

**SPROSTOWANIA****Sprostowanie do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego**

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.)

(Polskie wydanie specjalne, rozdział 03, tom 45, s. 14)

1. W całym tekście i w załącznikach, z dostosowaniem form gramatycznych:  
zamiast: „odkrwawienie”,  
powinno być: „wykrwawienie”.
2. W całym tekście i w załącznikach, z dostosowaniem form gramatycznych:  
zamiast: „składowanie”,  
powinno być: „przechowywanie”.
3. W całym tekście i w załącznikach, z dostosowaniem form gramatycznych:  
zamiast: „strefa sanitarna”,  
powinno być: „obszar przejściowy”.
4. Strona 16, motyw 20:  
zamiast: „(20) Definicja mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM) powinna być ogólna (...)”,  
powinno być: „(20) Definicja mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) powinna być ogólna (...)”.
5. Strona 17, art. 1 ust. 2 zdanie pierwsze:  
zamiast: „2. W przypadku braku wyraźnych sprzecznych wskazań, niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do żywności zawierającej jednocześnie produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.”,  
powinno być: „2. W przypadku braku wyraźnych sprzecznych wskazań, niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do żywności zawierającej jednocześnie produkty pochodzenia roślinnego i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego.”.
6. Strona 25, załącznik I pkt 2.3:  
zamiast: „2.3. »Konfekcjonowanie« oznacza (...)”,  
powinno być: „2.3. »Kondycjonowanie« oznacza (...)”.
7. Strona 25, załącznik I pkt 2.7:  
zamiast: „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.”,  
powinno być: „2.7. »Zakład wysyłki« oznacza nabrzeżny lub przybrzeżny zakład do przyjmowania, kondycjonowania, mycia, czyszczenia, sortowania i pakowania jednostkowego lub zbiorczego żywych małży nadających się do spożycia przez ludzi.”.

## 8. Strona 25, załącznik I pkt 2.8:

*zamiast:* „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.”,

*powinno być:* „2.8. »Zakład oczyszczania« oznacza zakład ze zbiornikami zasilanymi czystą wodą morską, w których umieszcza się żywe małże na czas niezbędny do zmniejszenia zanieczyszczenia, aby małże nadawały się do spożycia przez ludzi.”.

## 9. Strona 25, załącznik I pkt 2.9:

*zamiast:* „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.”,

*powinno być:* „2.9. »Przekazanie« oznacza przeniesienie żywych małży do obszarów morskich, obszarów laguny lub obszarów estuarium, na czas niezbędny do zmniejszenia zanieczyszczenia, aby małże nadawały się do spożycia przez ludzi. Nie obejmuje to specyficznych operacji przenoszenia żywych małży do obszarów bardziej odpowiednich dla ich dalszego wzrostu i tuczenia.”.

## 10. Strona 25, załącznik I pkt 3.1:

*zamiast:* „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), dzikie i hodowlane, oraz wszystkie ich jadalne formy, części i pochodzące z nich produkty.”,

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

## 11. Strona 25, załącznik I pkt 3.5:

*zamiast:* „3.5. »Świeże produkty rybołówstwa« oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa, (...)”,

*powinno być:* „3.5. »Świeże produkty rybołówstwa« oznaczają nieprzetworzone produkty rybołówstwa, (...)”.

## 12. Strona 27, załącznik I pkt 8.1 tiret drugie:

*zamiast:* „— żywe małże, szkarłupnie, osłonice i ślimaki morskie przeznaczone do spożycia przez ludzi;”,

*powinno być:* „— żywe małże, żywe szkarłupnie, żywe osłonice i żywe ślimaki morskie przeznaczone do spożycia przez ludzi;”.

## 13. Strona 28, załącznik II, sekcja I część B pkt 7 zdanie pierwsze:

*zamiast:* „7. Znak musi wskazywać numer identyfikacyjny zakładu.”,

*powinno być:* „7. Znak musi wskazywać numer zatwierdzenia zakładu.”.

## 14. Strona 34, załącznik III, sekcja I rozdział IV pkt 2 lit. a):

*zamiast:* „2. a) a) Mięso zwierząt innych niż te określone (...)”,

*powinno być:* „2. a) Mięso zwierząt innych niż te określone (...)”.

## 15. Strona 34, załącznik III, sekcja I, rozdział IV pkt 7 lit. b) ppkt ii):

*zamiast:* „ii) osoby mające kontakt z zewnętrzną powłoką skór i sierścią nie mogą dotykać mięsa;”,

*powinno być:* „ii) osoby oraz sprzęt mające kontakt z zewnętrzną powłoką skór i sierścią nie mogą dotykać mięsa;”.

16. Strona 37, załącznik III, sekcja I, rozdział VII pkt 1 lit. a):  
zamiast: „1. a) a) W przypadku braku innych szczególnych przepisów, (...)”,  
powinno być: „1. a) W przypadku braku innych szczególnych przepisów, (...)”.
17. Strona 46, załącznik III, sekcja V, rozdział III pkt 3 lit. b):  
zamiast: „b) Mechanicznego odkostnienia należy dokonać niezwłocznie po oddzieleniu tuszy od kości.”,  
powinno być: „b) Mechanicznego oddzielenia należy dokonać niezwłocznie po oddzieleniu tuszy od kości.”.
18. Strona 47, załącznik III, sekcja V, rozdział III pkt 4 lit. b):  
zamiast: „b) Jeżeli operacja mechanicznego odkostnienia nie jest wykonywana niezwłocznie po oddzieleniu (...)”,  
powinno być: „b) Jeżeli operacja mechanicznego oddzielenia nie jest wykonywana niezwłocznie po oddzieleniu (...)”.
19. Strona 50, załącznik III, sekcja VII, rozdział II część B pkt 1 lit. d):  
zamiast: „d) w przypadku konfekcjonowania małży w miejscach naturalnych, (...)”,  
powinno być: „d) w przypadku kondycjonowania małży w miejscach naturalnych, (...)”.
20. Strona 51, załącznik III, sekcja VII, rozdział II część C pkt 1 zdanie drugie:  
zamiast: „Granice stref muszą one być wyraźnie oznakowane bojami, palami lub innymi stałymi elementami.”,  
powinno być: „Granice obszarów muszą być wyraźnie oznakowane bojami, palami lub innymi stałymi elementami.”.
21. Strona 52, załącznik III, sekcja VII, rozdział IV część A pkt 2:  
zamiast: „2. Działanie systemu oczyszczania musi umożliwiać szybkie (...) ze ścieków, ponowne zanieczyszczenie oraz utrzymanie małży przy życiu (...)”,  
powinno być: „2. Działanie systemu oczyszczania musi umożliwiać żywym małżom szybkie (...) ze ścieków, niedopuszczenie do ich ponownego zanieczyszczenia oraz utrzymanie przy życiu (...)”.
22. Strona 52, załącznik III, sekcja VII, rozdział IV część B pkt 1:  
zamiast: „1. Obróbka żywych małży, zwłaszcza konfekcjonowanie, kalibracja, pakowanie jednostkowe i zbiorcze, nie może skutkować zanieczyszczeniem produktu czy wpływać na żywotność małży.”,  
powinno być: „1. Obróbka żywych małży, zwłaszcza kondycjonowanie, kalibracja, pakowanie jednostkowe i zbiorcze, nie może skutkować zanieczyszczeniem produktu czy wpływać na żywotność małży.”.
23. Strona 53, załącznik III, sekcja VII, rozdział V pkt 2 lit. e):  
zamiast: „e) dla kwasów azaspirowych, 160 mikrogramów równoważników kwasów azaspirowych na kilogram.”,  
powinno być: „e) dla kwasów azaspirowych, 160 mikrogramów równoważników kwasu azaspirowego na kilogram.”.
24. Strona 54, załącznik III, sekcja VIII pkt 4 lit. b):  
zamiast: „b) czynności towarzyszące obejmują wszystkie z poniższych operacji, (...)”,  
powinno być: „b) czynności towarzyszące obejmują którąkolwiek z poniższych operacji, (...)”.

25. Strona 56, załącznik III, sekcja VIII, rozdział I część II pkt 1:  
*zamiast:* „1. Podczas użytkowania, elementy wyposażenia statków lub (...)”,  
*powinno być:* „1. Podczas użytkowania części statków lub (...)”.
26. Strona 57, załącznik III, sekcja VIII, rozdział I część II pkt 7:  
*zamiast:* „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.”,  
*powinno być:* „7. W przypadku zamrażania w solance całych ryb przeznaczonych do produkcji konserw, produkt musi osiągnąć temperaturę nie wyższą niż – 9 °C. Solanka nie może stanowić źródła zanieczyszczenia ryb.”.
27. Strona 58, załącznik III, sekcja VIII, rozdział III część A pkt 1:  
*zamiast:* „1. W przypadku gdy niepakowane produkty nie są rozprowadzane, wysyłane, (...)”,  
*powinno być:* „1. W przypadku gdy schłodzone, niepakowane produkty nie są rozprowadzane, wysyłane, (...)”.
28. Strona 58, załącznik III, sekcja VIII, rozdział III część C tytuł oraz pkt 1:  
*zamiast:* „C. WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA ODKOSTNIANYCH MECHANICZNIE  
(...) wytwarzające mechanicznie odkostnione produkty rybołówstwa (...)  
1. Używane surowce muszą spełniać następujące wymogi.  
a) do wytwarzania produktów rybołówstwa odkostnionych mechanicznie można używać wyłącznie całych ryb lub ości pozostałych po filetowaniu;”,  
*powinno być:* „C. WYMOGI DOTYCZĄCE MECHANICZNIE ODDZIELONYCH PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA  
(...) wytwarzające mechanicznie oddzielone produkty rybołówstwa (...)  
1. Używane surowce muszą spełniać następujące wymogi.  
a) do wytwarzania mechanicznie oddzielonych produktów rybołówstwa można używać wyłącznie całych ryb lub ości pozostałych po filetowaniu;”.
29. Strona 58, załącznik III, sekcja VIII, rozdział III część C pkt 2 lit. a):  
*zamiast:* „a) odkostnienie mechaniczne należy wykonać niezwłocznie po filetowaniu;”,  
*powinno być:* „a) mechaniczne oddzielenie należy wykonać niezwłocznie po filetowaniu;”.
30. Strona 58, załącznik III, sekcja VIII, rozdział III część C pkt 2 lit. c):  
*zamiast:* „c) po wytworzeniu, mechanicznie odkostnione produkty rybołówstwa należy możliwie jak najszybciej zamrozić lub dodać do produktu przeznaczonego do zamrożenia czy obróbki stabilizującej.”,  
*powinno być:* „c) po wytworzeniu, mechanicznie oddzielone produkty rybołówstwa należy możliwie jak najszybciej zamrozić lub dodać do produktu przeznaczonego do zamrożenia czy obróbki stabilizującej.”.
-