

**ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2022/2258****z dnia 9 września 2022 r.****w sprawie zmiany i sprostowania załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego wymogi szczególne dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego dla produktów rybołówstwa, jaj i niektórych wysoko przetworzonych produktów oraz w sprawie zmiany rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/624 w odniesieniu do niektórych małży****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 10 ust. 1 akapit drugi lit. d), e) i g),uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzje Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) <sup>(2)</sup>, w szczególności jego art. 18 ust. 7 lit. g),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczegółowe przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, odnoszące się do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze.
- (2) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 zezwala na ubój drobiu na terenie gospodarstwa z zastrzeżeniem spełnienia określonych wymogów, w tym wymogu, zgodnie z którym zwierzętom poddanym ubojowi musi towarzyszyć świadectwo zgodne ze wzorem określonym w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2020/2235 <sup>(3)</sup>. Załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 odnosi się jednak do nieprawidłowego świadectwa, w związku z czym odniesienie to należy poprawić.
- (3) Rozporządzenie (UE) 2017/625, zmienione rozporządzeniem (UE) 2021/1756 <sup>(4)</sup>, rozszerza możliwość odstępstwa od wymogu klasyfikacji obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych na wszystkie szkarłupnie, które nie są filtratorami, a nie tylko na strzykwy. W związku z tym należy zmienić rozdziały IX i X sekcji VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, aby uwzględnić tę możliwość.

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 95 z 7.4.2017, s. 1.

<sup>(3)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2020/2235 z dnia 16 grudnia 2020 r. ustanawiające przepisy dotyczące stosowania rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 i (UE) 2017/625 w odniesieniu do wzorów świadectw zdrowia zwierząt, wzorów świadectw urzędowych i wzorów świadectw zdrowia zwierząt/świadectw urzędowych do celów wprowadzania do Unii i przemieszczania w obrębie terytorium Unii przesyłek niektórych kategorii zwierząt i towarów oraz urzędowej certyfikacji dotyczącej takich świadectw i uchylające rozporządzenie (WE) nr 599/2004, rozporządzenia wykonawcze (UE) nr 636/2014 i (UE) 2019/628, dyrektywę 98/68/WE oraz decyzje 2000/572/WE, 2003/779/WE i 2007/240/WE (Dz.U. L 442 z 30.12.2020, s. 1).

<sup>(4)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/1756 z dnia 6 października 2021 r. zmieniające rozporządzenie (UE) 2017/625 w odniesieniu do kontroli urzędowych zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego wywożonych z państw trzecich do Unii w celu zapewnienia przestrzegania zakazu dotyczącego niektórych zastosowań środków przeciwdrobnoustrojowych oraz rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w odniesieniu do bezpośrednich dostaw mięsa z drobiu lub zajęczaków (Dz.U. L 357 z 8.10.2021, s. 27).

- (4) Ponadto w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono wymogi dotyczące temperatury i warunków transportu produktów rybołówstwa. Przewiduje on między innymi, że produkty rybołówstwa są transportowane w temperaturze topnienia lodu, jeżeli są schłodzone, lub w temperaturze  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , jeżeli są zamrożone. Obecnie dostępne są nowe techniki transportu polegające na obniżeniu temperatury ryb do temperatury pomiędzy początkową temperaturą mrożenia ryb a temperaturą niższą o około  $1\text{--}2\text{ }^{\circ}\text{C}$  oraz umożliwiające transport w skrzyniach bez lodu, a przykładem takiej techniki jest „podmrażanie”. Te nowe techniki powinny być zawarte w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, a ich stosowanie dozwolone, biorąc pod uwagę opinię naukową Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) z dnia 28 stycznia 2021 r. w sprawie stosowania techniki tzw. „podmrażania” do transportu świeżych produktów rybołówstwa <sup>(5)</sup>.
- (5) Zgodnie z sekcją VIII rozdział III część A załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 świeże produkty rybołówstwa przechowywane się pod lodem, w odpowiednich urządzeniach, a lód musi być uzupełniany tak często, jak jest to konieczne. Ponadto całe i wypatroszone świeże produkty rybołówstwa można transportować i przechowywać w oziębianej wodzie do czasu ich przybycia do pierwszego zakładu na lądzie wykonującego inne czynności niż transport czy sortowanie.
- (6) Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze działające w sektorze produktów rybołówstwa zwróciły się o zmianę załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, aby umożliwić transport całych i wypatroszonych świeżych produktów rybołówstwa w oziębianej wodzie po ich przybyciu do pierwszego zakładu na lądzie. Transport ten powinien odbywać się przy użyciu „kontenerów”, a mianowicie skrzyń z trzywarstwowego polietylenu wypełnionych wodą i lodem.
- (7) W dniu 19 marca 2020 r. EFSA przyjął opinię naukową w sprawie wykorzystania kontenerów do transportu i przechowywania świeżych produktów rybołówstwa <sup>(6)</sup>. W opinii tej EFSA stwierdził, że nie ma istotnych różnic w zakresie zdrowia publicznego między przechowywaniem i transportem świeżych produktów rybołówstwa zgodnie z wymogami określonymi w sekcji VIII rozdział III część A załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 a wykorzystaniem kontenerów, i wydał pewne zalecenia dotyczące ich stosowania. Należy zatem zmienić załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, aby umożliwić stosowanie kontenerów do transportu całych i wypatroszonych świeżych produktów rybołówstwa w wodzie i lodzie po ich przybyciu do pierwszego zakładu na lądzie wykonującego inne czynności niż transport czy sortowanie.
- (8) W sekcji VIII rozdział VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczegółowe przepisy dotyczące transportu produktów rybołówstwa. W szczególności świeże produkty rybołówstwa muszą być utrzymywane podczas transportu w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu, a mrożone produkty rybołówstwa muszą być utrzymywane podczas transportu w temperaturze nie wyższej niż  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  we wszystkich częściach produktu, ewentualnie z krótkimi wahaniami w górę nieprzekraczającymi  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- (9) W dniu 10 grudnia 2020 r. EFSA przyjął opinię naukową w sprawie stosowania techniki tzw. „podmrażania” do transportu świeżych produktów rybołówstwa <sup>(7)</sup>. W opinii tej EFSA porównał temperaturę podmrożonych świeżych produktów rybołówstwa w skrzyniach bez lodu z produktami podlegającymi obecnie dozwolonej praktyce transportu w skrzyniach z lodem. EFSA stwierdził, że w odpowiednich warunkach nie ma różnic z punktu widzenia zdrowia publicznego między tradycyjnymi temperaturami transportu a technikami podmrażania. W odniesieniu do metod analitycznych umożliwiających wykrycie, czy wcześniej zamrożone ryby są prezentowane w handlu jako podmrożone, EFSA zidentyfikowała pięć metod, które można uznać za odpowiednie do tego celu. Stosowanie techniki „podmrażania” powinno być zatem dozwolone pod pewnymi warunkami w odniesieniu do transportu świeżych produktów rybołówstwa, o których mowa w sekcji VIII rozdział VIII pkt 1 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

<sup>(5)</sup> Dziennik EFSA 2021; 19(1):6378.

<sup>(6)</sup> Dziennik EFSA 2020; 18(4):6091.

<sup>(7)</sup> Dziennik EFSA 2021; 19(1):6378.

- (10) W sekcji X rozdział I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do produkcji jaj. Głównym czynnikiem chorobotwórczym stwarzającym poważne ryzyko chorób przenoszonych przez jaja w Unii jest *Salmonella Enteritidis*, a na jego rozwój w jajach pozytywnie wpływa temperatura podczas przechowywania i transportu jaj. Ponieważ w wielu państwach członkowskich nie ma wymogów dotyczących czasu i temperatury podczas przechowywania i transportu jaj, ważne jest ustanowienie w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 „daty minimalnej trwałości” zdefiniowanej w art. 2 ust. 2 lit. r) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011<sup>(8)</sup> w odniesieniu do jaj w celu zapewnienia konsumentom końcowym jednolitej podstawy do dokonywania świadomych wyborów i najbezpieczniejszego stosowania swojej żywności. W opinii EFSA z dnia 10 lipca 2014 r. w sprawie zagrożeń dla zdrowia publicznego związanych z jajami spożywczymi spowodowanych pogorszeniem się ich jakości i rozwojem czynników chorobotwórczych<sup>(9)</sup> stwierdzono, że datę minimalnej trwałości jaj produkowanych przez kury gatunku *Gallus gallus* należy ustalić na maksymalnie 28 dni, ponieważ wszelkie wydłużenie okresu przydatności do spożycia tych jaj powyżej 28 dni powoduje wzrost względnego ryzyka choroby. Obecny wymóg ustanowiony w sekcji X rozdział I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, zgodnie z którym jaja mają być dostarczane konsumentowi w ciągu maksymalnie 21 dni od dnia zniesienia, jest normą handlową, która ma ograniczony wpływ na bezpieczeństwo jaj, a jednocześnie przyczynia się do marnotrawienia żywności w sprzedaży detalicznej. Wydłużenie tego okresu z 21 do 28 dni znacznie ograniczyłoby takie marnotrawienie żywności, w szczególności w odniesieniu do jaj produkowanych przez kury gatunku *Gallus gallus*, ponieważ jaja te zostałyby usunięte ze sprzedaży w tym samym czasie, w którym upłyne ich data minimalnej trwałości.
- (11) W sekcji XVI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczególne wymogi dotyczące produkcji niektórych wysoko przetworzonych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, jeżeli obróbka surowca eliminuje jakiekolwiek zagrożenie dla zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt. Niektóre pochodne tłuszczów, takie jak cholesterol i witamina D3 pochodzące z lanoliny, również podlegają szczególnym zabiegom eliminującym takie zagrożenia i w związku z tym należy je uznać za produkty wysoko przetworzone.
- (12) Środki aromatyzujące są stosowane w żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008<sup>(10)</sup>. Proces ich wytwarzania obejmuje złożony proces fizyczny, enzymatyczny lub mikrobiologiczny, który na podstawie dostępnych dowodów naukowych eliminuje wszelkie zagrożenia dla zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt. Środki aromatyzujące pochodzące z produktów pochodzenia zwierzęcego należy zatem uznać za produkty wysoko przetworzone.
- (13) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (14) W rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2019/624<sup>(11)</sup> ustanowiono szczegółowe przepisy w dziedzinie przeprowadzania kontroli urzędowych, o których mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2017/625. W szczególności art. 1 lit. v) i art. 11 tego rozporządzenia delegowanego dotyczą przepisów odnoszących się do odstępstw od art. 18 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2017/625 w zakresie klasyfikacji obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych w odniesieniu do przegrzebkwatych, ślimaków morskich i strzykw. Art. 18 rozporządzenia (UE) 2017/625, zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/1756, rozszerza możliwość odstępstw od wymogu klasyfikacji obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych na wszystkie szkarłupnie, które nie są filtratorami, a nie tylko na strzykwy. W związku z tym należy zmienić rozporządzenie delegowane (UE) 2019/624, tak aby klasyfikacja obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych nie była wymagana w odniesieniu do pozyskiwania szkarłupni, które nie są filtratorami.

<sup>(8)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).

<sup>(9)</sup> Dziennik EFSA 2014; 12(7):3782.

<sup>(10)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 34).

<sup>(11)</sup> Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/624 z dnia 8 lutego 2019 r. dotyczące szczególnych przepisów w dziedzinie przeprowadzania kontroli urzędowych dotyczących produkcji mięsa oraz obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych w odniesieniu do żywych mały zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 (Dz.U. L 131 z 17.5.2019, s. 1).

- (15) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 i rozporządzenie delegowane (UE) 2019/624 należy zmienić jednym rozporządzeniem delegowanym, ponieważ szereg zmian, które mają zostać wprowadzone w tych rozporządzeniach, jest związanych z niedawnymi zmianami wprowadzonymi w rozporządzeniu (UE) 2017/625 rozporządzeniem (UE) 2021/1756. Ponadto zmiana rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/624 dotycząca szkarłupni ma charakter uzupełniający, ponieważ jest jedynie dostosowaniem do zmiany rozporządzenia (UE) 2017/625 wprowadzonej rozporządzeniem (UE) 2021/1756. Poza tym w celu zachowania spójności przepisów unijnych zmiany, które mają zostać wprowadzone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 i rozporządzeniu delegowanym (UE) 2019/624, powinny wejść w życie tego samego dnia.
- (16) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 853/2004 oraz rozporządzenie delegowane (UE) 2019/624,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

### Zmiany i sprostowania w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004

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

#### Artykuł 2

### Zmiany w rozporządzeniu delegowanym (UE) 2019/624

W rozporządzeniu delegowanym (UE) 2019/624 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) art. 1 lit. a) ppkt (v) otrzymuje brzmienie:

„(v) odstępstw od art. 18 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2017/625 w zakresie klasyfikacji obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych w odniesieniu do przegrzebkwatych, ślimaków morskich i szkarłupni;”;

- 2) art. 11 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 11

#### **Kontrole urzędowe dotyczące przegrzebkwatych, ślimaków morskich i szkarłupni niebędących filtratorami odławianych z obszarów produkcyjnych, które nie są sklasyfikowane zgodnie z art. 18 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2017/625**

Na zasadzie odstępstwa od art. 18 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2017/625 klasyfikacja obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych nie jest wymagana w odniesieniu do odławiania przegrzebkwatych, ślimaków morskich i szkarłupni niebędących filtratorami, w przypadku gdy właściwe organy przeprowadzają kontrole urzędowe takich zwierząt w ośrodkach aukcyjnych, zakładach wysyłki i zakładach przetwórczych.

W ramach takich kontroli urzędowych sprawdza się zgodność:

- a) z normami zdrowotnymi dotyczącymi żywych małży, określonymi w sekcji VII rozdział V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- b) ze szczególnymi wymogami dotyczącymi przegrzebkwatych, ślimaków morskich i szkarłupni niebędących filtratorami odławianych poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi, określonymi w rozdziale IX tej sekcji.”.

#### Artykuł 3

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

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

Sporządzono w Brukseli dnia 9 września 2022 r.

*W imieniu Komisji*  
*Przewodnicząca*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ZAŁĄCZNIK

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

1) sekcja II rozdział VI pkt 7 otrzymuje brzmienie:

„7. Oprócz informacji dotyczących łańcucha żywnościowego, które należy przedłożyć zgodnie z sekcją III załącznika II do niniejszego rozporządzenia, świadectwo zdrowia zwierząt określone w rozdziale 2 załącznika IV do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2020/2235 musi towarzyszyć zwierzęciu poddawanemu ubojowi do rzeźni lub zakładu rozbioru mięsa, lub musi zostać wysłane z wyprzedzeniem w dowolnej formie.”;

2) w sekcji VII wprowadza się następujące zmiany:

a) rozdział IX otrzymuje brzmienie:

„ROZDZIAŁ IX: SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE NIEBĘDĄCYCH FILTRATORAMI PRZEGRZEBKOWATYCH, ŚLIMAKÓW MORSKICH I SZKARŁUPNI ODŁAWIANYCH POZA SKLASYFIKOWANYMI OBSZARAMI PRODUKCYJNYMI

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i dokonujące odłowu niebędących filtratorami przegrzebkowatych, ślimaków morskich i szkarłupni poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi lub dokonujące obróbki takich przegrzebkowatych lub takich ślimaków morskich lub szkarłupni, zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami:

1. Niebędących filtratorami przegrzebkowatych, ślimaków morskich i szkarłupni 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, co zostało udowodnione za pomocą systemu samokontroli przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze prowadzące ośrodek aukcyjny, zakład wysyłki lub zakład przetwórczy.
  2. W uzupełnieniu do pkt 1, jeżeli dane z urzędowych programów monitorowania umożliwiają właściwym organom sklasyfikowanie stref połowowych – w miarę potrzeb, we współpracy z podmiotami prowadzącymi przedsiębiorstwo spożywcze – do przegrzebkowatych mają zastosowanie przez analogię przepisy rozdziału II część A.
  3. Niebędących filtratorami przegrzebkowatych, ślimaków morskich i szkarłupni nie można wprowadzać do obrotu do celów spożycia przez ludzi w inny sposób niż za pośrednictwem ośrodka aukcyjnego, zakładu wysyłki lub zakładu przetwórczego. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i prowadzące zakłady, w których dokonuje się obróbki przegrzebkowatych lub takich ślimaków morskich lub szkarłupni, zobowiązane są poinformować o tym fakcie właściwe organy oraz, w odniesieniu do zakładów wysyłki, spełniać odpowiednio wymogi rozdziałów III i IV.
  4. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i dokonujące obróbki niebędących filtratorami przegrzebkowatych, ślimaków morskich i szkarłupni zobowiązane są zapewnić zgodność z następującymi wymogami:
    - a) wymogami dotyczącymi dokumentacji zawartymi w rozdziale I pkt 3–7, w stosownych przypadkach. W takim przypadku dokument rejestracyjny musi wyraźnie wskazywać umiejscowienie obszaru (z podaniem systemu stosowanego do opisu współrzędnych) odłowu żywych przegrzebkowatych lub żywych ślimaków morskich lub żywych szkarłupni; lub
    - b) wymogami zawartymi w rozdziale VI pkt 2 dotyczącymi zamknięcia wszystkich opakowań żywych przegrzebkowatych, żywych ślimaków morskich i żywych szkarłupni wysyłanych do sprzedaży detalicznej oraz wymogami zawartymi w rozdziale VII dotyczącymi znaków identyfikacyjnych i etykietowania.”;
- b) w rozdziale X, we wzorze dokumentu rejestracyjnego żywych małży, żywych szkarłupni, żywych osłonnic i żywych ślimaków morskich, w objaśnieniach wprowadza się następujące zmiany:
- (i) treść rubryki I.3 otrzymuje brzmienie:

„Dostawca

Należy podać nazwę i adres (ulica, miejscowość i region/województwo/stan, w stosownych przypadkach), państwo i kod ISO kraju zakładu pochodzenia. W przypadku obszarów produkcyjnych należy wskazać obszar zatwierdzony przez właściwe organy. W przypadku żywych przegrzebkowatych, ślimaków morskich lub szkarłupni należy podać miejsce, w którym znajduje się obszar odłowu.

W stosownych przypadkach należy podać numer rejestracyjny lub numer zatwierdzenia zakładu. Należy wskazać rodzaj działalności (dokonujący zbioru, zakład oczyszczania, zakład wysyłki, miejsce sprzedaży aukcyjnej lub pośrednictwo).

Jeżeli partia żywych małży jest wysyłana z zakładu oczyszczania/zakładu wysyłki lub – w przypadku niebędących filtratorami przegrzebkowatych, ślimaków morskich i szkarłupni odławianych poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi – z ośrodka aukcyjnego, należy podać numer zatwierdzenia i adres zakładu oczyszczania/zakładu wysyłki lub ośrodka aukcyjnego.”;

(ii) treść rubryki I.7 otrzymuje brzmienie:

**„Z zakładu oczyszczania/zakładu wysyłki lub ośrodka aukcyjnego**

Jeżeli partia żywych małży jest wysyłana z zakładu oczyszczania/zakładu wysyłki lub – w przypadku niebędących filtratorami przegrzebkowatych, ślimaków morskich i szkarłupni odławianych poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi – z miejsca sprzedaży aukcyjnej, należy podać numer zatwierdzenia i adres zakładu oczyszczania/zakładu wysyłki lub miejsca sprzedaży aukcyjnej.

W przypadku wysyłki z zakładu oczyszczania należy podać czas trwania oczyszczania oraz daty, kiedy partia weszła do zakładu oczyszczania i opuściła ten zakład. Niepotrzebne skreślić.”;

3) w sekcji VIII wprowadza się następujące zmiany:

a) w części wprowadzającej pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Niniejsza sekcja nie ma zastosowania do małży, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich, jeśli w momencie wprowadzenia do obrotu są 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, a więc musiały zostać pozyskane zgodnie z sekcją VII.

Do celów niniejszej sekcji »podmrażanie« oznacza proces, w którym temperatura świeżego produktu rybołówstwa jest obniżana do temperatury między początkową temperaturą mrożenia ryb a temperaturą około 1–2 °C niższą.

Niniejsza sekcja ma zastosowanie do odtajanych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa oraz świeżych produktów rybołówstwa, do których zgodnie z odpowiednimi przepisami unijnego prawodawstwa dodano dodatki do żywności.”;

b) w rozdziale III część A otrzymuje brzmienie:

**„A. WYMOGI DOTYCZĄCE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA**

1. Całe i wypatroszone świeże produkty rybołówstwa można transportować i przechowywać 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 zakładu na lądzie wykonującego inne czynności niż transport czy sortowanie. W przypadku stosowania kontenerów z trzywarstwowego polietylenu wypełnionych wodą i lodem całe i wypatroszone świeże produkty rybołówstwa mogą być transportowane po przybyciu do zakładu na lądzie, w którym prowadzona jest działalność inna niż transport, pod warunkiem że spełnione są wymogi rozdziału VIII pkt 1 lit. a).
2. W przypadku gdy schłodzone, niepakowane produkty nie są rozprowadzane, wysyłane, wstępnie przetworzone ani przetwarzane niezwłocznie po dostarczeniu ich do zakładu na lądzie, przechowuje się je, pod lodem w odpowiednich pomieszczeniach lub, w przypadku całych lub wypatroszonych świeżych produktów rybołówstwa, w kontenerach z trzywarstwowego polietylenu wykonanych z materiału izolacyjnego wypełnionych wodą i lodem.
3. Lód musi być uzupełniany tak często, jak jest to konieczne. W przypadku stosowania kontenerów z trzywarstwowego polietylenu wypełnionych wodą i lodem muszą one być czyste i nieuszkodzone. Woda musi mieć temperaturę możliwie najbardziej zbliżoną do 0 °C i pokrywać wszystkie ryby. Lód musi pokrywać całą powierzchnię wody w kontenerach i konieczne jest upewnienie się, że wszystkie ryby znajdują się poniżej warstwy lodu.
4. Pakowane świeże produkty rybołówstwa muszą zostać schłodzone do temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu.

5. Czynności odglawiania 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.
6. 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 wstępne przetwarzanie. Filety i płaty należy umieścić w opakowaniach jednostkowych lub, w razie konieczności, w opakowaniach zbiorczych, oraz schłodzić jak najszybciej po ich wstępnym przetworzeniu.
7. W przypadku pojemników używanych do wysyłki lub przechowywania nieopakowanych, wstępnie przetworzonych świeżych produktów rybołówstwa przechowywanych pod lodem woda powstała wskutek topienia lodu musi być odprowadzana i nie może mieć styczności z produktami rybołówstwa.”;

c) w rozdziale VIII pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Podczas transportu produkty rybołówstwa należy utrzymywać w wymaganej temperaturze. W szczególności:

- a) świeże produkty rybołówstwa, rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa oraz gotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków należy utrzymywać w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu. W przypadku stosowania kontenerów z trzywarstwowego polietylenu wypełnionych wodą i lodem do transportu całych i wypatroszonych świeżych produktów rybołówstwa lód musi być obecny podczas całego przechowywania/transportu, które odbywają się w kontrolowanej temperaturze. Transport i przechowywanie całych i wypatroszonych świeżych produktów rybołówstwa w kontenerach z trzywarstwowego polietylenu wypełnionych wodą i lodem nie może przekraczać 3 dni;
- b) mrożone produkty rybołówstwa, z wykluczeniem całych ryb początkowo zamrożonych w solance, przeznaczonych do wytwarzania żywności w konserwach, podczas transportu należy utrzymywać w równej temperaturze nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$  dla wszystkich części produktu, ewentualnie z krótkotrwałymi odchyleniami w górę o nie więcej niż  $3^{\circ}\text{C}$ ;
- c) jeżeli proces podmrzania jest stosowany do transportu świeżych produktów rybołówstwa, zezwala się na transport w skrzyniach bez lodu, pod warunkiem że na skrzyniach wyraźnie wskazano, że zawierają one podmrożone produkty rybołówstwa. Podczas transportu podmrożone produkty rybołówstwa muszą spełniać wymogi dotyczące temperatury mieszczącej się w przedziale między  $-0,5$  a  $-2^{\circ}\text{C}$  w wnętrzu produktu. Transport i przechowywanie podmrożonych produktów rybołówstwa nie może przekraczać 5 dni.”;

4) w sekcji X wprowadza się następujące zmiany:

a) w rozdziale I pkt 3 otrzymuje brzmienie:

„3. Jaja muszą zostać dostarczone konsumentowi maksymalnie w terminie 28 dni od zniesienia.”;

b) w rozdziale I dodaje się pkt 4 w brzmieniu:

„4. W przypadku jaj produkowanych przez kury gatunku *Gallus gallus* »datę minimalnej trwałości« zdefiniowaną w art. 2 ust. 2 lit. r) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 ustala się na nie więcej niż 28 dni od dnia zniesienia. W przypadku wskazania okresu zniesienia datę tę ustala się od pierwszego dnia tego okresu.”;

5) sekcja XVI otrzymuje brzmienie:

„SEKCJA XVI: PRODUKTY WYSOKO PRZETWORZONE

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze wytwarzające następujące wysoko przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego muszą zapewnić, aby obróbka użytych surowców eliminowała wszelkie zagrożenia dla zdrowia zwierząt lub zdrowia publicznego:

- a) siarczan chondroityny;
- b) kwas hialuronowy;
- c) inne produkty z hydrolizowanych chrzęstek;
- d) chitozan;
- e) glukozamina;
- f) podpuszczka;



- g) karuk;
- h) aminokwasy dopuszczone do stosowania jako dodatki do żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 (\*);
- i) środki aromatyzujące do żywności dopuszczone do stosowania zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 (\*\*);
- j) pochodne tłuszczu.

Śurowce wykorzystywane do wytwarzania wysoko przetworzonych produktów, o których mowa w pkt 1, muszą pochodzić od:

- a) zwierząt (łącznie z piórami) poddanych ubojowi w rzeźni oraz których mięso uznano za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku przeprowadzonych badań przed- i poubojowych; lub
- b) produktów rybołówstwa zgodnych z przepisami sekcji VIII, lub
- c) tłuszczu wytopionych i skwarków zgodnych z sekcją XII lub wełny, jeżeli produkty te są poddawane jednemu z następujących procesów:
  - 1) transestryfikacja lub hydroliza w temperaturze co najmniej 200 °C, pod odpowiednim ciśnieniem, przez co najmniej 20 minut (glicerol, kwasy tłuszczowe i estry);
  - 2) Zmydlenie przy użyciu NaOH 12M:
    - w procesie wsadowym w temperaturze 95 °C przez trzy godziny, lub
    - w procesie ciągłym w temperaturze 140 °C i pod ciśnieniem 2 barów (2 000 hPa) przez osiem minut; lub
  - 3) uwodornianie w temperaturze 160 °C i pod ciśnieniem 12 barów (12 000 hPa) przez 20 minut.

Włosy ludzkie nie mogą być wykorzystywane jako materiał wyjściowy do wytwarzania aminokwasów.

---

(\*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).

(\*\*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 34)."