konsumenta końcowego, muszą być opatrzone informacją o konieczności ugotowania produktu przed jego spożyciem.

SEKCJA V: PRODUKTY MIĘSNE

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby do przyrządzania produktów mięsnych nie wykorzystywano następujących pozycji:

a) organów rozrodczych zwierząt płci żeńskiej lub męskiej, z wykluczeniem jąder;

b) organów moczowych, z wykluczeniem nerek i pęcherza;

c) chrząstki krtani, tchawicy i oskrzeli pozapłatowych;

d) oczu i powiek;

e) przewodu słuchowego zewnętrznego;

f) tkanki rogowej;

oraz

g) u drobiu, głowy — z wykluczeniem grzebienia i uszu, koralu i wyrostków mięsistych — przełyku, wola, jelit i organów rozrodczych.

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

SEKCJA VII ŻYWE MAŁŻE

1. Niniejsza sekcja ma zastosowanie do żywych małży. Z wykluczeniem przepisów dotyczących oczyszczania, ma ona także zastosowanie do żywych szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich.

2. Rozdziały I–VIII mają zastosowanie do zwierząt odławianych z obszarów produkcyjnych, które zostały sklasyfikowane przez właściwe władze zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004. Rozdział IX ma zastosowanie do zwierząt z rodziny Pectinidae odławianych poza tymi obszarami.

3. Rozdziały V, VI, VIII i IX oraz pkt 3 rozdziału VII mają zastosowanie do handlu detalicznego.

4. Wymogi niniejszej sekcji stanowią uzupełnienie tych ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004:

a) w przypadku operacji dokonywanych przed przybyciem małży do zakładu wysyłki lub oczyszczania, stanowią one uzupełnienie wymogów załącznika I do wspomnianego rozporządzenia;

b) w przypadku innych operacji, stanowią one uzupełnienie wymogów załącznika II do wspomnianego rozporządzenia;

ROZDZIAŁ I OGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE WPROWADZANIA DO OBROTU ŻYWYCH MAŁŻY

1. Żywych małży nie można wprowadzać do obrotu w celu sprzedaży detalicznej w inny sposób niż za pośrednictwem zakładu wysyłki, który zobowiązany jest nanieść znak identyfikacyjny zgodnie z rozdziałem VII.

2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą przyjmować partie żywych małży wyłącznie w przypadku gdy spełnione zostały wymogi dotyczące dokumentacji określone w pkt 3–7.

3. Za każdym razem, gdy przedsiębiorstwo sektora spożywczego dokonuje przeniesienia partii żywych małży między zakładami, do chwili oraz włącznie z przybyciem partii do zakładu wysyłki lub zakładu przetwórczego, danej partii musi towarzyszyć dokument rejestracyjny.

4. Dokument rejestracyjny musi być sporządzony przynajmniej w jednym z języków urzędowych Państwa Członkowskiego, w którym znajduje się zakład odbioru, oraz musi zawierać co najmniej informacje wyszczególnione poniżej.

a) W przypadku partii żywych małży wysyłanych z obszaru produkcyjnego, dokument rejestracyjny musi zawierać co najmniej następujące informacje:

i) tożsamość i adres podmiotu, który dokonał odłowu;

ii) data odłowu;

iii) lokalizacja obszaru produkcyjnego, opisana w sposób na tyle szczegółowy, na ile jest to przyjęte w praktyce, lub za pomocą numeru kodu;

iv) stan zdrowia na danym obszarze produkcyjnym;

v) gatunki skorupiaków oraz ich ilość;

oraz

vi) przeznaczenie partii.

b) W przypadku partii żywych małży wysyłanych ze strefy sanitarnej, dokument rejestracyjny musi zawierać co najmniej informacje określone w pkt a) oraz następujące informacje:

i) lokalizacja strefy sanitarnej;

oraz

ii) czas trwania pobytu w strefie sanitarnej.

c) W przypadku partii żywych małży wysyłanych z zakładu oczyszczania, dokument rejestracyjny musi zawierać co najmniej informacje określone w pkt a) oraz następujące informacje:

i) adres zakładu oczyszczania;

ii) czas trwania oczyszczania;

oraz

iii) daty wprowadzenia i wyprowadzenia partii do oraz z zakładu oczyszczania.

5. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące wysyłki partii żywych małży zobowiązane są wypełnić odpowiednie sekcje dokumentu rejestracyjnego, w sposób umożliwiający ich łatwe odczytanie oraz uniemożliwiający ich zmianę. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego będące odbiorcami partii zobowiązane są opatrzyć dokument datowaną pieczęcią w chwili odbioru partii, lub odnotować datę odbioru w inny sposób.

6. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zachować kopię dokumentu rejestracyjnego odnoszącego się do każdej wysyłanej i odbieranej partii przez okres co najmniej dwunastu miesięcy od dnia wysyłki lub odbioru (lub przez okres dłuższy, stosownie do zaleceń właściwych władz).

7. Niemniej jednak, jeżeli:

a) pracownicy dokonujący odłowu żywych małży obsługują także zakład wysyłki, zakład oczyszczania, strefę sanitarną lub zakład przetwórczy będący odbiorcą żywych małży;

oraz

b) wszystkie te zakłady znajdują się pod nadzorem jednej właściwej władzy,

za zgodą przedmiotowej właściwej władzy, dokumenty rejestracyjne nie są wymagane.

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

A. WYMOGI DOTYCZĄCE OBSZARÓW PRODUKCYJNYCH

1. Podmioty dokonujące odłowu żywych małży na obszarach produkcyjnych o ustalonej lokalizacji i granicach, które zostały sklasyfikowane przez właściwą władzę — w miarę potrzeb, we współpracy z przedsiębiorstwami sektora spożywczego — za przynależne do klasy A, B lub C, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004.

2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wprowadzać do obrotu żywe małże odłowione na obszarach produkcyjnych klasy A, do celów spożycia przez ludzi, wyłącznie w przypadku gdy spełniają one wymogi rozdziału V.

3. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wprowadzać do obrotu żywe małże odłowione na obszarach produkcyjnych klasy B, do celów spożycia przez ludzi, wyłącznie po poddaniu ich obróbce w zakładzie oczyszczania lub po pobycie w strefie sanitarnej.

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wprowadzać do obrotu żywe małże odłowione na obszarach produkcyjnych klasy C, w celu spożycia przez ludzi, wyłącznie po długim pobycie w strefie sanitarnej, zgodnie z częścią C niniejszego rozdziału.

5. Po oczyszczeniu lub pobycie w strefie sanitarnej, żywe małże z obszarów produkcyjnych klasy B lub C muszą spełniać wszystkie wymogi rozdziału V. Niemniej jednak, żywe małże z tych obszarów, niepoddane oczyszczaniu lub umieszczeniu w strefie sanitarnej, można wysyłać do zakładu produkcyjnego, gdzie są poddawane obróbce mającej na celu wyeliminowanie drobnoustrojów chorobotwórczych (w miarę potrzeb, po usunięciu piasku, mułu i szlamu, w tym samym albo innym zakładzie).
Dozwolone metody obróbki to:

a) sterylizacja w hermetycznie zamykanych pojemnikach;

oraz

b) obróbka polegająca na:

i) zanurzeniu we wrzącej wodzie na czas wymagany do podniesienia temperatury wnętrza tkanki mięsnej małży nie mniej niż do 90 °C, oraz utrzymaniu tej minimalnej temperatury przez nie mniej niż 90 sekund;

ii) gotowaniu przez trzy do pięciu minut w zamknięciu, gdzie temperatura waha się od 120 do 160 °C, a ciśnienie wynosi od 2 do 5 kg/cm², a następnie na usunięciu skorupy i zamrożeniu tkanki mięsnej do temperatury rdzenia -20 °C;

oraz

iii) poddaniu działaniu pary w zamknięciu, przy spełnieniu wymogów dotyczących czasu gotowania oraz temperatury wnętrza tkanki mięsnej wymienionych w pkt i). Stosowana metodologia musi być potwierdzona. Wprowadzone muszą być procedury oparte na zasadach HACCP, w celu sprawdzenia równomiernego rozłożenia ciepła.

6. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie mogą produkować małży ani dokonywać ich odłowu na obszarach niesklasyfikowanych przez właściwe władze, lub nieodpowiednich z przyczyn zdrowotnych. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są uwzględnić wszystkie informacje dotyczące przydatności obszarów do celów produkcji i odłowu, w tym informacje uzyskane wskutek samodzielnie przeprowadzonych kontroli

oraz od właściwych władz. Zobowiązane są wykorzystać te informacje, a zwłaszcza informacje dotyczące warunków środowiska i pogodowych, w celu ustalenia właściwej obróbki dla odłowionych partii małży.

B. WYMOGI DOTYCZĄCE ODŁOWU I OBRÓBKI PO ODŁOWIE

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące odłowu żywych małży lub ich obróbki bezpośrednio po odłowieniu zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Techniki odłowu oraz późniejszej obróbki nie mogą skutkować dodatkowym zanieczyszczeniem czy nadmiernym uszkodzeniem skorupki lub tkanek żywych małży, ani zmianami wpływającymi w znacznym stopniu na ich przydatność do obróbki polegającej na oczyszczeniu, przetwarzaniu czy umieszczeniu w strefie sanitarnej. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są w szczególności:

- a) odpowiednio chronić żywe małże przed zgnieceniem, otarciem czy drganiami;
- b) nie narażać ich na nadmierne wysokie lub niskie temperatury;
- c) nie zanurzać ponownie żywych małży w wodzie, która mogłaby spowodować dodatkowe zanieczyszczenie;

oraz

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

2. Środki transportu muszą umożliwiać odpowiednie odwodnienie, a ich wyposażenie musi zapewniać jak najlepsze warunki do przetrwania oraz skuteczną ochronę przed zanieczyszczeniem.

C. WYMOGI DOTYCZĄCE UMIESZCZANIA ŻYWYCH MAŁŻY W STREFIE SANITARNEJ

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego umieszczające żywe małże w strefie sanitarnej zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wykorzystywać jedynie obszary, które uzyskały zatwierdzenie właściwych władz do celów prowadzenia strefy sanitarnej dla żywych małży. Granice stref muszą one być wyraźnie oznakowane bojami, palami lub innymi stałymi elementami. Między samymi strefami sanitarnymi oraz między strefami sanitarnymi a obszarami produkcyjnymi musi zostać zachowana minimalna odległość, w celu zminimalizowania ryzyka rozprzestrzeniania się zanieczyszczeń.

2. Warunki w strefie sanitarnej muszą być optymalne do oczyszczenia. W szczególności, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są:

- a) stosować techniki obróbki żywych małży przeznaczonych do umieszczenia w strefie sanitarnej, które umożliwiają wznowienie odżywiania przez filtr po zanurzeniu w naturalnej wodzie;
- b) nie doprowadzać do zagęszczenia żywych małży, które uniemożliwiłoby ich oczyszczenie;
- c) zanurzyć żywe małże w wodzie morskiej w strefie sanitarnej na odpowiedni okres czasu, ustalony w zależności od temperatury wody, lecz nie krótszy niż dwa miesiące, chyba że właściwe władze zezwolą na zastosowanie okresu krótszego, na podstawie analizy ryzyka dokonanej przez przedsiębiorstwo sektora spożywczego;

oraz

- d) zapewnić w obrębie strefy sanitarnej wystarczającą odległość między poszczególnymi lokalizacjami, aby zapobiec przemieszaniu się poszczególnych partii; obowiązkowo należy stosować system "wszystko do, wszystko z", aby uniemożliwić wprowadzenie nowej partii bez całkowitego usunięcia poprzedniej.

3. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące strefy sanitarne zobowiązane są prowadzić stały rejestr źródeł pochodzenia małży, okresów pobytu w strefie sanitarnej, wykorzystywanych stref sanitarnych oraz dalszego przeznaczenia partii po pobycie w strefie sanitarnej, do wglądu właściwych władz.

ROZDZIAŁ III WYMOGI STRUKTURALNE DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW WYSYŁKI I OCZYSZCZANIA

1. Lokalizacja zakładów na lądzie musi uniemożliwiać ich zalewanie wskutek przyływów lub wystąpienia cieków wodnych na otaczających obszarach.
2. Zbiorniki i pojemniki do magazynowania wody muszą spełniać następujące wymogi:
 - a) ich powierzchnia wewnętrzna musi być gładka, trwała, nieprzepuszczalna i łatwa do czyszczenia.
 - b) Ich konstrukcja musi umożliwiać całkowite odprowadzanie wody.
 - c) Wszelkie ujęcia wody muszą być zlokalizowane tak, aby uniemożliwiało to zanieczyszczenie wody doprowadzanej.
3. Ponadto, zbiorniki do oczyszczania w zakładach oczyszczania muszą być dostosowane do objętości i rodzaju produktów, jakie mają być poddawane oczyszczeniu.

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

A. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW OCZYSZCZANIA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące oczyszczania żywych małży zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Przed przystąpieniem do oczyszczania, żywe małże należy umyć czystą wodą z mułu i zgromadzonych pozostałości.
2. Działanie systemu oczyszczania musi umożliwiać szybkie wznowienie i utrzymanie odżywiania przez filtr, wyeliminowanie zanieczyszczeń ze ścieków, ponowne zanieczyszczenie oraz utrzymanie małży przy życiu i w odpowiedniej kondycji po zakończeniu oczyszczania, aby przed wprowadzeniem do obrotu można je było umieścić w opakowaniach jednostkowych, składować i transportować.
3. Ilość żywych małży, jakie mają zostać poddane procesowi oczyszczania nie może przekraczać wydajności danego zakładu oczyszczania. Żywe małże muszą być poddawane nieustannemu procesowi oczyszczania przez okres wystarczający do osiągnięcia zgodności z normami zdrowotnymi rozdziału V, oraz z kryteriami mikrobiologicznymi przyjętymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004.
4. W przypadku gdy w zbiorniku do oczyszczania znajduje się kilka partii żywych małży, muszą one być tego samego gatunku, a czas trwania danej obróbki musi zostać określony na podstawie czasu, jaki jest wymagany dla partii wymagającej najdłuższego okresu oczyszczania.
5. Konstrukcja pojemników używanych do utrzymywania żywych małży w systemach oczyszczania musi umożliwiać przepływ czystej wody morskiej. Głębokość warstw żywych małży nie może utrudniać otwierania skorup w trakcie oczyszczania.
6. W zbiorniku z żywymi małżami poddawanyemu oczyszczeniu nie mogą znajdować się żadne skorupiaki, ryby ani inne gatunki morskie.
7. Każde opakowanie z oczyszczonymi żywymi małżami, przekazywane do zakładu wysyłki, musi być opatrzone etykietą poświadczającą, że wszystkie małże zostały poddane procesowi oczyszczania.

B. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW WYSYŁKI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące zakłady wysyłki zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Obróbka żywych małży, zwłaszcza konfekcjonowanie, kalibracja, pakowanie jednostkowe i zbiorcze, nie może skutkować zanieczyszczeniem produktu czy wpływać na żywotność małży.
2. Przed wysyłką, skorupy żywych małży muszą zostać dokładnie umyte czystą wodą.
3. Żywe małże muszą pochodzić z:
 - a) obszaru produkcyjnego klasy A;
 - b) ze strefy sanitarnej;

c) z zakładu oczyszczania;

lub

d) z innego zakładu wysyłki.

4. Wymogi ustanowione w pkt 1 i 2 mają również zastosowanie do zakładów wysyłki znajdujących się na statkach. Małże poddawane obróbce w takich zakładach muszą pochodzić z obszaru produkcyjnego klasy A lub ze strefy sanitarnej.

ROZDZIAŁ V NORMY ZDROWOTNE DLA ŻYWYCH MAŁŻY

Oprócz zapewnienia zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi przyjętymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby żywe małże wprowadzane do obrotu w celu spożycia przez ludzi spełniały normy ustanowione w niniejszym rozdziale.

1. Ich właściwości organoleptyczne muszą kojarzyć się ze świeżością i żywotnością, łącznie z pozbawionymi brudu skorupami, odpowiednią reakcją na ostukanie i normalną ilością płynu wewnątrzskorupowego.

2. Łączna ilość zawartych w nich morskich biotoksyn (mierzona dla całej małży lub oddzielnie dla części jadalnej) nie może przekraczać następujących limitów:

a) dla toksyny paralitycznej (PSP), 800 mikrogramów na kilogram;

b) dla toksyny powodującej amnezję (ASP), 20 miligramów kwasu domoikowego na kilogram;

c) dla kwasu okadaikowego, dinofysistotoksyn i pektenotoksyn razem, 160 mikrogramów równoważników kwasu okadaikowego na kilogram;

d) dla yessotoksyn, 1 miligram równoważnika yessotoksyn na kilogram;

oraz

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

ROZDZIAŁ VI PAKOWANIE JEDNOSTKOWE I ZBIORCZE ŻYWYCH MAŁŻY

1. Ostrygi muszą być pakowane wklęsłą skorupą w dół.

2. Wszystkie opakowania żywych małży muszą być zamknięte i pozostać zamknięte od momentu opuszczenia zakładu wysyłki do momentu dostarczenia ich konsumentowi końcowemu.

ROZDZIAŁ VII ZNAKI IDENTYFIKACYJNE I ETYKIETOWANIE

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

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

a) gatunek małży (nazwa zwyczajowa i naukowa);

oraz

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

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

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

ROZDZIAŁ VIII INNE WYMOGI

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zajmujące się składowaniem i transportem żywych małży muszą zapewnić, aby były one przetrzymywane w temperaturze, która nie wpływa niekorzystnie na bezpieczeństwo żywności czy żywotność małży.

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

ROZDZIAŁ IX SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE PECTINIDAE ODŁAWIANYCH POZA SKLASYFIKOWANYMI OBSZARAMI PRODUKCYJNYMI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące odłowu Pectinidae poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi, lub dokonujące obróbki takich Pectinidae, zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

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

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

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

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące obróbki Pectinidae zobowiązane są spełniać:

a) w miarę potrzeb, wymogi dotyczące dokumentacji, zawarte w rozdziale I, pkt 3–7. W tym przypadku, dokument rejestracyjny musi wyraźnie wskazywać umiejscowienie obszaru odłowu Pectinidae;

lub

b) w odniesieniu do Pectinidae w opakowaniach zbiorczych, oraz Pectinidae w opakowaniach jednostkowych, jeżeli opakowania jednostkowe zapewniają ochronę równoważną opakowaniu zbiorczemu, wymogi rozdziału VII dotyczące znaków identyfikacyjnych i etykietowania.

SEKCJA VIII PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

1. Niniejsza sekcja nie ma zastosowania do małży, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich, wprowadzanych do obrotu w stanie żywym. Z wykluczeniem rozdziałów I i II, ma ona zastosowanie do takich zwierząt w przypadku gdy nie są wprowadzane do obrotu w stanie żywym, kiedy to muszą zostać pozyskane zgodnie z sekcją VII.

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

3. Wymogi niniejszej sekcji stanowią uzupełnienie tych ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004:

a) w przypadku zakładów, w tym statków, zajmujących się produkcją podstawową i wykonujących czynności towarzyszące tej produkcji, stanowią one uzupełnienie wymogów załącznika I do powyższego rozporządzenia.

b) W przypadku pozostałych zakładów, w tym statków, stanowią one uzupełnienie wymogów załącznika II do powyższego rozporządzenia.

4. W odniesieniu do produktów rybołówstwa:

a) produkcja podstawowa obejmuje hodowlę, połów oraz skup żywych produktów rybołówstwa w celu wprowadzenia ich do obrotu;

oraz

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

1. transport i składowanie produktów rybołówstwa, których charakter nie został zasadniczo zmieniony, w tym żywych produktów rybołówstwa, w obrębie gospodarstw rybackich na lądzie;

oraz

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

ROZDZIAŁ I WYMOGI DOTYCZĄCE STATKÓW

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby:

1) statki używane do odłowu produktów rybołówstwa z ich naturalnego środowiska, lub do ich obróbki czy przetworzenia po odłowieniu, spełniały wymogi strukturalne i wymogi dotyczące wyposażenia ustanowione w części I;

oraz

2) operacje na statkach były przeprowadzane zgodnie z przepisami ustanowionymi w części II.

I. WYMOGI STRUKTURALNE I WYMOGI DOTYCZĄCE WYPOSAŻENIA

A. Wymogi w odniesieniu do wszystkich statków

1. Statki muszą być zaprojektowane i skonstruowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów wodą zęzową, ściekami, dymem, paliwem, olejem, tłuszczem czy innymi niepożądanymi substancjami.

2. Powierzchnie, z którymi stykają się produkty rybołówstwa muszą być wykonane z odpowiedniego materiału odpornego na korozję, gładkiego i łatwego do oczyszczenia. Powłoki powierzchniowe muszą być trwałe i nietoksyczne.

3. Urządzenia i materiały używane do prac przy produktach rybołówstwa muszą być wykonane z materiału odpornego na korozję, gładkiego oraz łatwego do oczyszczenia i dezynfekcji.

4. W przypadku gdy statki posiadają ujęcia wody używanej do produktów rybołówstwa, ujęcia te muszą być usytuowane w miejscu uniemożliwiającym zanieczyszczenie instalacji wodociągowej.

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

1. Statki zaprojektowane i wyposażone w celu zachowania świeżych produktów rybołówstwa przez ponad 24 godziny muszą być posiadać pomieszczenia towarowe, zbiorniki lub kontenery do przechowywania produktów rybołówstwa w temperaturach ustanowionych w rozdziale VII.

2. Pomieszczenia towarowe muszą być oddzielone od komór silnikowych oraz od pomieszczeń mieszkalnych załogi za pomocą ścian działowych, wystarczających do zapobieżenia zanieczyszczeniu składowanych produktów rybołówstwa. Pomieszczenia towarowe i kontenery używane do składowania produktów rybołówstwa muszą zapewniać ich zachowanie w dostatecznych warunkach higienicznych oraz, w razie potrzeby, aby

woda powstała wskutek topnienia lodu nie pozostawała w styczności z produktami rybołówstwa.

3. Na statkach wyposażonych do celów schładzania produktów rybołówstwa w oziębianej czystej wodzie morskiej, zbiorniki muszą być wyposażone w urządzenia do osiągnięcia jednolitej temperatury w całych zbiornikach. Urządzenia takie muszą osiągać współczynnik chłodzenia zapewniający, że mieszanka ryb i czystej wody morskiej osiągnie nie więcej niż 3 °C w sześć godzin po załadowaniu, oraz nie więcej niż 0 °C po 16 godzinach, a także muszą umożliwiać kontrolę oraz, w razie konieczności, rejestrowanie temperatur.

C. Wymogi w odniesieniu do statków zamrażalni

Statki zamrażalnie muszą:

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

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

oraz

3. spełniać wymogi dotyczące statków zaprojektowanych i wyposażonych do celów utrzymania produktów rybołówstwa przez ponad 24 godziny, ustanowione w części B, pkt 2.

D. Wymogi w odniesieniu do statków przetwórci

1. Statki przetwórcie muszą posiadać co najmniej:

a) obszar odbioru, zarezerwowany do przyjęcia produktów rybołówstwa na pokład, zaprojektowany w sposób umożliwiający oddzielenie każdego kolejnego odłowu. Obszar ten musi być łatwy do oczyszczenia oraz zaprojektowany w sposób zapewniający produktom ochronę przed słońcem czy żywiołami, a także przed wszelkimi źródłami zanieczyszczeń;

b) higieniczny system przenoszenia produktów rybołówstwa z obszaru odbioru do obszaru roboczego;

c) obszary robocze, wystarczająco duże w celu higienicznego przygotowywania i przetwarzania produktów rybołówstwa, łatwe do oczyszczenia i dezynfekcji, oraz zaprojektowane i zaplanowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów;

d) powierzchnie do składowania wyrobów gotowych, wystarczająco duże i zaprojektowane w sposób umożliwiający ich łatwe czyszczenie. Jeżeli na

statku znajduje się urządzenie do przetwarzania odpadów, zapewnione musi zostać oddzielne pomieszczenie do składowania takich odpadów;

e) miejsce do składowania opakowań, oddzielone od obszarów roboczych do przygotowywania i przetwarzania produktów;

f) specjalne wyposażenie do usuwania odpadów i produktów rybołówstwa niezdatnych do spożycia przez ludzi, bezpośrednio do morza lub, jeżeli wymagają tego okoliczności, do wodoszczelnego zbiornika zarezerwowanego do tego celu. Jeżeli na pokładzie dokonuje się składowania i przetwarzania odpadów w celu doprowadzenia ich do higienicznego stanu, konieczne jest wydzielenie do tego odrębnej powierzchni;

g) ujęcie wody usytuowane w miejscu uniemożliwiającym zanieczyszczenie instalacji wodociągowej;

oraz

h) urządzenia do mycia rąk dla pracowników dokonujących obróbki niepakowanych produktów rybołówstwa, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń.

2. Jednakże statki, na pokładzie których dokonuje się gotowania, chłodzenia i pakowania jednostkowego skorupiaków i mięczaków, nie muszą spełniać wymogów pkt 1, jeżeli nie przeprowadza się na nich innej obróbki czy przetwarzania.

3. Statki przetwórcze, na pokładzie których produkty rybołówstwa są zamrażane, muszą być wyposażone w urządzenia spełniające wymogi dotyczące statków zamrażalni, ustanowione w części C, pkt 1 i 2.

II. WYMOGI DOTYCZĄCE HIGIENY

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

2. Produkty rybołówstwa należy najszybciej jak to możliwe po odłowieniu zabezpieczyć przed słońcem czy innymi źródłami ciepła. Do mycia produktów należy używać wyłącznie wody pitnej lub, w miarę potrzeb, wody czystej.

3. Produkty rybołówstwa, podczas obróbki i składowania, należy chronić przed zgnieceniem. Osoby wykonujące te czynności mogą używać ostrych narzędzi do przemieszczania dużych ryb lub ryb, które mogą je zranić, z zastrzeżeniem, że uszkodzeniu nie ulegnie tkanka mięśniowa produktów.

4. Produkty rybołówstwa inne niż te utrzymywane przy życiu muszą zostać poddane schłodzeniu możliwie jak najszybciej po załadunku. Jednakże w przypadku niemożliwości schłodzenia, produkty rybołówstwa należy jak najszybciej wyładować na ląd.

5. Lód używany do schładzania produktów rybołówstwa musi być wykonany z wody pitnej lub czystej.

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

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

ROZDZIAŁ II WYMOGI W TRAKCIE I PO WYŁADOWANIU NA LĄD

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego odpowiedzialne za rozładunek i wyładowanie produktów rybołówstwa na ląd muszą:

a) zapewnić, aby urządzenia do rozładunku i wyładowania na ląd mające styczność z produktami rybołówstwa były wykonane z materiału łatwego do oczyszczenia i dezynfekcji, oraz aby były utrzymywane w dobrym stanie technicznym i higienicznym;

oraz

b) unikać zanieczyszczenia produktów rybołówstwa podczas rozładunku i wyładowania na ląd, zwłaszcza przez:

i) szybkie wykonanie operacji rozładunku i wyładowania na ląd;

ii) niezwłoczne umieszczenie produktów rybołówstwa w zabezpieczonym środowisku, w temperaturze określonej w rozdziale VII;

oraz

iii) nieużywanie urządzeń i niestosowanie praktyk skutkujących niepotrzebnym uszkodzeniem jadalnych części produktów rybołówstwa.

2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego odpowiedzialne za aukcje oraz za rynki hurtowe lub ich część, na których produkty rybołówstwa są prezentowane do sprzedaży, zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

i) Muszą znajdować się tam zamykane na klucz chłodnie do składowania zatrzymanych produktów rybołówstwa, oraz wydzielone zamykane pomieszczenia do składowania produktów rybołówstwa zgłoszonych jako niezdatne do spożycia przez ludzi.

ii) Na życzenie właściwych władz, musi się tam znajdować wyposażone zamykane urządzenie lub, w razie konieczności, pomieszczenie do wyłącznego użytku właściwego organu.

a) Podczas prezentowania lub składowania produktów rybołówstwa:

i) pomieszczeń nie wolno wykorzystywać do innych celów;

ii) do pomieszczeń nie mogą mieć wstępu pojazdy wydzielające spaliny, które mogą niekorzystnie wpływać na jakość produktów rybołówstwa;

iii) osoby mające wstęp do pomieszczeń nie mogą wprowadzać tam innych zwierząt;

oraz

iv) pomieszczenia muszą być odpowiednio oświetlone, w celu ułatwienia przeprowadzania kontroli urzędowych.

3. W przypadku niemożliwości schłodzenia produktów rybołówstwa na statku, produkty inne niż te utrzymywane przy życiu muszą zostać jak najszybciej schłodzone po ich wyładowaniu na ląd, oraz składowane w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu.

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są współpracować z właściwymi władzami, aby umożliwić im przeprowadzanie urzędowych kontroli zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004, w szczególności w zakresie procedur zgłaszania, jakie mogą zostać uznane za konieczne przez właściwe władze Państwa Członkowskiego, pod którego banderą pływa dany statek, lub przez właściwe władze Państwa Członkowskiego, w którym produkty rybołówstwa są wyładowywane na ląd.

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

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są, w stosownych przypadkach, zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

A. WYMOGI DOTYCZĄCE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

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

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

3. Czynności filetowania i porcjowania należy wykonać w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie lub zepsucie się filetów i płatów. Filety i płaty nie mogą pozostawać na stołach roboczych dłużej niż wymaga tego ich przyrządzenie. Filety i płaty należy umieścić w opakowaniach

jednostkowych lub, w razie konieczności, w opakowaniach zbiorczych, oraz schłodzić jak najszybciej po ich przyrządzeniu.

4. Pojemniki używane do wysyłki lub składowania niepakowanych, przyrządzonych świeżych produktów rybołówstwa przechowywanych pod lodem muszą zapewniać, aby woda powstała w wyniku topienia lodu nie miała styczności z produktami.

5. Całe i wypatroszone świeże produkty rybołówstwa można transportować i składować na pokładach statków w oziębianej wodzie. Można je także dalej transportować w oziębianej wodzie po wyładowaniu na ląd lub z zakładów akwakultury, do czasu ich przybycia do pierwszego zakładu na lądzie wykonującego inne czynności niż transport czy sortowanie.

B. WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW MROŻONYCH

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

C. WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA ODKOSTNIANYCH MECHANICZNIE

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego wytwarzające mechanicznie odkostnione produkty rybołówstwa zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Używane surowce muszą spełniać następujące wymogi.

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

b) żadne surowce nie mogą zawierać wnętrzości.

2. Proces wytwórczy musi spełniać następujące wymogi:

a) odkostnienie mechaniczne należy wykonać niezwłocznie po filetowaniu;

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

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

D. WYMOGI DOTYCZĄCE PASOŻYTÓW ZEWNĘTRZNYCH

1. Poniższe produkty rybołówstwa należy zamrozić w temperaturze nie wyższej niż $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ dla wszystkich części produktu, na czas nie krótszy niż 24 godziny; przedmiotowa obróbka ma zastosowanie do następujących produktów surowych lub gotowych:

a) produkty rybołówstwa spożywane w stanie surowym lub prawie surowym;

b) produkty rybołówstwa z następujących gatunków, jeżeli mają zostać poddane procesowi wędzenia na zimno, w którym wewnętrzna temperatura produktu rybołówstwa nie przekracza 60 °C:

i) śledzie;

ii) makrele;

iii) szproty;

iv) (żywący na dziko) łosoś atlantycki lub pacyficzny;

oraz

c) produkty rybołówstwa marynowane i/lub solone, jeżeli proces przetwarzania jest niewystarczający do zniszczenia larw nicieni.

2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie muszą dokonywać obróbki wymaganej na podstawie pkt 1, jeżeli:

a) dostępne są dane epidemiologiczne wskazujące, iż strefy połowowe nie stanowią zagrożenia dla zdrowia w odniesieniu do występowania pasożytów zewnętrznych;

oraz

b) zezwolą na to właściwe władze.

3. Produktom rybołówstwa określonym w pkt 1, jeżeli są wprowadzane do obrotu, z wykluczeniem dostawy do konsumenta końcowego, musi towarzyszyć dokument wystawiony przez producenta, wskazujący typ procesu, jakiemu zostały poddane.

ROZDZIAŁ IV WYMOGI DOTYCZĄCE PRZETWORZONYCH PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zajmujące się gotowaniem skorupiaków i mięczaków muszą zapewnić zgodność z następującymi wymogami.

1. Po ugotowaniu, produkt musi zostać poddany szybkiemu schłodzeniu. Do tego celu używa się wody pitnej lub, na podłodze statków, czystej wody. Jeżeli nie stosuje się żadnej innej metody konserwowania, schładzanie musi trwać do chwili osiągnięcia temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu.

2. Wydobywanie ze skorup lub muszli musi być wykonywane w higienicznych warunkach, pozwalających uniknąć zanieczyszczenia produktu. Jeżeli operacje te wykonywane są ręcznie, pracownicy muszą zwracać szczególną uwagę na mycie rąk.

3. Po wydobyciu ze skorup lub muszli, ugotowane produkty muszą zostać niezwłocznie zamrożone lub schłodzone w temperaturze określonej w rozdziale VII.

ROZDZIAŁ V HEALTH STANDARDS FOR FISCHERY PRODUCTS

Oprócz zapewnienia zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi przyjętymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, w zależności od charakteru produktu lub gatunku, aby produkty rybołówstwa wprowadzane do obrotu spełniały normy ustanowione w niniejszym rozdziale.

A. WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są poddać produkty rybołówstwa ocenie organoleptycznej. Przedmiotowa ocena musi przede wszystkim polegać na upewnieniu się, czy produkty rybołówstwa spełniają kryteria w zakresie świeżości.

B. HISTAMINA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są przede wszystkim upewnić się, czy nie zostały przekroczone limity w odniesieniu do histaminy.

C. OGÓLNY LOTNY AZOT

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

D. PASOŻYTY ZEWNĘTRZNE

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby przed wprowadzeniem do obrotu, produkty rybołówstwa zostały poddane oględzinom w celu wykrycia widocznych pasożytów zewnętrznych. Nie mogą wprowadzać do obrotu w celu spożycia przez ludzi produktów rybołówstwa, które bez wątplenia są zanieczyszczone pasożytami zewnętrznymi.

E. TOKSYNY NIEBEZPIECZNE DLA ZDROWIA LUDZI

1. Do obrotu nie można wprowadzać produktów rybołówstwa pochodzących od ryb trujących z następujących rodzin: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae i Canthigasteridae.

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

ROZDZIAŁ VI PAKOWANIE JEDNOSTKOWE I ZBIORCZE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

1. Skrzynie, w których przechowuje się świeże produkty rybołówstwa pod lodem muszą być wodoszczelne i zapewniać, aby woda powstała wskutek topnienia lodu nie miała styczności z produktami.

2. Mrożone bloki przygotowane na statkach, przed ich wyładunkiem muszą zostać odpowiednio umieszczone w opakowaniach jednostkowych.

3. W przypadku gdy produkty rybołówstwa są umieszczane w opakowaniach jednostkowych na statku, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby opakowanie:

- a) nie stanowiło źródła zanieczyszczenia;
- b) było składowane w sposób eliminujący ryzyko zanieczyszczenia;
- c) było łatwe do oczyszczenia oraz, w razie konieczności, do dezynfekcji, w przypadku gdy jest przeznaczone do ponownego zastosowania.

ROZDZIAŁ VII SKŁADOWANIE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego składujące produkty rybołówstwa zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Świeże produkty rybołówstwa, odtajane nieprzetworzone produkty rybołówstwa, oraz gotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków należy utrzymywać w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu.
2. Świeże produkty rybołówstwa należy utrzymywać w temperaturze nie wyższej niż $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ dla wszystkich części produktu; niemniej jednak, całe świeże ryby w solance, przeznaczone do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach, można utrzymywać w temperaturze nie wyższej niż $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$.
3. Produkty rybołówstwa utrzymywane przy życiu należy przechowywać w temperaturze oraz w sposób niewpływający niekorzystnie na bezpieczeństwo żywności czy ich żywotność.

ROZDZIAŁ VIII TRANSPORT PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zajmujące się transportem produktów rybołówstwa zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Podczas transportu, produkty rybołówstwa należy utrzymywać w wymaganej temperaturze. W szczególności:
 - a) świeże produkty rybołówstwa, odtajane nieprzetworzone produkty rybołówstwa, oraz gotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków należy utrzymywać w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu;
 - b) mrożone produkty rybołówstwa, z wykluczeniem mrożonych ryb w solance przeznaczonych do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach, podczas transportu należy utrzymywać w równej temperaturze nie wyższej niż $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ dla wszystkich części produktu, ewentualnie z krótkotrwałymi odchyleniami w górę o nie więcej niż $3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie muszą spełniać wymogów pkt 1b), jeżeli mrożone produkty rybołówstwa są transportowane z chłodni składowej do zatwierdzonego zakładu, aby poddać je odtajaniu w chwili przyjazdu w celu przyrządzenia i/lub przetworzenia, jeżeli podróż jest krótka, a właściwe władze na to zezwalają.

3. W przypadku przechowywania produktów rybołówstwa pod lodem, woda powstała wskutek topnienia lodu nie może mieć styczności z produktami.

4. Produkty rybołówstwa, które mają zostać wprowadzone do obrotu w stanie żywym, należy transportować w sposób niewpływający niekorzystnie na bezpieczeństwo żywności czy ich żywotność.

SEKCJA IX SUROWE MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE

ROZDZIAŁ I SUROWE MLEKO — PRODUKCJA PODSTAWOWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub, w miarę potrzeb, skupujące surowe mleko, zobowiązane są zapewnić zgodność z wymogami ustanowionymi w niniejszym rozdziale.

I. WYMOGI DOTYCZĄCE ZDROWIA W ODNIESIENIU DO PRODUKCJI SUROWEGO MLEKA

1. Surowe mleko musi pochodzić od zwierząt, które:

a) nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na człowieka przez mleko;

b) znajdują się w ogólnie dobrym stanie zdrowia, nie wykazują objawów choroby, która mogłaby skutkować zanieczyszczeniem mleka, a zwłaszcza nie cierpią na żadną infekcję dróg rodnych objawiającą się wydzieliną, na zapalenie jelit z objawami biegunki i gorączką, czy na rozpoznawalny stan zapalny wymion;

c) nie posiadają na wymionach żadnych ran, które mogłyby niekorzystnie wpływać na mleko;

d) nie otrzymywały żadnych niezatwierdzonych substancji czy produktów, ani nie były poddawane nielegalnemu leczeniu w rozumieniu dyrektywy 96/23/WE;

oraz

e) w przypadku gdy otrzymywały zatwierdzone produkty czy substancje, zachowany został odpowiedni okres karencji zalecany dla danych produktów lub substancji.

2. a) Zwłaszcza w odniesieniu do brucelozy, surowe mleko musi pochodzić od:

i) krów lub bawołów należących do stada, które w rozumieniu dyrektywy 64/432/EWG [2] jest wolne lub oficjalnie wolne od brucelozy;

ii) owiec lub kóz należących do gospodarstwa oficjalnie wolnego lub wolnego od brucelozy w rozumieniu dyrektywy 91/68/EWG [3];

lub

iii) w przypadku gatunków podatnych na brucelozę, od samic innych gatunków należących do stad poddawanych regularnym badaniom w ramach planu zwalczania danej choroby, zatwierdzonego przez właściwe władze.

b) W odniesieniu do gruźlicy, surowe mleko musi pochodzić od:

i) krów lub bawołów należących do stada, które w rozumieniu dyrektywy 64/432/WE jest oficjalnie wolne od gruźlicy;

lub

ii) w przypadku gatunków podatnych na gruźlicę, od samic innych gatunków należących do stad poddawanych regularnym badaniom w ramach planu zwalczania danej choroby, zatwierdzonego przez właściwe władze.

c) W przypadku kóz trzymanyh razem z krowami, kozy te muszą być poddawane badaniom i testom na gruźlicę.

3. Niemniej jednak, surowego mleka pochodzącego od zwierząt, które nie spełniają wymogów pkt 2 można używać za zgodą właściwych władz:

a) w przypadku krów i bawołów, które nie wykazują pozytywnej reakcji na testy na gruźlicę czy brucelozę, ani żadnych objawów tych chorób, po poddaniu mleka obróbce cieplnej w celu wykazania negatywnej reakcji na test na fosfatazę;

b) w przypadku owiec lub kóz, które nie wykazują pozytywnej reakcji na testy na brucelozę lub zostały zaszczepione przeciwko brucelozie w ramach zatwierdzonego programu zwalczania choroby, oraz które nie wykazują żadnych objawów tej choroby:

i) do wytwarzania sera o okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej dwa miesiące;

lub

ii) po poddaniu mleka obróbce cieplnej w celu wykazania negatywnej reakcji na test na fosfatazę;

oraz

c) w przypadku samic innych gatunków, które nie wykazują pozytywnej reakcji na testy na gruźlicę czy brucelozę, ani żadnych objawów tych chorób, lecz należą do stada, w którym wykryto brucelozę lub gruźlicę w wyniku kontroli określonych w pkt 2a)iii) albo 2b)ii), po poddaniu mleka obróbce zapewniającej bezpieczeństwo.

4. Surowe mleko od zwierząt niespełniających wymogów zawartych w pkt 1–3 — zwłaszcza od zwierząt wykazujących indywidualnie pozytywną

reakcję na testy profilaktyczne na gruźlicę lub brucelozę, ustanowione w dyrektywie 64/432/EWG oraz w dyrektywie 91/68/EWG — nie może być wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi.

5. Izolacja zwierząt zainfekowanych lub podejrzanych o zakażenie jedną z chorób określonych w pkt 1 lub 2 musi być na tyle skuteczna, aby można było uniknąć szkodliwego oddziaływania na mleko pozostałych zwierząt.

II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKCJI MLECZNEJ

A. Wymogi dotyczące pomieszczeń i wyposażenia

1. Umieszczenie i konstrukcja urządzeń do udoju oraz pomieszczeń, w których mleko jest składowane, poddawane obróbce lub schładzane, muszą eliminować ryzyko zanieczyszczenia mleka.

2. Pomieszczenia do składowania mleka muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przetrzymywane są zwierzęta oraz, w razie konieczności, muszą spełniać wymogi ustanowione w części B, a także muszą być wyposażone w odpowiednie chłodnie.

3. Powierzchnie urządzeń mających styczność z mlekiem (narzędzi, pojemników, zbiorników itd., przeznaczonych do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być łatwe do oczyszczenia oraz, w razie konieczności, do zdezynfekowania, a także muszą być utrzymane w dobrym stanie. Wymaga to zastosowania materiałów gładkich, nadających się do mycia oraz nietoksycznych.

4. Po użyciu, powierzchnie takie muszą zostać oczyszczone oraz, w razie konieczności, zdezynfekowane. Po każdym transporcie lub serii transportów, w przypadku bardzo krótkiego czasu między rozładunkiem a załadunkiem, lecz bezwzględnie raz dziennie, pojemniki i zbiorniki używane do transportu surowego mleka, przed ich ponownym użyciem, muszą zostać odpowiednio oczyszczone i zdezynfekowane.

B. Higiena podczas udoju, odbiór i transport

1. Udoju należy dokonywać w sposób higieniczny, zapewniając w szczególności, aby:

a) przed przystąpieniem do udoju, strzyki, wymiona i przylegające do nich części były czyste;

b) dojarz dokonał oględzin mleka każdego zwierzęcia, w zakresie nieprawidłowości organoleptycznych lub fizyczno-chemicznych, lub aby stosowano w tym celu metodę dającą zbliżone efekty, a także aby mleko wykazujące takie nieprawidłowości nie było wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi;

c) mleko pochodzące od zwierząt wykazujących kliniczne objawy choroby wymion nie było wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi w inny sposób, niż według zaleceń lekarza weterynarii;

d) dokonano identyfikacji zwierząt poddanych opiece medycznej, w przypadku których istnieje prawdopodobieństwo wystąpienia pozostałości w mleku, oraz aby mleko uzyskane od takich zwierząt przed końcem zalecanego okresu karencji nie było wykorzystywane do celów spożycia przez ludzi;

oraz

e) stosowano jedynie udojowe środki dezynfekcyjne lub spryskiwacze zatwierdzone przez właściwe władze oraz w sposób zapobiegający powstaniu niedopuszczalnych poziomów pozostałości w mleku.

2. Niezwłocznie po udoju, mleko należy przenieść w czyste miejsce, zaprojektowane i wyposażone w sposób uniemożliwiający jego zanieczyszczenie. Należy je niezwłocznie schłodzić do temperatury nie wyższej niż 8 °C w przypadku codziennego odbioru mleka, oraz do nie więcej niż 6 °C, jeżeli mleko nie jest odbierane codziennie.

3. Podczas transportu należy utrzymać system dalszego chłodzenia, a w chwili przybycia do zakładu przeznaczenia, temperatura mleka nie może przekraczać 10 °C.

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie muszą spełniać wymogów w zakresie temperatury ustanowionych w pkt 2 i 3, jeżeli mleko spełnia kryteria przewidziane w części III oraz:

a) poddawane jest przetworzeniu w ciągu dwóch godzin od udoju;

lub

b) konieczne jest zastosowanie wyższej temperatury z przyczyn technologicznych związanych z wytwórstwem określonych produktów mleczarskich, a właściwe władze na to zezwalają.

C. Higiena pracowników

1. Osoby dokonujące udoju i/lub wykonujące prace przy surowym mleku muszą być ubrane w odpowiednią czystą odzież.

2. Osoby dokonujące udoju muszą zachować wysoki stopień higieny osobistej. Niedaleko miejsca udoju muszą być dostępne odpowiednie urządzenia do mycia rąk dla osób dokonujących udoju i wykonujących prace przy surowym mleku.

III. KRYTERIA DLA SUROWEGO MLEKA

1. Do czasu ustanowienia norm w kontekście bardziej szczegółowego ustawodawstwa w sprawie jakości mleka i produktów mleczarskich, w odniesieniu do surowego mleka stosuje się poniższe kryteria.

2. Reprezentatywną liczbę próbek surowego mleka odebranego z gospodarstwa produkcji mlecznej, pobraną wyrywkowo, poddaje się sprawdzeniu zgodnie z pkt 3 i 4.

Kontrole mogą być przeprowadzane przez lub w imieniu:

- a) przedsiębiorstwa sektora spożywczego zajmującego się produkcją mleka;
 - b) przedsiębiorstwa sektora spożywczego zajmującego się skupem lub przetwarzaniem mleka;
 - c) grupy przedsiębiorstw sektora spożywczego;
- lub
- d) w ramach krajowego lub regionalnego systemu kontroli.

3. a) a) Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zainicjować procedury celem upewnienia się, czy surowe mleko spełnia następujące kryteria:

i) w odniesieniu do surowego mleka krowiego:

Liczba drobnoustrojów w 30 °C (na ml) | 100000 [4] |

Liczba komórek somatycznych (na ml) | 400000 [5] |

ii) w odniesieniu do surowego mleka innych gatunków:

Liczba drobnoustrojów w 30 °C (na ml) | 1500000 [6] |

b) Niemniej jednak, jeżeli surowe mleko innych gatunków niż krowie jest przeznaczone do wytwarzania produktów z surowego mleka za pomocą procesu niezwiązanego z żadną obróbką cieplną, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są podjąć środki na rzecz zapewnienia, aby używane do tych celów surowe mleko spełniało następujące kryterium:

Liczba drobnoustrojów w 30 °C (na ml) | 500000 [7] |

4. Bez uszczerbku dla dyrektywy 96/23/WE, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zainicjować procedury w celu zapewnienia, aby surowe mleko nie było wprowadzane do obrotu, jeżeli:

a) zawiera pozostałości antybiotyku w ilości, która w odniesieniu do jakiegokolwiek substancji z tych określonych w załącznikach I i III do rozporządzenia (EWG) nr 2377/90 [8] przekracza limity ustanowione w tym rozporządzeniu;

lub

b) łączna ilość antybiotyków przekracza którąkolwiek dopuszczalną wartość.

5. W przypadku gdy surowe mleko nie spełnia kryteriów pkt 3 lub 4, przedsiębiorstwo sektora spożywczego zobowiązane jest poinformować o tym fakcie właściwe władze oraz podjąć środki w celu zaradzenia tej sytuacji.

ROZDZIAŁ II WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW MLECZARSKICH

I. WYMOGI DOTYCZĄCE TEMPERATURY

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby wraz z przyjęciem do zakładu przetwórczego, mleko zostało szybko schłodzone do temperatury nie wyższej niż 6 °C, oraz aby temperatura ta była utrzymywana do czasu rozpoczęcia procesu przetwórczego.

2. Niemniej jednak, przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą utrzymywać mleko w wyższej temperaturze, jeżeli:

a) proces przetwórczy zaczyna się niezwłocznie po udoju lub w ciągu czterech godzin od przyjęcia mleka do zakładu przetwórczego;

lub

b) właściwe władze zezwolą na stosowanie wyższej temperatury ze względów technologicznych dotyczących wytwarzania niektórych produktów mleczarskich.

II. WYMOGI DOTYCZĄCE OBRÓBKI CIEPLNEJ

1. W przypadku gdy surowe mleko lub produkty mleczarskie poddaje się obróbce cieplnej, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby spełniała ona wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004, załącznik II, rozdział XI.

2. Przy rozważaniu ewentualności poddania surowego mleka obróbce cieplnej, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są:

a) uwzględnić procedury opracowane zgodnie z zasadami HACCP na mocy rozporządzenia (WE) nr 854/2004;

oraz

b) spełnić wymogi, jakie właściwe władze mogą nałożyć w przedmiotowym zakresie przy zatwierdzaniu zakładów czy przeprowadzaniu kontroli zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004.

III. KRYTERIA W ODNIESIENIU DO SUROWEGO MLEKA KROWIEGO

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego wytwarzające produkty mleczarskie zobowiązane są zainicjować procedury celem zapewnienia, aby bezpośrednio przed procesem przetwórczym:

a) surowe mleko krowie używane do przygotowania produktów mleczarskich zawierało liczbę drobnoustrojów poniżej 300000 na ml, przy temperaturze wynoszącej 30 °C;

oraz

b) przetworzone mleko krowie, używane do przygotowania produktów mleczarskich, zawierało liczbę drobnoustrojów poniżej 100000 na ml, przy temperaturze wynoszącej 30 °C.

2. W przypadku gdy mleko nie spełnia kryteriów ustanowionych w pkt 1, przedsiębiorstwo przemysłu spożywczego zobowiązane jest poinformować o tym fakcie właściwe władze oraz podjąć środki w celu zaradzenia tej sytuacji.

ROZDZIAŁ III PAKOWANIE JEDNOSTKOWE I ZBIORCZE

Plombowanie opakowań przeznaczonych dla konsumentów należy wykonać niezwłocznie po napełnieniu, w zakładzie ostatniej obróbki cieplnej płynnych produktów mleczarskich, za pomocą narzędzi do plombowania zapobiegających zanieczyszczeniu. System plombowania musi być zaprojektowany tak, aby otwarcie pozostawiało wyraźne i łatwe do sprawdzenia ślady.

ROZDZIAŁ IV ETYKIETOWANIE

1. Oprócz wymogów dyrektywy 2000/13/WE, z wykluczeniem przypadków przewidzianych w art. 13 ust. 4 i 5 tej dyrektywy, etykieta musi zawierać:

a) w przypadku mleka surowego przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez konsumenta, wyrazy "mleko surowe";

b) w przypadku produktów wytworzonych z surowego mleka za pomocą procesu wytwórczego nieobejmującego żadnej obróbki cieplnej czy obróbki fizycznej albo chemicznej, wyrazy "sporządzono z mleka surowego".

2. Wymogi pkt 1 stosuje się do produktów przeznaczonych do obrotu detalicznego. Termin "etykietowanie" obejmuje pakowanie, dokument, uwagę, etykiety, pierścień lub kołnierz, załączone lub odnoszące się do takich produktów.

ROZDZIAŁ V ZNAKI IDENTYFIKACYJNE

W drodze odstępstwa od wymogów załącznika II, sekcji I:

1) zamiast wskazywania numeru identyfikacyjnego zakładu, znak identyfikacyjny może zawierać odniesienie do miejsca na opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym, w którym wskazany jest numer identyfikacyjny zakładu;

2) w przypadku butelek wielokrotnego zastosowania, znak identyfikacyjny może zawierać jedynie kod literowy państwa wysyłającego oraz numer identyfikacyjny zakładu.

SEKCJA X JAJA I PRODUKTY JAJCZARSKIE

ROZDZIAŁ I JAJA

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

2. Jaja należy przechowywać i transportować w temperaturze zapewniającej optymalne zachowanie ich właściwości higienicznych, najlepiej stałej.

3. Jaja muszą zostać dostarczone konsumentowi maksymalnie w terminie 21 dni od złożenia.

ROZDZIAŁ II PRODUKTY JAJCZARSKIE

I. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby konstrukcja, rozmieszczenie oraz wyposażenie zakładów wytwarzających produkty jajczarskie zapewniały oddzielenie następujących operacji:

- 1) mycie, suszenie i odkażanie zanieczyszczonych jaj, jeżeli jest dokonywane;
- 2) rozbijanie jaj, gromadzenie ich zawartości i usuwanie części skorup i błon;

oraz

- 3) operacje inne niż te określone w pkt 1 i 2.

II. SUROWCE DO WYTWARZANIA PRODUKTÓW JAJCZARSKICH

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby surowce używane do wytwarzania produktów jajczarskich spełniały poniższe wymagania.

1. Skorupy jaj używanych do wytwarzania produktów jajczarskich muszą być w pełni rozwinięte i nienaruszone. Niemniej jednak, do wytwarzania produktów jajczarskich można używać jaj pękniętych, jeżeli zakład produkcyjny lub zakład pakowania dostarczą je bezpośrednio do zakładu przetwórczego, gdzie muszą zostać jak najszybciej rozbite.

2. Jako surowca można używać jaj w stanie płynnym, uzyskanych w zatwierdzonym do tego celu zakładzie. Jaja w stanie płynnym muszą zostać uzyskane zgodnie z wymogami pkt 1, 2, 3, 4 i 7 części III.

III. SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE HIGIENY W ODNIESIENIU DO WYTWARZANIA PRODUKTÓW JAJCZARSKICH

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby wszystkie operacje przeprowadzane były w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie podczas produkcji, obróbki i składowania produktów jajczarskich, zwłaszcza przez zapewnienie zgodności z poniższymi wymogami.

1. Jaj nie można rozbijać, jeżeli nie są one czyste i suche.
2. Jaja rozbija się w sposób minimalizujący ryzyko zanieczyszczenia, zwłaszcza przez zapewnienie odpowiedniego oddzielenia tej czynności od innych operacji.
3. Jaja inne niż kurze, indycze czy perlicze muszą być poddawane obróbce i przetwarzane oddzielnie. Przed ponownym przystąpieniem do przetwarzania jaj kurzych, indycznych i perliczych, wszystkie urządzenia muszą zostać oczyszczone i zdezynfekowane.
4. Zawartości jaja nie można pozyskiwać w drodze odwirowywania czy rozgniatacia jaj, a odwirowywania nie można także stosować w celu

otrzymania z pustych skorup pozostałości białek przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

5. Po rozbiciu, każda cząstka produktu jajczarskiego musi zostać jak najszybciej poddana przetworzeniu, w celu wyeliminowania zagrożeń mikrobiologicznych czy zmniejszenia ich do dopuszczalnego poziomu. Partia, która nie została wystarczająco przetworzona, może zostać niezwłocznie poddana ponownemu przetworzeniu w tym samym zakładzie, jeżeli proces ten skutkuje jej przydatnością do spożycia przez ludzi. W przypadku uznania partii za niezdatną do spożycia przez ludzi należy ją zdenaturalizować, dla zapewnienia, że nie zostanie wykorzystana w celu spożycia przez ludzi.

6. Nie wymaga się przetwarzania białek przeznaczonych do wytwarzania albumin suchych lub krystalizowanych, które mają zostać następnie poddane obróbce cieplnej.

7. Jeżeli przetwarzania nie dokonuje się niezwłocznie po rozbiciu, jaja w stanie płynnym przechowuje się w stanie zamrożonym lub w temperaturze nieprzekraczającej 4 °C. Czas składowania przed przetworzeniem w temperaturze 4 °C nie może przekraczać 48 godzin. Niemniej jednak, wymogów tych nie stosuje się w odniesieniu do produktów odcukrzanych, w przypadku możliwie jak najszybszego przystąpienia do procesu odcukrzania.

8. Produkty, które nie zostały poddane stabilizacji umożliwiającej ich przetrzymywanie w temperaturze pokojowej muszą zostać schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4 °C. Produkty przeznaczone do zamrożenia należy zamrozić niezwłocznie po przetworzeniu.

IV. SPECYFIKACJE ANALITYCZNE

1. Stężenie kwasu butanowego 3-OH w suchej masie niezmodyfikowanego produktu jajczarskiego nie może przekraczać 10 mg/kg.

2. Zawartość kwasu mlekowego w surowcu używanym do wytwarzania produktów jajczarskich nie może przekraczać 1g/kg w suchej masie. Niemniej jednak, w przypadku produktów fermentowanych, wartość ta może być równa tej odnotowanej przed procesem fermentacji.

3. Pozostałości skorup jaj, błon i innych cząsteczek w przetworzonym produkcie jajczarskim nie mogą przekraczać 100 mg/kg produktu jajczarskiego.

V. ETYKIETOWANIE I ZNAKI IDENTYFIKACYJNE

1. Oprócz ogólnych wymogów w odniesieniu do znaków identyfikacyjnych ustanowionych w załączniku II, sekcja I, dostawy produktów jajczarskich nieprzeznaczonych do obrotu detalicznego, lecz do wykorzystania w formie składników w procesie wytwarzania innych produktów, muszą być opatrzone etykietą wskazującą temperaturę, w jakiej należy utrzymywać

dany produkt jajczarski, oraz okres obowiązkowego zachowania takiej konserwacji.

2. W przypadku jaj w stanie płynnym, etykieta określona w pkt 1 musi zawierać także wyrazy: "niepasteryzowane produkty jajczarskie — do obróbki w miejscu przeznaczenia", oraz musi wskazywać datę i godzinę rozbicia.

SEKCJA XI ŻABIE UDKA I ŚLIMAKI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zajmujące się przyrządzaniem żabich udek i ślimaków w celu spożycia przez ludzi zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

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

SEKCJA XII WYTAPIANE TŁUSZCZE ZWIERZĘCE I SKWARKI

ROZDZIAŁ I WYMOGI MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO ZAKŁADÓW SKUPUJĄCYCH LUB PRZETWARZAJĄCYCH SUROWCE

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby zakłady skupujące lub przetwarzające surowce do wytwarzania wytapianych tłuszczów zwierzęcych i skwarek spełniały poniższe wymogi.

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

oraz

c) w miarę potrzeb, w odpowiednie urządzenia do przyrządzania produktów składających się z wytopionych tłuszczów zwierzęcych zmieszanych z innymi środkami spożywczymi i/lub przyprawami.

3. Nie ma jednak konieczności posiadania urządzeń chłodniczych wymaganych w pkt 1 i 2a), jeżeli organizacja dostaw surowców zapewnia, że nie są one nigdy składowane ani transportowane bez aktywnego systemu chłodzenia w sposób inny niż ten przewidziany w rozdziale II, pkt 1d).

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

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące przyrządzania wytopionych tłuszczów zwierzęcych i skwarek zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Surowce muszą:

a) pochodzić od zwierząt poddanych ubojowi w ubojni oraz uznanych za nadające się do spożycia przez ludzi, w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych.

b) składać się z tkanek tłuszczowych lub kości, w oczywisty sposób pozbawionych krwi i zanieczyszczeń;

c) pochodzić z zakładów zarejestrowanych lub zatwierdzonych na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2003 lub zgodnie z tym rozporządzeniem;

oraz

d) do czasu wytopienia, być transportowane oraz składowane w higienicznych warunkach, oraz w temperaturze wnętrza nieprzekraczającej 7 °C. Niemniej jednak, surowce można składować i transportować bez systemu aktywnego chłodzenia, jeżeli zostaną poddane wytopieniu w ciągu 12 godzin od dnia ich pozyskania.

2. Zakazuje się korzystania z rozpuszczalników przy wytapieniu.

3. Jeżeli tłuszcz do oczyszczenia spełnia normy ustanowione w pkt 4, w celu podniesienia jakości fizyczno-chemicznej, wytopiony tłuszcz przyrządzony zgodnie z pkt 1 i 2 można poddać oczyszczeniu w tym samym lub innym zakładzie.

4. Wytopiony tłuszcz, w zależności od rodzaju, musi spełniać następujące normy:

| Przeżuwacze | Świnie | Inne tłuszcze zwierzęce |

Tłuszcz jadalny | Tłuszcz do oczyszczenia | Tłuszcz jadalny | Smalec i inne tłuszcze do oczyszczenia | Jadalne | Do oczyszczenia |

Z pierwszego topienia [9] | Inny | Smalec [10] | Inne |

Maksymalna zawartość FFA (m/m % kwas oleinowy) | 0,75 | 1,25 | 3,0 |
0,75 | 1,25 | 2,0 | 1,25 | 3,0 |

Maksymalna zawartość nadtlenków | 4 meq/kg | 4 meq/kg | 6 meq/kg | 4
meq/kg | 4 meq/kg | 6 meq/kg | 4 meq/kg | 10 meq/kg |

Całkowita zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych | Maksymalnie
0,15 % | Maksymalnie 0,5 % |

Zapach, smak, barwa | Normalne |

5. Skwarki przeznaczone do spożycia przez ludzi należy przechowywać
zgodnie z poniższymi wymogami dotyczącymi temperatury.

a) w przypadku gdy skwarki są wytapiane w temperaturze
nieprzekraczającej 70 °C, należy je przechowywać:

i) w temperaturze nieprzekraczającej 7 °C przez czas poniżej 24 godzin;

lub

ii) w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.

b) W przypadku gdy skwarki są wytapiane w temperaturze ponad 70 °C,
a ich zawartość wilgoci wynosi 10 % (m/m) lub więcej, należy je
przechowywać:

i) w temperaturze nieprzekraczającej 7 °C przez czas poniżej 48 godzin,
lub z zastosowaniem współczynnika czasu/temperatury dającego
równoważne gwarancje;

lub

ii) w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.

c) Nie ma szczególnych wymogów w odniesieniu do skwarek wytapianych
w temperaturze ponad 70 °C, o zawartości wilgoci poniżej 10 % (m/m).

SEKCJA XIII ŻOŁĄDKI, PĘCZERZE I JELITA PODDAWANE OBRÓBCE

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące obróbki żołądków,
pęcherzy i jelit zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi
wymogami.

1. Jelita, pęcherze i żołądki zwierzęce można wprowadzać do obrotu
wyłącznie, jeżeli:

a) pochodzą od zwierząt poddanych ubojowi w ubojni oraz uznanych za
nadające się do spożycia przez ludzi, w wyniku przeprowadzonych badań
przed- i poubojowych;

b) są solone, podgrzane lub suszone;

oraz

c) po obróbce określonej w pkt b) podjęto skuteczne środki, aby zapobiec
ponownemu zanieczyszczeniu.

2. Poddane obróbce żołądki, pęcherze i jelita, których nie można przetrzymać w temperaturze otoczenia, należy przechowywać do czasu ich wysyłki w stanie schłodzonym, z wykorzystaniem urządzeń przeznaczonych do tego celu. Zwłaszcza produkty niesolone i niesuszone muszą być przechowywane w temperaturze nieprzekraczającej 3 °C.

SEKCJA XIV ŻELATYNA

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego wytwarzające żelatynę zobowiązane są zachować zgodność z wymogami niniejszej sekcji.

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

ROZDZIAŁ I WYMOGI DOTYCZĄCE SUROWCÓW

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

- a) kości;
 - b) skór i skórek przeżuwaczy hodowlanych;
 - c) skór świń;
 - d) skór drobiu;
 - e) ścięgien;
 - f) skór i skórek zwierzyny łownej;
- oraz
- g) skór i ości rybich.

2. Zakazuje się wykorzystywania skór i skórek, które zostały poddane garbowaniu, bez względu na fakt, czy proces ten został zakończony.

3. Surowce wymienione w pkt 1 a)–e) muszą pochodzić od zwierząt poddanych ubojowi w ubojni, oraz których tusze uznano za nadające się do spożycia przez ludzi, w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych lub, a w przypadku skór i skórek zwierząt łownych, uznanych za nadające się do spożycia przez ludzi.

4. Surowce muszą pochodzić z zakładów zarejestrowanych lub zatwierdzonych na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 lub zgodnie z tym rozporządzeniem.

5. Punkty skupu oraz garbarnie mogą również dostarczać surowiec do produkcji żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi w przypadku gdy uzyskają w tym celu specjalne zezwolenie właściwych władz i spełniają następujące wymogi:

a) muszą posiadać magazyny z twardymi podłogami i gładkimi ścianami, które są łatwe do oczyszczenia i dezynfekcji oraz, w miarę potrzeb, urządzenia chłodnicze;

b) magazyny muszą być utrzymywane w zadowalającym stanie higienicznym i technicznym, aby nie stanowiły źródła zanieczyszczenia surowców;

c) w przypadku składowania lub przetwarzania w tych pomieszczeniach surowca, który nie spełnia wymogów niniejszego rozdziału, przez cały czas odbioru, składowania, przetwarzania i wysyłki musi on być oddzielony od surowców spełniających przedmiotowe wymogi.

ROZDZIAŁ II TRANSPORT I SKŁADOWANIE SUROWCÓW

1. Zamiast znaku identyfikacyjnego przewidzianego w załączniku II, sekcji I, w przypadku dostarczania surowców do punktu skupu lub garbarni albo do zakładu przetwórstwa żelatyny, podczas transportu musi im towarzyszyć dokument wskazujący zakład pochodzenia oraz zawierający informacje określone w dodatku do niniejszego załącznika.

2. Surowce należy transportować i składować w stanie schłodzonym, chyba że są poddawane przetworzeniu w ciągu 24 godzin od ich wysyłki. Niemniej jednak, odtłuszczone i wysuszone kości lub oseiną, solone, suszone i wapnowane skóry, a także skóry i skórki poddane działaniu zasady lub kwasu, można transportować i składować w temperaturze otoczenia.

ROZDZIAŁ III WYMOGI DOTYCZĄCE WYTWARZANIA ŻELATYNY

1. Proces produkcji żelatyny musi zapewniać, aby:

a) wszystkie kości przeżuwaczy stanowiące surowiec do produkcji żelatyny, a pochodzące od zwierząt urodzonych, hodowanych, chowanych i poddanych ubojowi w kraju lub regionie podejrzanym o wystąpienie BSE zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym, poddane zostały kolejno procesowi rozdrabniania i odtłuszczenia gorącą wodą, działaniu rozcieńzonego kwasu solnego (przy minimalnym stężeniu wynoszącym 4 % oraz o pH < 1,5) przez co najmniej dwa dni, a następnie działaniu nasyconego roztworu wodorotlenku wapnia (o pH > 12,5) przez co najmniej 20 dni, po czym sterylizacji w temperaturze 138–140 °C przez cztery sekundy lub innemu zatwierdzonemu równoważnemu procesowi;

oraz

b) inne surowce zostały poddane działaniu kwasu lub zasady, po którym następuje jedno lub kilka płukań. Współczynnik pH musi być odpowiednio dostosowany. Żelatyna ekstrahowana jest przez jednorazowe lub wielokrotne podgrzewanie, po którym następuje oczyszczanie za pomocą filtracji i sterylizacji.

2. Jeżeli przedsiębiorstwo sektora spożywczego produkujące żelatynę spełnia wymogi mające zastosowanie do żelatyny przeznaczonej do

spożycia przez ludzi w odniesieniu do całej produkowanej przez nie żelatyny, może ono w tym samym zakładzie produkować i składować żelatynę nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi.

ROZDZIAŁ IV WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW GOTOWYCH

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby żelatyna spełniała wymogi w zakresie limitów pozostałości określonych w poniższej tabeli.

Pozostałość | Limit |

As | 1 ppm |

Pb | 5 ppm |

Cd | 0,5 ppm |

Hg | 0,15 ppm |

Cr | 10 ppm |

Cu | 30 ppm |

Zn | 50 ppm |

SO₂ (Reith Williams) | 50 ppm |

H₂O₂ (Farmakopea Europejska 1986 (V2 O2)) | 10 ppm |

SEKCJA XV KOLAGEN

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego wytwarzające kolagen zobowiązane są zapewnić zgodność z wymogami niniejszej sekcji.

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

ROZDZIAŁ I WYMOGI DOTYCZĄCE SUROWCÓW

1. Do produkcji kolagenu przeznaczonego do zastosowania w żywności można używać następujących surowców:

a) skór i skórek przeżuwaczy hodowlanych;

b) skór i kości świń;

c) skór i kości drobiu;

d) ścięgien;

e) skór i skórek zwierzyzny łownej;

oraz

f) skór i ości ryb.

2. Zakazuje się wykorzystywania skór i skórek, które zostały poddane garbowaniu, bez względu na fakt, czy proces ten został zakończony.
3. Surowce wymienione w pkt 1 a)–d) muszą pochodzić od zwierząt poddanych ubojowi w ubojni, oraz których tusze uznano za nadające się do spożycia przez ludzi, w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych lub, a w przypadku skór i skórek zwierząt łownych, uznanych za nadające się do spożycia przez ludzi.
4. Surowce muszą pochodzić z zakładów zarejestrowanych lub zatwierdzonych na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 lub zgodnie z tym rozporządzeniem.
5. Punkty skupu oraz garbarnie mogą również dostarczać surowiec do produkcji kolagenu przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w przypadku uzyskania w tym celu specjalnego zezwolenia właściwych władz i spełnienia następujących wymogów:
 - a) muszą posiadać magazyny z twardymi podłogami i gładkimi ścianami, które są łatwe do oczyszczenia i dezynfekcji oraz, w miarę potrzeb, urządzenia chłodnicze;
 - b) magazyny muszą być utrzymywane w zadowalającym stanie higienicznym i technicznym, aby nie stanowiły źródła zanieczyszczenia surowców;
 - c) w przypadku składowania lub przetwarzania w tych pomieszczeniach surowca, który nie spełnia wymogów niniejszego rozdziału, przez cały czas odbioru, składowania, przetwarzania i wysyłki musi on być oddzielony od surowców spełniających przedmiotowe wymogi.

ROZDZIAŁ II TRANSPORT I SKŁADOWANIE SUROWCÓW

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

ROZDZIAŁ III WYMOGI DOTYCZĄCE WYTWARZANIA KOLAGENU

1. Kolagen produkuje się z zastosowaniem procesu zapewniającego poddanie surowca obróbce polegającej na myciu, dostosowaniu pH za pomocą kwasu lub zasady, po czym następuje jedno lub kilka płukań, filtracja i wyciskanie lub zatwierdzony równoważny proces.

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

3. Jeżeli przedsiębiorstwo sektora spożywczego produkujące kolagen spełnia wymogi mające zastosowanie do kolagenu przeznaczonego do spożycia przez ludzi w odniesieniu do całego produkowanego przez nie kolagenu, może ono w tym samym zakładzie produkować i składować kolagen nieprzeznaczony do spożycia przez ludzi.

ROZDZIAŁ IV WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW GOTOWYCH

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby kolagen spełniał wymogi w zakresie limitów pozostałości określonych w poniższej tabeli.

Pozostałość | Limit |

As | 1 ppm |

Pb | 5 ppm |

Cd | 0,5 ppm |

Hg | 0,15 ppm |

Cr | 10 ppm |

Cu | 30 ppm |

Zn | 50 ppm |

SO₂ (Reith Williams) | 50 ppm |

H₂O₂ (Farmakopea Europejska 1986 (V2 O2)) | 10 ppm |

ROZDZIAŁ V ETYKIETOWANIE

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

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

[2] Dyrektywa Rady 64/432/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną.

[3] Dyrektywa Rady 91/68/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy owcami i kozami (Dz.U. L 46 z 19.2.1991, str. 19). Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 806/2003 (Dz.U. L 122 z 16.5.2003, str. 1).

[4] Wyliczając średnią geometryczną z okresu dwóch miesięcy, przy pobraniu przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.

[5] Wyliczając średnią geometryczną z okresu trzech miesięcy, przy pobraniu przynajmniej jednej próbki w miesiącu, o ile właściwe władze nie określą innej metody uwzględniania odchyłań w poziomie produkcji.

[6] Wyliczając średnią geometryczną z okresu dwóch miesięcy, przy pobraniu przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.

[7] Wyliczając średnią geometryczną z okresu dwóch miesięcy, przy pobraniu przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.

[8] Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę określania maksymalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 224 z 18.8.1990, str. 1). Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 546/2004 (Dz.U. L 87 z 25.3.2004, str. 13).

[9] Wytopiony tłuszcz zwierzęcy uzyskany poprzez wytapianie w niskich temperaturach świeżego tłuszczu z serca, sieci jelit, nerek i krezki bydła oraz tłuszczu po rozbiorze mięsa.

[10] Wytopiony tłuszcz zwierzęcy uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej u świń.