



2024/1141

19.4.2024

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2024/1141

z dnia 14 grudnia 2023 r.

zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wymogów szczególnych dotyczących higieny w przypadku niektórych rodzajów mięsa, produktów rybołówstwa, produktów mlecznych i jaj

(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⁽¹⁾, w szczególności jego art. 10 ust. 1 akapit drugi lit. a), c), d), e) i f),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, odnoszące się do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze. W szczególności w załączniku II do tego rozporządzenia ustanowiono wymogi dotyczące poszczególnych produktów pochodzenia zwierzęcego, a w załączniku III do tego rozporządzenia określono wymogi szczególne. W sekcji I załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono wymogi dotyczące stosowania znaku identyfikacyjnego w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego. Część B sekcji I załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zawiera odniesienie do Wspólnoty Europejskiej, a nie do Unii Europejskiej. Odniesienia do „Wspólnoty Europejskiej” w ramach znaku identyfikacyjnego należy zatem zastąpić skrótami odnoszącymi się do „Unii Europejskiej”. Takie zastąpienie powoduje jednak znaczne obciążenie administracyjne. Należy zatem przewidzieć okres przejściowy, podczas którego produkty opatrzone przed upływem okresu przejściowego znakiem identyfikacyjnym ze skrótem odnoszącym się do „Wspólnoty Europejskiej” mogą pozostać w obrocie.
- (2) Ponadto należy uściślić związek między formą znaku identyfikacyjnego wymaganego rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 a wymogami dotyczącymi specjalnego znaku identyfikacyjnego określonymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429⁽²⁾ w celu zwalczania niektórych chorób zwierząt. Należy zmienić sekcję I część B załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, aby jasno określić, którą formę stosować w danych okolicznościach.
- (3) Ponadto załącznik II zobowiązuje podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze prowadzące rzeźnię, w miarę potrzeb, do występowania o udzielenie i do gromadzenia, sprawdzania i opracowywania informacji dotyczących łańcucha żywnościowego, w odniesieniu do wszystkich zwierząt poza zwierzętami łownymi, wysyłanych lub przeznaczonych do wysyłki do rzeźni. Te same wymogi powinny mieć zastosowanie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze prowadzących zakłady obróbki dziczyzny, jeżeli zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych i poddawane ubojowi w miejscu pochodzenia są wysyłane do zakładu obróbki dziczyzny.
- (4) Aby zapobiegać ewentualnym problemom związanym z dobrostanem zwierząt podczas transportu, na przykład ze względu na długi czas transportu zwierząt chowanych na obszarach oddalonych, coraz częściej stosuje się rzeźnie mobilne. Rzeźnie mobilne podlegają zatwierdzeniu, podobnie jak każda inna rzeźnia, zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w każdym państwie członkowskim, w którym prowadzą działalność. Należy jednak uściślić, w jaki sposób stosować to zatwierdzenie w przypadku połączenia mobilnych i stacjonarnych obiektów w ramach rzeźni. Zatwierdzanie rzeźni opiera się głównie na zgodności z wymogami dotyczącymi konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia tych rzeźni określonymi w sekcjach I i II rozdział II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie przenośnych chorób zwierząt oraz zmieniające i uchylające niektóre akty w dziedzinie zdrowia zwierząt („Prawo o zdrowiu zwierząt”) (Dz.U. L 84 z 31.3.2016, s. 1).

- (5) Art. 43 ust. 6 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/627 ⁽³⁾ zezwala, w wyjątkowych okolicznościach, na przemieszczanie żywych zwierząt do innej rzeźni. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 nie przewiduje takiej możliwości. Aby zapewnić spójność przepisów Unii, rozporządzenie (WE) nr 853/2004 należy dostosować w tym zakresie do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/627. Należy zatem odpowiednio zmienić sekcję I rozdział IV załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (6) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 zezwala na ogłuszanie i wykrwawianie ograniczonej liczby niektórych zwierząt kopytnych w gospodarstwie z zastrzeżeniem szczególnych wymogów, w tym wymogu, że zwierząt nie można przetransportować do rzeźni ze względu na zagrożenie dla obsługi i celem uniknięcia wszelkich obrażeń u zwierząt podczas transportu. Wymóg ten ogranicza tę możliwość ogłuszania i wykrwawiania w gospodarstwie głównie do zwierząt z chowu ekstensywnego oraz powoduje wykluczenie większości zwierząt, którymi rolnicy zajmują się regularnie i które tym samym można łatwo transportować, nie stwarzając żadnego zagrożenia. W oparciu o doświadczenia zdobyte przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze i właściwe organy oraz biorąc pod uwagę rosnące oczekiwania, by zapobiegać wszelkim problemom związanym z dobrostanem zwierząt podczas transportu, tę możliwość ogłuszania i wykrwawiania zwierząt kopytnych w gospodarstwie zgodnie ze szczególnymi wymogami należy rozszerzyć na owce i kozy oraz inne zwierzęta kopytne chowane w dowolnym systemie utrzymania.
- (7) W dniu 19 stycznia 2023 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności opublikował opinię naukową w sprawie bezpieczeństwa mikrobiologicznego mięsa poddanego dojrzewaniu ⁽⁴⁾ („opinia EFSA”). W opinii EFSA stwierdzono, że mięso poddane dojrzewaniu nie stwarza większego zagrożenia dla zdrowia publicznego niż świeże mięso, jeżeli spełniono określone wymogi. Biorąc pod uwagę rosnące spożycie mięsa poddanego dojrzewaniu, w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 należy ustanowić szczególne wymogi zalecane w opinii EFSA, dotyczące zwłaszcza mięsa bydłęcego poddanego dojrzewaniu na sucho. Mięso takie wprowadza się do obrotu jako mięso świeże lub – np. wskutek dodania kultur dojrzewających do mięsa świeżego podczas dojrzewania na sucho – jako surowy wyrób mięsny. Należy zatem odpowiednio zmienić sekcje I i V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (8) W sekcji I rozdział VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 przewidziano alternatywne warunki transportu tusz, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonych na trzy części hurtowe, pozyskanych z owiec i kóz, bydła i trzody chlewnej. Te warunki transportu opierają się na kontroli temperatury powierzchni mięsa, a nie jego temperatury wewnętrznej, oraz muszą być zgodne ze szczególnymi wymogami.
- (9) W oparciu o doświadczenia zdobyte przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze i właściwe organy należy zmienić te szczególne wymogi ustanowione w sekcji I rozdział VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, zwłaszcza aby umożliwić odbiór mięsa z chłodni składowej i ograniczonej liczby rzeźni, aby umożliwić transport w tej samej komorze z większą liczbą rodzajów mięsa przy spełnieniu wymogów dotyczących temperatury końcowej takiego mięsa oraz aby zapewnić dodatkowe warunki dotyczące temperatury i czasu transportu tusz, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonych na trzy części hurtowe, pozyskanych z owiec i kóz, bydła i trzody chlewnej, podczas transportu nieprzekraczającego 30 godzin.
- (10) Właściwe organy sygnalizowały różne wyniki pomiaru temperatury powierzchni przy użyciu różnych metod. Należy zatem ustanowić metodę referencyjną opartą na doświadczeniach zdobytych przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze oraz na rozwoju technologicznym, a jednocześnie zachować możliwość stosowania metod alternatywnych.
- (11) Sekcja III załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zawiera wymóg, aby ptaki bezgrzebieniowe utrzymywane w warunkach fermowych i zwierzęta kopytne utrzymywane w warunkach fermowych, poddawane ubojowi w gospodarstwie, były transportowane do rzeźni w celu dalszej obróbki. Ponieważ zakłady obróbki dziczyzny posiadają odpowiednie urządzenia do higienicznej obróbki takich zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych i poddanych ubojowi w gospodarstwie, należy im również zezwolić na przyjmowanie i obróbkę ptaków bezgrzebieniowych utrzymywanych w warunkach fermowych i zwierząt kopytnych utrzymywanych w warunkach fermowych.

⁽³⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/627 z dnia 15 marca 2019 r. ustanawiające jednolite praktyczne rozwiązania dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 oraz zmieniające rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 w odniesieniu do kontroli urzędowych (Dz.U. L 131 z 17.5.2019, s. 51).

⁽⁴⁾ Dziennik EFSA 2023; 21(1):7745.

- (12) Załącznik III sekcja III pkt 3 ppkt (i) zawiera również wymóg, by ptakom bezgrzebieniowym utrzymywanym w warunkach fermowych i zwierzętom kopytnym utrzymywanym w warunkach fermowych, poddawanych ubojowi w gospodarstwie, towarzyszyło do rzeźni oświadczenie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, który utrzymywał te zwierzęta. Informacje podawane w tym oświadczeniu są podobne do informacji dotyczących łańcucha żywnościowego. Aby zmniejszyć obciążenie administracyjne wynikające z powielania informacji, należy usunąć ten wymóg dotyczący oświadczenia. Odesłania do pkt 3 lit. i) należy zastąpić odniesieniami do informacji dotyczących łańcucha żywnościowego.
- (13) W przypadku zwierząt dzikich utrzymywanym w warunkach fermowych i poddanych ubojowi w gospodarstwie pochodzenia należy dołączać świadectwo, które poświadczą zgodność z wymogami określonymi w sekcji III pkt 3 załącznika III do rozporządzenia (WE) 853/2004, stosując wzór świadectwa zdrowia określony w rozdziale 3 załącznika IV do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2020/2235⁽⁵⁾. Aby uniknąć wszelkich niejasności między wymogiem prawnym ustanowionym w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 a wzorem świadectwa zdrowia określonym w rozporządzeniu wykonawczym (UE) 2020/2235, brzmienie świadectwa zdrowia zarówno w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, jak i w rozporządzeniu wykonawczym (UE) 2020/2235 powinno być całkowicie spójne.
- (14) Sekcja VIII rozdział VII pkt 1 i 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że świeże produkty rybołówstwa i rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa należy utrzymywać w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu, a mrożone produkty rybołówstwa należy utrzymywać w temperaturze nie wyższej niż -18 °C dla wszystkich części produktu. Sektor produktów rybołówstwa musi czasami stosować urządzenia, które porcjują świeże, rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa lub przetworzone produkty rybołówstwa i mogą ponownie łączyć płyty, oddzielając je automatycznie umieszczanymi przekładkami. W takim przypadku te produkty rybołówstwa umieszcza się w komorze chłodniczej, aby obniżyć ich temperaturę początkową lub – w przypadku produktów już mrożonych – podnieść temperaturę powyżej -18 °C, aby umożliwić krojenie lub porcjowanie. Należy zatem zezwolić, aby temperatura produktów rybołówstwa poddawanych tej praktyce różniła się przez ograniczony czas od temperatur określonych w załączniku III sekcja VIII rozdział VII pkt 1 i 2, jeżeli jest to konieczne ze względu na wymaganą technologicznie temperaturę. Nie należy jednak zezwalać na przechowywanie i transport w tej temperaturze.
- (15) W sekcji IX rozdział I część I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono wymogi zdrowotne w zakresie produkcji surowego mleka i siary w stadach zwierząt gospodarskich, od których pobiera się mleko i siarę w celu wprowadzenia ich do obrotu. Punkt 3 wspomnianej części I stanowi, że surowe mleko krów, bawolic, owiec lub kóz, które nie pochodzą ze stad wolnych lub urzędowo wolnych od brucelozy i gruźlicy, należy poddać obróbce cieplnej w celu wykazania negatywnej reakcji w teście na fosfatazę alkaliczną. Test na fosfatazę alkaliczną nie jest jednak odpowiednią metodą weryfikacji obróbki cieplnej surowego mleka gatunków innych niż bydło lub surowego mleka rozdzielonego na różne frakcje przed poddaniem go obróbce cieplnej w nowoczesnych zakładach przetwórczych. Podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze należy zatem zapewnić możliwości alternatywne oparte na zasadach systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) określonych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽⁶⁾, aby podmioty te mogły wykazać skuteczność zastosowanej obróbki cieplnej.
- (16) W sekcji IX rozdział II część II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono wymogi dotyczące obróbki cieplnej surowego mleka, siary, produktów mlecznych lub produktów na bazie siary. Pkt 1 lit. a) wspomnianej części II stanowi, że w stosownych przypadkach produkty pasteryzowane muszą bezpośrednio po takiej obróbce wykazywać negatywną reakcję w teście na fosfatazę alkaliczną. Ze względu na fakt, że test na fosfatazę alkaliczną nie jest odpowiednią metodą weryfikacji obróbki cieplnej surowego mleka gatunków innych niż bydło lub surowego mleka rozdzielonego na różne frakcje przed poddaniem go obróbce cieplnej, podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze należy również zapewnić możliwości alternatywne oparte na zasadach HACCP, aby podmioty te mogły wykazać skuteczność pasteryzacji.

⁽⁵⁾ 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).

⁽⁶⁾ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1).

- (17) W sekcji X rozdział I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do produkcji jaj, a w szczególności przewidziano, że jaja w pomieszczeniach producenta do czasu ich sprzedania konsumentom muszą pozostawać pozbawione obcych zapachów, ponieważ taki zapach może wskazywać na zmianę jaj, która czyniłaby je niezdatnymi do bezpośredniego spożycia przez konsumenta końcowego. Jeżeli jednak podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze celowo nadał jajom obcy zapach, aby uzyskać określony smak, obecność takiego zapachu nie oznacza, że jaja stanowią zagrożenie dla konsumenta. Należy zatem zezwolić na wprowadzanie do obrotu jaj, którym nadano zapach w sposób zamierzony, pod warunkiem że taka praktyka nie ma na celu zamaskowania jakiegokolwiek wcześniejszego obcego zapachu jaj.
- (18) Podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze należy zapewnić wystarczający okres na dostosowanie się do nowych wymogów dotyczących dojrzewania wołowiny na sucho lub na wykazanie w sposób wymagany przez właściwe organy, że alternatywne podejścia są bezpieczne. W związku z tym te nowe wymogi ustanowione w sekcji I rozdział VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, zmienionego niniejszym rozporządzeniem, powinny mieć zastosowanie po upływie sześciu miesięcy od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.
- (19) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 853/2004,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

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

Artykuł 2

Do dnia 31 grudnia 2028 r. znak identyfikacyjny na produktach pochodzenia zwierzęcego może nadal zawierać skrótów odnoszące się do wyrażenia „Wspólnota Europejska” określone w sekcji I część B pkt 8 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w wersji sprzed zmian wprowadzonych niniejszym rozporządzeniem, a produkty pochodzenia zwierzęcego, które opatrzone przed tą datą takimi znakami identyfikacyjnymi, mogą pozostać w obrocie.

Artykuł 3

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

Pkt 3 lit. a) ppkt (iv) pkt 1 załącznika stosuje się od dnia 9 listopada 2024 r.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 14 grudnia 2023 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK

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

1) w załączniku II sekcja I część B wprowadza się następujące zmiany:

a) pkt 8 otrzymuje brzmienie:

„8. W przypadku nanoszenia znaku w zakładzie znajdującym się na terytorium Unii znak ten musi mieć kształt owalny i zawierać skrót odnoszący się do Unii Europejskiej (»UE«) w jednym z języków urzędowych Unii: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ.

Skróty te nie mogą stanowić części znaków nanoszonych przez zakłady znajdujące się poza terytorium Unii na produkty przywożone do Unii.”;

b) dodaje się punkt w brzmieniu:

„8a. Wymogi dotyczące formy znaku identyfikacyjnego w niniejszej części B można zastąpić wymogami dotyczącymi specjalnego znaku identyfikacyjnego zgodnie z art. 65 ust. 1 lit. h) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 (*) oraz przepisami przyjętymi zgodnie z art. 67 lit. a), art. 71 ust. 3 lub 4 lub art. 259 ust. 1 lub 2 wspomnianego rozporządzenia.

(*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie przenośnych chorób zwierząt oraz zmieniające i uchylające niektóre akty w dziedzinie zdrowia zwierząt (»Prawo o zdrowiu zwierząt«) (Dz.U. L 84 z 31.3.2016, s. 1).”;

2) w załączniku II sekcja III wprowadza się następujące zmiany:

a) akapit wprowadzający otrzymuje brzmienie:

„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze prowadzące rzeźnię lub zakłady obróbki dziczyzny zobowiązane są, w miarę potrzeb, występować o udzielenie, gromadzić, sprawdzać i opracowywać informacje dotyczące łańcucha żywnościowego określone w niniejszej sekcji, w odniesieniu do wszystkich zwierząt poza zwierzętami łownymi, wysyłanych lub przeznaczonych do wysyłki do rzeźni lub zakładu obróbki dziczyzny.”;

b) w pkt 1, 2, 4, 5, 6 i 7 wyrazy „rzeźnia” zastępuje się wyrazami „rzeźnia lub zakład obróbki dziczyzny”, z dostosowaniem form gramatycznych;

3) w załączniku III wprowadza się następujące zmiany:

a) w sekcji I wprowadza się następujące zmiany:

(i) w rozdziale II formuła wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby konstrukcja, rozplanowanie i wyposażenie zakładów, w których dokonuje się uboju zwierząt gospodarskich kopytnych, spełniały wymogi określone w pkt 1–9 poniżej. Mobilne części rzeźni muszą działać we współpracy z uzupełniającymi stacjonarnymi obiektami rzeźni w celu utworzenia kompletnej rzeźni spełniającej wymogi określone w pkt 1–9 poniżej. Mobilne części rzeźni mogą prowadzić działalność z kilkoma uzupełniającymi obiektami rzeźni, tworząc tym samym kilka rzeźni.”;

(ii) rozdział IV pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Po przybyciu zwierząt do rzeźni nie można bezzasadnie opóźniać ich uboju. Przed ubojem zwierzętom należy jednak dać czas na odpoczynek, jeżeli zachodzi taka konieczność ze względu na ich dobrostan. Zwierzęta dostarczone do rzeźni w celu uboju poddaje się tam ubojowi, a bezpośrednie przemieszczanie do innej rzeźni może być dozwolone jedynie w wyjątkowych przypadkach zgodnie z art. 43 ust. 6 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/627.”;

(iii) w rozdziale VIa wprowadza się następujące zmiany:

1) tytuł otrzymuje brzmienie:

„Rozdział VIa:UBÓJ W GOSPODARSTWIE POCHODZENIA BYDŁA DOMOWEGO INNEGO NIŻ BIZONY ORAZ OWIEC, KÓZ I ŚWIŃ ORAZ GOSPODARSKICH ZWIERZĄT JEDNOKOPYTNYCH, INNY NIŻ UBÓJ Z KONIECZNOŚCI”;

- 2) formuła wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

„Nie więcej niż trzy sztuki bydła domowego innego niż bizona, nie więcej niż trzy gospodarskie zwierzęta jednokopytne, nie więcej niż sześć świń domowych albo nie więcej niż dziewięć owiec lub kóz można poddać ubojowi w tym samym czasie w gospodarstwie pochodzenia, jeżeli właściwy organ zezwoli na to przy spełnieniu następujących wymogów:”;
- 3) uchyla się lit. a);
- (iv) w rozdziale VII wprowadza się następujące zmiany:
 - 1) po pkt 2 dodaje się punkt w brzmieniu:

„2a. Do celów niniejszego punktu »dojrzewanie na sucho« oznacza przechowywanie świeżego mięsa w warunkach tlenowych tusz wiszących lub ich kawałków, niepakowanych lub opakowanych w worki przepuszczające parę wodną, w komorze lub szafie chłodniczej i pozostawianych do dojrzewania przez kilka tygodni w kontrolowanych warunkach środowiskowych, takich jak temperatura, wilgotność względna i przepływ powietrza.

Przed wprowadzeniem do obrotu lub zamrożeniem mięso bydlęce poddane dojrzewaniu na sucho musi być przechowywane przy temperaturze powierzchni od $-0,5$ do $3,0$ °C, przy wilgotności względnej nieprzekraczającej 85 % i przepływie powietrza od 0,2 do 0,5 m/s w przeznaczony do tego komorze lub szafie przez maksymalnie 35 dni, począwszy od końca okresu stabilizacji po uboju. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze mogą jednak stosować inne kombinacje temperatury powierzchni, wilgotności względnej, przepływu powietrza i czasu lub poddawać dojrzewaniu na sucho mięso innych gatunków, jeżeli udowodnią w sposób wymagany przez właściwe organy, że zapewniono równoważne gwarancje dotyczące bezpieczeństwa mięsa.

Ponadto stosuje się następujące środki szczególne:

 - (i) dojrzewanie na sucho rozpoczyna się bezpośrednio po okresie stabilizacji po uboju i bezzasadnie opóźnionym rozbiórce lub przewiezieniu do zakładu prowadzącego dojrzewanie na sucho;
 - (ii) mięsa nie umieszcza się w komorze ani w szafie przed osiągnięciem temperatury i wilgotności względnej, o których mowa w akapicie drugim;
 - (iii) mięso wieszka się za kość lub, w przypadku użycia półki, należy zapewnić odpowiednią perforację dla ułatwienia przepływu powietrza przy regularnym obracaniu z zastosowaniem metod zapewniających zachowanie higieny;
 - (iv) na początku procesu dojrzewania na sucho można zastosować wyższy przepływ powietrza, aby ułatwić wczesne tworzenie się skórki i ograniczyć aktywność wody na powierzchni;
 - (v) należy stosować termometry, czujniki wilgotności względnej i inne urządzenia, aby dokładnie monitorować warunki panujące w komorze lub szafie oraz umożliwić ich kontrolę;
 - (vi) powietrze opuszczające parownik, powracające do parownika i mające kontakt z wołowiną należy filtrować lub poddawać działaniu promieniowania UV;
 - (vii) ewentualne przycinanie skórki przeprowadza się w odpowiednich warunkach higienicznych.”;
 - 2) pkt 3 lit. b) ppkt (iv)–(viii) otrzymują brzmienie:
 - „(iv) w ramach jednego transportu pojazd przewożący tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe odbiera mięso z maksymalnie trzech rzeźni lub z jednej chłodni składowej odbierającej bezpośrednio z rzeźni; wszystkie wymogi ustanowione w niniejszej lit. b) mają zastosowanie do wszystkich ładunków tusz, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielonych na trzy części hurtowe wysyłanych z rzeźni i chłodni składowej odbierających z wyżej wymienionej rzeźni;
 - (v) tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe muszą mieć temperaturę wewnętrzną wynoszącą 15 °C na początku transportu, jeżeli mają być przewożone w tej samej komorze co mięso spełniające wymogi dotyczące temperatury określone w pkt 1 w przypadku podrobów i 7 °C w przypadku innych rodzajów mięsa;

- (vi) do przesyłki dołączone jest oświadczenie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze; w oświadczeniu muszą zostać określone: okres schładzania przed pierwszym załadunkiem; godzina rozpoczęcia pierwszego załadunku tusz, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielonych na trzy części hurtowe; temperatura powierzchni mięsa w tym momencie; maksymalna temperatura powietrza podczas transportu, której mogą być poddane tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe; dopuszczalny maksymalny czas trwania transportu; data wydania pozwolenia oraz nazwa właściwego organu zezwalającego na transport zgodnie z ppkt (ii);
- (vii) podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze miejsca przeznaczenia musi poinformować właściwy organ, zanim otrzyma po raz pierwszy tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe, które nie osiągnęły temperatury określonej w pkt 1 przed rozpoczęciem transportu;
- (viii) takie mięso musi być transportowane zgodnie z następującymi parametrami:

— W przypadku maksymalnego czasu transportu (*) wynoszącego sześć godzin:

Gatunek	Temperatura powierzchni ⁽¹⁾	Maksymalny czas schładzania do temperatury powierzchni mięsa ⁽²⁾	Maksymalna temperatura powietrza w czasie transportu ⁽³⁾	Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy ⁽⁴⁾
Owce i kozy	7 °C	8 godzin	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ jtk/cm}^2$
Bydło		20 godzin		$\log_{10} 3,5 \text{ jtk/cm}^2$
Świnie		16 godzin		$\log_{10} 4 \text{ jtk/cm}^2$

(1) (1) Maksymalna temperatura powierzchni mięsa dozwolona podczas załadunku i po nim, mierzona w najgrubszej części tuszy, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonych na trzy części hurtowe.

(2) (2) Maksymalny czas dozwolony od momentu uśmiercenia aż do osiągnięcia maksymalnej temperatury powierzchni dozwolonej podczas załadunku.

(3) (3) Maksymalna temperatura powietrza, jakiej mięso może być poddane od momentu rozpoczęcia załadunku oraz przez cały czas trwania transportu.

(4) (4) Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy w rzeźni, obliczona, stosując metodę ruchomego okna 10 tygodni, dozwolona w przypadku tusz odpowiednich gatunków, oszacowana przez podmiot zgodnie z wymogami właściwego organu, w zależności od procedur pobierania i badania próbek określonych w rozdziale 2 pkt 2.1.1 i 2.1.2 oraz rozdziale 3 pkt 3.2 w załączniku I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1).

Maksymalny czas transportu można przedłużyć do 30 godzin, jeżeli przed rozpoczęciem transportu osiągnięta zostanie temperatura wewnętrzna poniżej 15 °C.

— W przypadku maksymalnego czasu transportu (**) wynoszącego 60 godzin:

Gatunek	Temperatura powierzchni ⁽¹⁾	Maksymalny czas schładzania do temperatury powierzchni mięsa ⁽²⁾	Temperatura wewnętrzna ⁽³⁾	Maksymalna temperatura powietrza w czasie transportu ⁽⁴⁾	Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy ⁽⁵⁾
Owce i kozy	4 °C	12 godzin	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 jtk/cm ²
Bydło		24 godziny			

- ⁽¹⁾ Maksymalna temperatura powierzchni mięsa dozwolona podczas załadunku i po nim, mierzona w najgrubszej części tuszy, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonych na trzy części hurtowe.
- ⁽²⁾ Maksymalny czas dozwolony od momentu uśmiercenia aż do osiągnięcia maksymalnej temperatury powierzchni dozwolonej podczas załadunku.
- ⁽³⁾ Maksymalna dozwolona temperatura wewnętrzna mięsa w czasie załadunku i po nim.
- ⁽⁴⁾ Maksymalna temperatura powietrza, jakiej mięso może być poddane od momentu rozpoczęcia załadunku oraz przez cały czas trwania transportu.
- ⁽⁵⁾ Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy w rzeźni, obliczona, stosując metodę ruchomego okna 10 tygodni, dozwolona w przypadku tusz odpowiednich gatunków, oszacowana przez podmiot zgodnie z wymogami właściwego organu, w zależności od procedur pobierania i badania próbek określonych w rozdziale 2 pkt 2.1.1 i 2.1.2 oraz rozdziale 3 pkt 3.2 w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005.

(ix) metody pomiaru temperatury powierzchni muszą być walidowane, a jako metodę referencyjną stosuje się następującą metodę:

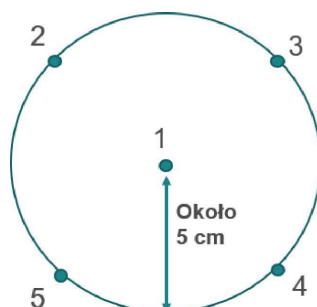
— stosuje się termometr skalibrowany zgodnie z najnowszą wersją normy ISO 13485,

— czujnik wprowadza się prostopadle na głębokość 0,5–1 cm w najgrubszym miejscu zewnętrznej części:

a) łopatki; albo

b) nogi (w przypadku bydła, owiec i kóz) albo szynki lub wewnętrznej powierzchni szynki w środkowej górnej części (w przypadku świń);

- pięć pomiarów temperatury przeprowadza się w następujący sposób:



- co najmniej jeden z pięciu pomiarów musi być niższy od wymogów dotyczących temperatury powierzchni określonych w ppkt (viii).

- (*) Maksymalny czas dozwolony od początku załadunku mięsa na pojazd do czasu zakończenia realizacji ostatecznej dostawy. Załadunek mięsa na pojazd może zostać opóźniony poza maksymalny czas przeznaczony na chłodzenie mięsa do określonej temperatury powierzchni. Jeśli do tego dojdzie, wówczas maksymalny czas transportu musi zostać skrócony o taki sam okres, o jaki opóźniono załadunek. Właściwy organ państwa członkowskiego przeznaczenia może ograniczyć liczbę punktów dostawy.
- (**) Maksymalny czas dozwolony od początku załadunku mięsa na pojazd do czasu zakończenia realizacji ostatecznej dostawy. Załadunek mięsa na pojazd może zostać opóźniony poza maksymalny czas przeznaczony na chłodzenie mięsa do określonej temperatury powierzchni. Jeśli do tego dojdzie, wówczas maksymalny czas transportu musi zostać skrócony o taki sam okres, o jaki opóźniono załadunek. Właściwy organ państwa członkowskiego przeznaczenia może ograniczyć liczbę punktów dostawy.”;

- b) w sekcji II rozdział II formuła wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby konstrukcja, rozplanowanie i wyposażenie zakładów, w których dokonuje się uboju drobiu lub zajęczaków, spełniały wymogi określone w pkt 1–7 poniżej. Mobilne części rzeźni muszą działać we współpracy z uzupełniającymi stacjonarnymi obiektami rzeźni w celu utworzenia kompletnej rzeźni spełniającej wymogi określone w pkt 1–7 poniżej. Mobilne części rzeźni mogą prowadzić działalność z kilkoma uzupełniającymi obiektami rzeźni, tworząc tym samym kilka rzeźni.”;

- c) w sekcji III wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w pkt 3 wprowadza się następujące zmiany:

- (i) lit. h) otrzymuje brzmienie:

„h) zwierzęta poddane ubojowi i wykrwawieniu są transportowane do rzeźni lub do zakładu obróbki dziczyzny, w stosownych przypadkach, w higienicznych warunkach i bez zbędnej zwłoki. Jeżeli czas transportu przekracza dwie godziny, zwierzęta muszą zostać poddane chłodzeniu; jeżeli klimat na to pozwala, nie ma konieczności poddawania zwierząt chłodzeniu aktywnemu. Patroszenia można dokonywać na miejscu, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.”;

- (ii) uchyla się lit. i);

oraz

- (iii) lit. j) otrzymuje brzmienie:

„j) świadectwo zdrowia określone w rozdziale 3 załącznika IV do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2020/2235, wystawione i podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii, potwierdzające korzystny wynik badania przedubojowego, prawidłowo przeprowadzone ubój i wykrwawienie oraz datę i godzinę uboju, musi towarzyszyć poddawanemu ubojowi zwierzęciu do rzeźni albo zakładu obróbki dziczyzny, w stosownych przypadkach, lub musi zostać wysłane z wyprzedzeniem w dowolnej formie.”;

2) pkt 3a otrzymuje brzmienie:

„3a. Na zasadzie odstępstwa od pkt 3 lit. j) właściwy organ może zezwolić na poświadczanie prawidłowo przeprowadzonego uboju i wykrawienia oraz daty i godziny uboju wyłącznie w informacjach dotyczących łańcucha żywnościowego zgodnie z sekcją III załącznika II do niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem że:

- a) gospodarstwo nie znajduje się na obszarze objętym ograniczeniami zdefiniowanym w art. 4 pkt 41 rozporządzenia (UE) 2016/429;
- b) podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze wykazał odpowiedni poziom kompetencji do dokonywania uboju, nie powodując u zwierząt jakiegokolwiek niepotrzebnego bólu, niepokoju lub cierpienia zgodnie z art. 7 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1099/2009 i bez uszczerbku dla art. 12 tego rozporządzenia.”;

d) w sekcji V rozdział III dodaje się punkt w brzmieniu:

„6. Surowe wyroby mięsne poddane dojrzewaniu na sucho spełniają wymogi ustanowione w sekcji I rozdział VII pkt 2a niniejszego załącznika III.”;

e) w sekcji VIII rozdział VII dodaje się punkt w brzmieniu:

„4. W przypadku gdy świeże produkty rybołówstwa, rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa lub przetworzone produkty rybołówstwa muszą osiągnąć temperaturę niższą od temperatury topnienia lodu, aby umożliwić stosowanie urządzeń do porcjowania lub krojenia produktów rybołówstwa, można te produkty utrzymywać w tak wymaganej technologicznie temperaturze przez możliwie najkrótszy okres, który w żadnym przypadku nie może przekraczać 96 godzin. Nie zezwala się na przechowywanie i transport w tej temperaturze.

W przypadku gdy mrożone produkty rybołówstwa muszą osiągnąć temperaturę przekraczającą -18 °C, aby umożliwić stosowanie urządzeń do porcjowania lub krojenia produktów rybołówstwa, można te produkty utrzymywać w tak wymaganej technologicznie temperaturze przez możliwie najkrótszy okres, który w żadnym przypadku nie może przekraczać 96 godzin. Nie zezwala się na przechowywanie i transport w tej temperaturze.”;

f) w sekcji IX wprowadza się następujące zmiany:

(i) rozdział I część I pkt 3 otrzymuje brzmienie:

„3. Jednakże surowe mleko lub siara od zwierząt niespełniające wymogów określonych w pkt 2 może być stosowane za zezwoleniem właściwego organu:

- a) w przypadku krów, bawolic, owiec lub kóz lub samic innych gatunków, które nie wykazują pozytywnej reakcji na badania w kierunku gruźlicy lub brucellozy ani żadnych objawów tych chorób, a w przypadku owiec lub kóz, które zaszczepiono przeciwko brucellozie w ramach programu likwidacji choroby i nie wykazują żadnych objawów tej choroby – po poddaniu obróbce cieplnej w celu wykazania, w stosownych przypadkach, negatywnej reakcji w teście na fosfatazę alkaliczną. Jeżeli test na fosfatazę alkaliczną nie jest odpowiedni, aby wykazać skuteczność zastosowanej obróbki cieplnej, na przykład w sytuacjach, gdy surowe mleko pochodzi od gatunków innych niż bydło lub jest rozdzielone na różne frakcje przed poddaniem obróbce cieplnej, podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze mogą przedstawić właściwemu organowi niezbędne gwarancje i prowadzić powiązane rejestry w ramach swoich procedur opartych na zasadach systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004;
- b) w przypadku owiec lub kóz, które nie wykazują pozytywnej reakcji na badania w kierunku brucellozy lub które zaszczepiono przeciwko brucellozie w ramach programu likwidacji choroby i nie wykazują żadnych objawów tej choroby – do wytwarzania sera o okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej dwa miesiące.”;

(ii) rozdział II część II pkt 1 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) pasteryzację przeprowadza się za pomocą obróbki polegającej na stosowaniu:

- (i) wysokiej temperatury w krótkim przedziale czasowym: co najmniej 72 °C przez 15 sekund;
- (ii) niskiej temperatury w długim przedziale czasowym: co najmniej 63 °C przez 30 sekund; lub
- (iii) innej kombinacji warunków czasowych i termicznych w celu uzyskania równoważnego rezultatu.

Obróbka, o której mowa w ppkt (i), (ii) oraz (iii), zapewnia, aby bezpośrednio po takiej obróbce produkty wykazywały, w stosownych przypadkach, negatywną reakcję w teście na fosfatazę alkaliczną. Jeżeli test na fosfatazę alkaliczną nie jest odpowiedni, aby wykazać skuteczność pasteryzacji, na przykład w sytuacjach, gdy produkty pochodzą od gatunków innych niż bydło lub są rozdzielone na różne frakcje przed pasteryzacją, podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze mogą przedstawić właściwemu organowi niezbędne gwarancje i prowadzić powiązane rejestry w ramach swoich procedur opartych na zasadach systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.”;

g) sekcja X rozdział I pkt 1 otrzymuje brzmienie:

- „1. Jaja w pomieszczeniach producenta oraz do czasu ich sprzedania konsumentowi muszą pozostawać czyste, suche, pozbawione niezamierzonego obcego zapachu, skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Zamierzone nadanie jajom obcego zapachu nie może mieć na celu zamaskowania wcześniej istniejącego zapachu.”.