



KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia XXX r.
SANCO/10098/2009 Revision 2023
[...] (2023) XXX draft

DOKUMENT ROBOCZY SŁUŻB KOMISJI

**Wytyczne dotyczące wdrażania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004
w sprawie higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego**

Niniejszy dokument opracowano wyłącznie do celów informacyjnych. Nie został on przyjęty ani w żaden sposób zatwierdzony przez Komisję Europejską.

Komisja Europejska nie gwarantuje dokładności zamieszczonych w nim informacji ani nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek ich wykorzystanie. Wykorzystywanie tych informacji powinno być zatem poprzedzone odpowiednimi środkami ostrożności i odbywać się wyłącznie na własne ryzyko użytkownika.

CEL NINIEJSZEGO DOKUMENTU

Niniejszy dokument skierowany jest głównie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze oraz do właściwych organów w państwach członkowskich i ma na celu pomóc we wdrożeniu nowych wymogów w zakresie higieny żywności i powiązanych z tym kwestii.

Czytelnicy z państw trzecich mogą znaleźć w dokumencie przydatne informacje wyjaśniające zakres i cel przepisów UE w sprawie higieny.

UWAGA

Niniejszy dokument podlega ciągłej modyfikacji i będzie aktualizowany w celu uwzględnienia doświadczeń i informacji przekazywanych przez państwa członkowskie, właściwe organy i podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze oraz audytów przeprowadzonych przez Komisję.

1. WPROWADZENIE

W dniu 29 kwietnia 2004 r. przyjęto rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (zwane dalej „rozporządzeniem”)¹, które ma zastosowanie od dnia 1 stycznia 2006 r. Określono w nim wymogi dotyczące higieny, których muszą przestrzegać podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zajmujące się żywnością pochodzenia zwierzęcego na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego. Od czasu przyjęcia tego rozporządzenia do Komisji zwracano się z prośbami o wyjaśnienie wielu jego aspektów. Niniejszy dokument ma stanowić odpowiedź na te prośby.

Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności przy Komisji regularnie organizuje spotkania z ekspertami z państw członkowskich w celu zbadania niektórych kwestii związanych z wdrożeniem i wykładnią rozporządzenia i osiągnięcia w tych kwestiach porozumienia.

W interesie przejrzystości Komisja wspiera też dyskusje z zainteresowanymi stronami, aby można było uwzględnić opinie różnych grup interesów społeczno-gospodarczych. W tym celu Komisja może organizować spotkania z przedstawicielami producentów, przemysłu, handlu i konsumentów, aby omówić kwestie związane z wdrażaniem rozporządzenia.

Od czasu opublikowania pierwszej wersji w 2009 r. niniejsze wytyczne były kilkakrotnie aktualizowane w celu dostosowania ich do zmian w wymogach prawnych lub w celu zapewnienia dodatkowych wyjaśnień, jeżeli uznano to za stosowne, aby poprawić zrozumienie wymogów prawnych i zharmonizować ich stosowanie we wszystkich państwach członkowskich.

Należy podkreślić, że kwestie dotyczące niezgodności prawodawstwa krajowego z rozporządzeniem nie są ujęte w tym dokumencie i będą nadal rozpatrywane zgodnie z ustalonymi procedurami Komisji.

Niniejszy dokument ma na celu pomóc wszystkim uczestnikom łańcucha żywnościowego w lepszym zrozumieniu rozporządzenia oraz poprawnym i jednolitym jego stosowaniu. Niniejszy dokument nie posiada jednak oficjalnego statusu prawnego i w przypadku sporu ostateczna odpowiedzialność za interpretację prawa spoczywa na Trybunale Sprawiedliwości.

Aby w pełni zrozumieć różne aspekty rozporządzenia (WE) nr 853/2004, należy też zapoznać się z innymi częściami prawa wspólnotowego, szczególnie z zasadami i definicjami zawartymi w następujących dokumentach:

- rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego,

¹ Dz.U. L 226 z 25.6.2004, s. 22.

powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności² (zwane też przepisami ogólnymi prawa żywnościowego),

- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych³,
- 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 decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych)⁴,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych⁵,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i (WE) nr 854/2004⁶,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie⁷,

Powstały odrębne wytyczne, w tym w sprawie rozporządzenia (WE) nr 852/2004, ale również wytyczne opracowane przez krajowe lub europejskie organizacje zainteresowanych stron. Zob. https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en. Dodatkowe wytyczne w sprawie rozporządzenia (WE) nr 178/2002 można znaleźć pod adresem: <https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general->

² Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1.

³ Dz.U. L 226 z 25.6.2004, s. 3.

⁴ Dz.U. L 95 z 7.4.2017, s. 1.

⁵ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1.

⁶ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 27.

⁷ Dz.U. L 212 z 11.8.2015, s. 7.

[requirements_en, https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-principles_en](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-principles_en) i https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-procedures_en.

2. **OBOWIĄZKI PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWO SPOŻYWCZE**

Rozporządzenie musi być wdrożone przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze. Muszą one zapewnić właściwe wdrożenie wszystkich wymogów w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze poddające obróbce żywność pochodzenia zwierzęcego muszą wdrożyć odpowiednie wymogi rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oprócz wymogów ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004.

3. **ZAKRES (ART. 1 ROZPORZĄDZENIA)**

3.1. **Wyjątki zakresu stosowania rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w odniesieniu do bezpośrednich dostaw niektórych środków spożywczych do konsumenta końcowego lub lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;**

Wyjątki te określono w art. 1 ust. 3 lit. c)–e) rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Wyjątki mają zastosowanie wyłącznie do dostaw:

- małych ilości surowców **oraz**
- produktów podstawowych (na przykład jaj, mleka surowego, żywych małż, jeżeli pochodzą ze sklasyfikowanych obszarów produkcyjnych A, lub ślimaków morskich i szkarłupni, z niesklasyfikowanych obszarów produkcyjnych) lub mięsa z drobiu lub zajęczaków (nie z innych gatunków) poddanych ubojowi w gospodarstwie (w tym produktów mięsnych i przetworów, które zostały z nich wytworzone w gospodarstwie), lub zwierzyny łownej lub mięsa zwierząt łownych **oraz**
- przez producenta (dokonującego zbioru w przypadku żywych małż, rybaka lub rolnika/producenta pierwotnego, nigdy przez inną osobę) lub myśliwego.

Państwa członkowskie ustanawiają przepisy krajowe regulujące te działania i osoby.

Lokalny zakład detaliczny (np. rzeźnik, restauracja, supermarket itp.), dostarczający te produkty konsumentowi końcowemu, może dalej przetwarzać te produkty, bez obowiązku stosowania rozporządzenia (WE) nr 853/2004, zgodnie z art. 1 ust. 5 lit. a) tego rozporządzenia. Sprzedawca detaliczny może dostarczać żywność niepochodzącą od zwierząt podmiotom innym niż konsumenci końcowi. Lokalny sprzedawca detaliczny może dostarczać żywność pochodzenia zwierzęcego, w tym małe ilości mięsa drobiu, zajęczaków lub zwierzyny łownej, do innego zakładu (w tym do innego sprzedawcy detalicznego) wyłącznie w przypadku, gdy ten lokalny sprzedawca detaliczny spełnia wymogi

rozporządzenia (WE) nr 853/2004 lub gdy ten lokalny sprzedawca detaliczny jest wyłączony z zakresu stosowania tego rozporządzenia zgodnie z jego art. 1 ust. 5 lit. b) ppkt (i) lub (ii).

3.2. Obróbka, działalność, operacje

W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 często stosowane są słowa „obróbka”, „działalność” i „operacje”. Mają to samo znaczenie i powinny być rozumiane szeroko jako obejmujące (w odpowiednim kontekście) chów, ubój, przetwarzanie, przechowywanie, transport, przepakowywanie.

3.3. Małe przedsiębiorstwa

W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 nie określono kryteriów definiujących małe zakłady. Definicja małych i średnich przedsiębiorstw z zalecenia UE 2003/361⁸, mimo iż nie jest wiążąca, jest również stosowana w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 702/2014⁹. Jako czynniki determinujące można wykorzystać liczbę zatrudnionych, obrót lub sumę bilansową.

Kategoria	Liczba zatrudnionych	Obrót	Suma bilansowa
Średnie	<250	<50 mln EUR	<43 mln EUR
Małe	<50	<10 mln EUR	<10 mln EUR
Mikroprzedsiębiorstwa	<10	<2 mln EUR	<2 mln EUR

Inny przykład można znaleźć w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2019/627¹⁰. W tym rozporządzeniu wykonawczym zastosowano progi w odniesieniu do rzeźni i zakładów obróbki dziczyzny, aby zastosować elastyczność, uznając je za zakłady o niskiej wydajności¹¹ w przypadku uboju lub obróbki mniejszej liczby niż 1 000 dużych jednostek przeliczeniowych inwentarza

⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32003H0361>

⁹ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 702/2014 z dnia 25 czerwca 2014 r. uznające niektóre kategorie pomocy w sektorach rolnym i leśnym oraz na obszarach wiejskich za zgodne z rynkiem wewnętrznym w zastosowaniu art. 107 i 108 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (Dz.U. L 193 z 1.7.2014, s. 1).

¹⁰ 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).

¹¹ Zob. też definicje „rzeźni o niskiej wydajności” i „zakładu obróbki dziczyzny o niskiej wydajności” w art. 2 pkt 17 i 18 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/624.

lub mniejszej liczby niż 150 000 ptaków, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej rocznie.

Powyższe kryteria mogą stanowić wskazówkę w przypadku rozważania dostosowań na mocy prawa krajowego dla małych zakładów zgodnie z art. 10 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

3.4. Zakłady prowadzące obróbkę żywności pochodzenia zwierzęcego, dla których nie przewidziano żadnych szczegółowych wymogów

Dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego (np. miodu, owadów, mięsa gadów, mięsa hodowanego, ssaków wodnych) nie ustanowiono w rozporządzeniu szczegółowych przepisów. W takim przypadku żywność pochodzenia zwierzęcego musi być poddawana obróbce zgodnie z właściwymi wymogami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 oraz z przepisami ogólnymi dotyczącymi produktów pochodzenia zwierzęcego ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 (w szczególności z przepisami w sprawie produktów spoza Wspólnoty, o których mowa w art. 6).

Ponadto zapewnione zostanie bezpieczeństwo żywności w odniesieniu do szeregu produktów (owadów, mięsa hodowanego) ze względu na konieczność przeprowadzenia oceny przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności w ramach zezwolenia na nową żywność. W przyszłości można jednak rozważyć ustanowienie szczególnych wymogów w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, jeżeli:

- wzrósłby udział w rynku i zidentyfikowano znaczące szczególne zagrożenia, które należy uwzględnić;
- nowe techniki rozwinęłyby się w sposób wystarczy do określenia wspólnych szczegółowych wymogów bez blokowania dalszych innowacji.

Ponieważ załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 nie zawiera wymogów dotyczących takich produktów, zakłady prowadzące obróbkę produktów nie muszą być zatwierdzone ani stosować znaków identyfikacyjnych na żywności.

3.5. Produkty objęte rozporządzeniem (WE) nr 853/2004

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ma zastosowanie do **nieprzetworzonej i przetworzonej żywności pochodzenia zwierzęcego**.

Definicję „produktów pochodzenia zwierzęcego” (pkt 8.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004) należy rozumieć bardzo szeroko jako każdy produkt pochodzenia zwierzęcego przeznaczony do spożycia przez ludzi. Produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być nieprzetworzone albo przetworzone. Nawet jeżeli realizowanych jest kilka solidnych etapów przetwarzania, które znacząco zmieniają pierwotny produkt pochodzenia zwierzęcego, produkt ten pozostaje produktem pochodzenia zwierzęcego, ponieważ w rozporządzeniu (WE)

nr 853/2004 nie przewidziano punktu końcowego (np. zmiana z lanoliny z wełny na witaminę D3). Definicja „produktów pochodzenia zwierzęcego” nie obejmuje produktów złożonych.

- **Wykaz (niewyczerpujący) nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego** [określonych w art. 2 pkt 1 lit. n) rozporządzenia (WE) nr 852/2004] znajduje się w załączniku I do niniejszego dokumentu.
- **Wykaz (niewyczerpujący) przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego** [określonych w art. 2 pkt 1 lit. o) rozporządzenia (WE) nr 852/2004] znajduje się w załączniku II do niniejszego dokumentu.

W celu ustalenia, czy produkt pochodzenia zwierzęcego jest przetworzony lub nieprzetworzony, należy uwzględnić **wszystkie** stosowne definicje zawarte w rozporządzeniach w sprawie higieny, w szczególności definicje „przetwarzania”, „produktów nieprzetworzonych” i „produktów przetworzonych”, zawarte w art. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, oraz definicje niektórych produktów przetworzonych w sekcji 7 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Współzależność tych definicji ma znaczenie dla podjęcia decyzji.

W odniesieniu do szeregu produktów wysoko przetworzonych (sekcja XVI załącznika III) ustanowiono jedynie ograniczone wymogi szczegółowe, takie jak pochodzenie surowców (pkt 2 tej sekcji). Ponieważ nadal obowiązują szczegółowe wymogi określone w załączniku III do rozporządzenia, wszystkie zakłady zajmujące się obróbką (produkcją, pakowaniem itp.) produktów wysoko przetworzonych muszą zostać zatwierdzone zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, chyba że zastosowanie ma odstępstwo przewidziane w art. 4 ust. 2.

3.6. Żywność zawierająca jednocześnie produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (produkty złożone)

Zob. dokument roboczy służb Komisji: wytyczne w sprawie ogólnych wymogów dotyczących produktów złożonych i produktów, które mogą zostać błędnie uznane za produkty złożone, z uwzględnieniem warunków i kontroli przywozu¹².

3.7. Handel detaliczny

W przypadku braku sprzecznych wskazań **rozporządzenie (WE) nr 853/2004, w tym w zakresie zatwierdzania zakładów, nie ma zastosowania do handlu detalicznego** [art. 1 ust. 5 lit. a)].

Definicja handlu detalicznego zawarta jest w art. 3 pkt 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002. Definicja jest następująca:

¹² Zob. Ilustrowane wytyczne dotyczące warunków i kontroli przywozu produktów złożonych na stronie https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en.

„handel detaliczny” oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie.

Z zakresu rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zasadniczo wyłączony jest handel detaliczny (tj. obróbka lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie na etapie punktu sprzedaży). Oznacza to również, że gdy na przykład ser jest wytwarzany i sprzedawany w punkcie sprzedaży detalicznej (np. sklepie detalicznym w gospodarstwie), działalność ta może być prowadzona jedynie zgodnie z wymogami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, przy czym wymagana jest rejestracja, bez zatwierdzenia (zob. jednak również punkt drugi poniżej, jeżeli taki rolnik/sprzedawca detaliczny jest dostawcą dla innego sprzedawcy detalicznego).

Jak wyjaśniono jednak w motywach 12 i 13 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, powyższa definicja obejmuje działalność hurtową w przypadku bezpośredniej sprzedaży lub dostawy żywności na rzecz konsumenta końcowego. Oznacza to, że:

- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 jest wystarczające w przypadku działalności związanej z bezpośrednią sprzedażą lub dostawą żywności konsumentowi końcowemu. Zgodnie z definicją „handlu detalicznego” pojęcie „działalność” obejmuje przetwarzanie (np. przygotowanie wyrobów piekarniczych zawierających produkty pochodzenia zwierzęcego, przygotowanie produktów mięsnych w miejscowym sklepie mięsnym) w punkcie sprzedaży produktu konsumentowi końcowemu.
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ma zastosowanie w przypadku sprzedawców detalicznych dostarczających żywność pochodzenia zwierzęcego do innego zakładu, a wyjątkiem od stosowania tego rozporządzenia są:
 - zakłady, których operacje polegają wyłącznie na przechowywaniu i transporcie. W takim przypadku stosuje się wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz wymogi dotyczące temperatury ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, lub
 - przypadki, w których dostawa, zgodnie z prawem krajowym, jest marginalna, lokalna i ograniczona działalnością sprzedawcy detalicznego polegającą na zaopatrzeniu innego sprzedawcy detalicznego. W takim przypadku zastosowanie ma tylko rozporządzenie (WE) nr 852/2004.

Jeżeli urządzenia infrastruktury i sprzęt (np. zaopatrzenie w wodę, chłodnie) wykorzystywane są przez kilka PPPS, właściwe wydaje się to, że jedna osoba/jeden podmiot odpowiada za zapewnienie przestrzegania wspólnych wymogów higieny w zakresie takich wspólnych urządzeń infrastruktury i sprzętu.

Schemat podejmowania decyzji w celu sprawdzenia, czy zakłady detaliczne podlegają wymogom rozporządzenia (WE) nr 853/2004, można znaleźć w załączniku III. Należy zauważyć, że sprzedawca detaliczny, którego działalność nie ogranicza się do transportu i przechowywania, dostarczając produkt pochodzenia zwierzęcego do niedetalicznego przedsiębiorstwa spożywczego, musi przestrzegać przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004, w tym przepisów dotyczących zatwierdzenia zakładu, a podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze nie może korzystać ze zwolnienia w ramach marginalnej, lokalnej i ograniczonej działalności, ponieważ nie jest to sprzedaż detaliczna (tj. do konsumenta końcowego); przykładem może być rzeźnik dostarczający mięso mielone innemu podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze, który wykorzystuje mięso mielone do produkcji ciast w celu dostarczenia ich do innych przedsiębiorstw.

Chociaż niektóre operacje, takie jak „sprzedaż hurtowa”, nie są zdefiniowane, zastosowanie schematu podejmowania decyzji określonego w załączniku III w oparciu o prowadzoną działalność dostarcza jasnych wskazówek, kiedy mają zastosowanie wymogi rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Zgodnie z art. 1 ust. 5 lit. c) państwa członkowskie mogą zdecydować o rozszerzeniu przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w odniesieniu do zakładów znajdujących się na ich terytoriach, do których nie miałyby one zastosowania. Korzystając z tej możliwości, państwa członkowskie powinny kierować się ogólnymi przepisami prawa żywnościowego, np. proporcjonalnością i koniecznością posiadania zasad opartych na analizie ryzyka.

3.8. Pojęcie *działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* zawarte w art. 1 ust. 5 lit. b) ppkt (ii) rozporządzenia (WE) nr 853/2004

Umożliwia to typowym sklepom detalicznym realizującym dostawy do konsumenta końcowego (np. rzeźnikowi) dostawy żywności pochodzenia zwierzęcego do innego miejscowego przedsiębiorstwa detalicznego zgodnie z wymogami wyłącznie rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Wymogi rozporządzenia (WE) nr 853/2004 (np. zatwierdzenie zakładu, zastosowanie znaku identyfikacyjnego) nie mają zastosowania. Pojęcie „działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej” wynika z faktu, że zakłady detaliczne realizujące dostawy dla konsumenta końcowego w ramach swojej głównej działalności handlowej powinny w rezultacie sprzedawać swoje produkty lokalnie (nawet w przypadku gdy miejscem przeznaczenia jest inne państwo członkowskie) i w związku z tym nie zajmują się handlem na duże odległości, wymagającym większego zaangażowania i nadzoru, zwłaszcza w przypadku transportu i systemu dalszego chłodzenia. W przypadku dużego państwa członkowskiego nie byłoby bowiem zgodne z rozporządzeniem zwiększenie zasięgu geograficznego pojęcia „marginalnej, lokalnej i ograniczonej dostawy”, tak aby obejmowało całe terytorium danego państwa członkowskiego.

Pojęcie jest dalej wyjaśnione w motywie 13, w którym stwierdza się, że taka dostawa powinna stanowić małą część działalności zakładu; zakłady zaopatrywane

powinny znajdować się w jego bezpośrednim sąsiedztwie, a dostawa powinna dotyczyć jedynie niektórych rodzajów produktów lub zakładów.

W niektórych przypadkach sprzedawcy detaliczni (np. rzeźnicy) mogą produkować małe ilości (w ujęciu bezwzględny) żywności, której większość dostarczana jest podmiotom zajmujących się cateringiem lub innym sprzedawcom detalicznym. W takich przypadkach jest to zgodne rozporządzeniem, które zakłada możliwość nieprzerwanego stosowania tradycyjnych sposobów dystrybucji, przy czym znaczenie terminu „marginalny” powinno obejmować pojęcie małych ilości. Termin „marginalny” należy zatem interpretować jako małą, w ujęciu bezwzględny, ilość żywności pochodzenia zwierzęcego **lub** jako małą część działalności zakładów. Jednakże połączenie tych trzech kryteriów przewidzianych w rozporządzeniu powinno umożliwić odpowiednią ocenę większości przypadków.

Przepisy krajowe przyjmowane zgodnie z art. 1 ust. 5 lit. b) pkt (ii) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 muszą podlegać ogólnym zasadom Traktatu, a w szczególności jego art. 28, 29 i 30.

3.9. Produkcja podstawowa objęta rozporządzeniem (WE) nr 853/2004

W odniesieniu do niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego pojęcie „produkcji podstawowej” zawarte w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 jest rozwinięte w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004:

żywe małże [sekcja VII pkt 4 lit. a) załącznika III]

W odniesieniu do żywych małży produkcja podstawowa obejmuje czynności odbywające się przed przybyciem żywych małży do zakładu wysyłki, zakładu oczyszczania, zatwierdzonego podmiotu pośredniczącego lub zakładu przetwórczego.

Produkty rybołówstwa [sekcja VIII pkt 4 załącznika III oraz sekcja VIII pkt 3 lit. a) i b) załącznika III].

W odniesieniu do produktów rybołówstwa produkcja podstawowa obejmuje hodowlę/połów/skup żywych produktów rybołówstwa (*morskich lub słodkowodnych*) w celu ich wprowadzenia do obrotu oraz obejmuje następujące czynności towarzyszące:

- uśmiercanie, wykrwawianie, odgławianie, patroszenie, usuwanie płetw, chłodzenie i pakowanie w celu transportu, prowadzone na statkach rybackich,
- transport i przechowywanie produktów rybołówstwa, których charakter nie został zasadniczo zmieniony, w tym żywych produktów rybołówstwa, w obrębie gospodarstw rybackich na lądzie, oraz

- transport produktów rybołówstwa (*morskich lub słodkowodnych*), których charakter nie został zasadniczo zmieniony, w tym żywych produktów rybołówstwa, z miejsca produkcji do pierwszego zakładu przeznaczenia.
- ogłuszanie w miejscu hodowli lub uśmiercanie na morzu, w tym w przypadku tuńczyka hodowlanego, w przypadku gdy ogłuszanie i wykrwawianie mogą być przeprowadzane na pokładzie statku wspierającego operacje odłowu. Jeżeli ogłuszania dokonuje się w gospodarstwie rolnym przez silne uderzenie lub wykrwawienie po ogłuszeniu, działań tych nie można uznać za działania powiązane i tym samym za działalność w zakresie produkcji podstawowej.

Surowe mleko [sekcja IX rozdział 1 załącznika III]

Rozporządzenie obejmuje wymogi, które należy stosować w gospodarstwie, w szczególności w odniesieniu do stanu zdrowia zwierząt mlecznych, higieny gospodarstw produkujących mleko, oraz kryteria stosowane w odniesieniu do surowego mleka.

Jaja [sekcja X rozdział 1 załącznika III]

Rozporządzenie obejmuje postępowanie z jajami na terenie producenta i stanowi, że jaja muszą pozostawać czyste, suche, pozbawione niezamierzonych obcych zapachów, skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

4. ZATWIERDZANIE ZAKŁADÓW (ART. 4 ROZPORZĄDZENIA)

4.1. Zakłady podlegające zatwierdzeniu

Zatwierdzone muszą być zakłady [z wyjątkiem tych, które zajmują się produkcją podstawową, transportem, przechowywaniem produktów, które nie muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze, lub inną działalnością związaną z handlem detalicznym inną niż ta podlegająca zakresowi rozporządzenia na mocy art. 1 ust. 5 lit. b)] prowadzące obróbkę produktów pochodzenia zwierzęcego, w odniesieniu do których ustanowiono wymogi w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Dotyczy to więc szerokiego zakresu zakładów, w tym zakładów zajmujących się produktami nieprzetworzonymi lub przetworzonymi produktami pochodzenia zwierzęcego.

Niewyczerpujący wykaz rodzajów zakładów, które podlegają zatwierdzeniu zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, znajduje się w załączniku V do niniejszego dokumentu.

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 zasadniczo nie ma zastosowania do zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego w żywność pochodzenia zwierzęcego (np. sklepy mięsne, supermarkety, produkcja sera

w gospodarstwie itd.) (zob. pkt 3.7). Z tego względu takich zakładów detalicznych nie trzeba zatwierdzać.

4.2. Ubój zwolniony z obowiązku zatwierdzenia

Bezpośrednia dostawa, dokonywana przez producenta, **małych ilości mięsa z drobiu i zajęczaków** poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, do konsumenta końcowego lub lokalnych zakładów detalicznych, bezpośrednio dostarczających takie mięso konsumentowi końcowemu, nie jest objęta rozporządzeniem (WE) nr 853/2004. Państwa członkowskie ustanawiają przepisy krajowe w celu zapewnienia bezpieczeństwa takiego mięsa [zob. art. 1 lit. d) rozporządzenia].

W przypadku „**domowego uboju na własny domowy użytek**” taka działalność wykonywana jest przez osobę fizyczną, której nie można uznać za podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze. Ponadto mięsa pochodzącego z takiego uboju nie wprowadza się do obrotu. Ubój na własny domowy użytek nie jest zatem objęty zakresem rozporządzeń (WE) nr 852/2004 oraz 853/2004. Państwa członkowskie mogą wprowadzić krajowe przepisy dotyczące tego rodzaju uboju. Spożycie domowe należy rozumieć jako spożycie przez właściciela zwierzęcia w jego gospodarstwie domowym, w tym tymczasowych prywatnych gości, ale bez wprowadzania do obrotu uzyskanych produktów.

4.3. Zatwierdzanie chłodni

4.3.1. Chłodnie w handlu detalicznym

Art. 1 ust. 5 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że: ***W przypadku braku sprzecznych wskazań, niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do handlu detalicznego.***

Chłodnie będące częścią zakładu detalicznego nie podlegają rozporządzeniu, chyba że do prowadzenia działalności detalicznej wymagane jest zatwierdzenie (zob. sekcja 3.7 niniejszych wytycznych),

Niezależne chłodnie wykorzystywane w działalności hurtowej, która faktycznie ograniczona jest do transportu i przechowywania, nie muszą być zatwierdzone, ale podlegają wymogom dotyczącym temperatury. Gdy jednak działalność hurtowa obejmuje nie tylko przechowywanie i transport (np. porcjowanie, krojenie, przepakowywanie, zamrażanie w ramach darowizn żywności), chłodnie są zakładami wymagającymi zatwierdzenia zgodnie z art. 4 ust. 2. Innymi słowy, jeżeli rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ma zastosowanie do działalności detalicznej (zob. schemat podejmowania decyzji w załączniku III), wymagane jest zatwierdzenie chłodni.

4.3.2. Pozostałe chłodnie (niepowiązane z handlem detalicznym)

Niezależnie od działalności prowadzonej w chłodni wyłączenia przewidziane w art. 1 ust. 5 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 nie mają zastosowania,

jeżeli takie chłodnie nie stanowią punktu sprzedaży detalicznej, np. stanowią samodzielne chłodnie, w których przechowuje się tusze lub kawałki mięsa w celu dalszej dostawy do zakładów (zakładów rozbioru mięsa, zakładów przetwórstwa mięsnego), które podlegają zatwierdzeniu na podstawie art.4 ust.2 tego rozporządzenia. Takie chłodnie muszą być zawsze zatwierdzone, jak również przechowywanie w warunkach chłodniczych w ramach zakładu wymagającego zatwierdzenia (np. rzeźnia, zakład rozbioru mięsa, przedsiębiorstwo przetwarzające ryby, produkty mleczarskie itp.).

W załączniku IV przedstawiono schemat podejmowania decyzji w celu weryfikacji wymogów mających zastosowanie do chłodni.

4.4. Zakłady przepakowywania

W zakładach przepakowywania odbywa się odpakowywanie produktów pochodzenia zwierzęcego, które wcześniej zapakowano w innym zakładzie. Odpakowanie i przepakowanie mogą być połączone z innymi czynnościami, jak np. krojenie żywności w plastry i jej porcjowanie.

Zakłady przepakowywania prowadzą obróbkę nieopakowanych produktów pochodzenia zwierzęcego. Trzeba uwzględnić fakt, że zakłady te, prowadząc obróbkę produktów pochodzenia zwierzęcego objętych załącznikiem III do rozporządzenia, podlegają przepisom art.4 ust.2 rozporządzenia. Wymaga się zatem ich zatwierdzenia. Takie podejście jest logiczne, gdyż na etapie tych zakładów mogą pojawić się nowe zagrożenia.

Aby zapewnić identyfikowalność, podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze nie powinny wprowadzać do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego poddanych obróbce w zakładach przepakowywania, chyba że stosuje się znak identyfikacyjny zakładu zajmującego się przepakowaniem.

5. KWESTIE TECHNICZNE

MIESO

5.1. Gatunki zwierząt

Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zawiera definicje niektórych gatunków zwierząt.

- Jeżeli chodzi o pkt 1.2, „zwierzęta gospodarskie kopytne” definiowane są jako „bydło domowe (w tym gatunki *Bubalus bubalis* oraz *Bison bison*) (...)”. Jak lub zebu również są gatunkami bydła domowego.
- Jeżeli chodzi o pkt 1.6, „zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych” definiowane są jako „utrzymywane w warunkach fermowych ptaki bezgrzebieniowe oraz ssaki lądowe, inne niż te określone w pkt 1.2”. Renifery (*Rangifer tarandus tarandus*), które są hodowane tradycyjnie,

również zaliczają się do zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych. Zwierzętami dzikimi utrzymywanymi w warunkach fermowych są również lamy i alpaki utrzymywane w warunkach fermowych, ponieważ nie wchodzą w zakres definicji zwierząt gospodarskich kopytnych.

5.2. Czyste zwierzęta

Wymóg utrzymania czystości zwierząt pojawia się kilku częściach nowych przepisów dotyczących higieny:

- rolnicy muszą zastosować odpowiednie środki w zakresie, w jakim jest to możliwe w celu zapewnienia czystości zwierząt przeznaczonych do uboju (część A sekcja II pkt 4 lit. c) załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004);
- podmioty prowadzące rzeźnię muszą zapewnić czystość zwierząt (sekcja I rozdział IV pkt 4 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004);
- urzędowy lekarz weterynarii sprawdza wykonanie obowiązku polegającego na zapewnieniu, aby zwierzęta miały czystą skórę lub runo, tak aby uniknąć wszelkiego niedopuszczalnego ryzyka zanieczyszczenia świeżego mięsa podczas uboju, chyba że zostały wcześniej wyczyszczone (art. 11 ust. 4 i art. 43 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/627).

Uzasadnieniem tego wymogu są istotne dowody na to, że brudne zwierzęta były źródłem zanieczyszczenia tusz, a następnie zatrucia żywności. W związku z tym zwierzęta przekazywane do uboju muszą być wystarczająco czyste, aby nie stwarzać niedopuszczalnego ryzyka w przypadku czynności związanych z ubojem i obróbką poubojową zwierząt.

Wymóg ten ma na celu faktyczne uniknięcie zanieczyszczenia mięsa w czasie uboju, tak aby zapewnić bezpieczeństwo mikrobiologiczne wymagane w prawie Unii.

Za opracowanie metod osiągnięcia tego celu odpowiadają dane podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze. Istnieją różne sposoby osiągnięcia tego celu, m.in.:

- skuteczne czyszczenie zwierząt, lub
- segregacja zwierząt w zależności od stanu czystości i sporządzanie odpowiedniego planu uboju, lub
- opracowanie procedur obróbki poubojowej zwierząt zgodnego z zasadami higieny, który musi chronić tusze przed niepotrzebnym zanieczyszczeniem, lub
- inne odpowiednie procedury.

Przewodniki po dobrych praktykach mogą być odpowiednim narzędziem dla rzeźni i pomóc w określeniu tych metod. Zob. „Guidance on sharing Good Practices in slaughter hygiene” [„Wytyczne dotyczące wymiany dobrych praktyk w zakresie higieny uboju”]¹³.

Obowiązkiem właściwego organu jest sprawdzenie, czy procedury opracowane przez przedsiębiorstwa są stosowane we właściwy sposób.

5.3. Miejsca postoju i zagrody dla zwierząt

Sekcja I rozdział II pkt 1 lit. a) załącznika III do rozporządzenia stanowi, że „[r]zeźnie 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”.

Tak jak w przypadku innych wymogów, podejmując decyzję o rodzaju miejsc postoju lub zagród dla zwierząt, należy przestrzegać zasadę proporcjonalności. Małe rzeźnie, w których liczba zwierząt poddawanych ubojowi jest mała, nie muszą mieć rozwiniętej i skomplikowanej infrastruktury, więc sprzęt do pojenia i w razie potrzeby do żywienia zwierząt może być nieskomplikowany (np. sprzęt przenośny).

5.4. Urządzenia do sterylizacji noży

Sekcja I rozdział II pkt 3 załącznika III do rozporządzenia stanowi, iż rzeźnie „muszą być wyposażone w urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku”.

Podmioty prowadzące małe rzeźnie wyraziły obawy, że ten wymóg w przypadku sterylizacji noży, może oznaczać konieczność dysponowania wieloma urządzeniami w hali uboju.

Celem wymogu jest zapewnienie, by mięso nie zostało zanieczyszczone przez narzędzia, np. noże. W osiągnięciu tego celu mogą pomóc różne metody, np.:

- posiadanie urządzeń do sterylizacji noży w kluczowych miejscach rzeźni, bezpośrednio dostępnych dla pracowników. Taki sprzęt może być odpowiedni dla większych rzeźni;
- jednoczesna sterylizacja wielu noży, wystarczająca, żeby zapewnić czyste noże podczas czynności ubojowych. To może być dobre rozwiązanie dla rzeźni o małej wydajności.

¹³ https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en

5.5. Skrawki i obrzynki

Sekcja V rozdział II pkt 1 lit. c) ppkt (i) załącznika III stanowi, że „surowiec wykorzystywany do przygotowania mielonego mięsa (...) nie może pochodzić ze skrawków i obrzynków (innych niż całe mięśnie)”.

Ponieważ terminy te mogą oznaczać „małe kawałki” albo „odpadki”, wniesiono szereg wniosków o wyjaśnienie znaczenia terminów „skrawki i obrzynki”.

Ogólnie rzecz ujmując, nieuzasadniony wydaje się zakaz stosowania w konsumpcji przez ludzi produktów nadających się do spożycia przez ludzi. Wykorzystanie małych kawałków (skrawków i obrzynków) mięsa nadającego się do spożycia przez ludzi do przygotowania mięsa mielonego nie powinno zatem stanowić problemu, gdyż zrozumiałe jest, że jakość mikrobiologiczna mięsa mielonego musi być zawsze zapewniona oraz że kawałki uzyskiwane są z całego mięśnia.

5.6. Ocena informacji dotyczących łańcucha żywnościowego przez przedsiębiorstwo prowadzące rzeźnię

Sekcja III pkt 5 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, w odniesieniu do informacji o łańcuchu żywnościowym, że przedsiębiorstwa prowadzące rzeźnię muszą, w celu podjęcia decyzji o przyjęciu lub nieprzyjęciu zwierząt na teren swojego zakładu, ocenić stosowne informacje przed udostępnieniem ich urzędowemu lekarzowi weterynarii.

W praktyce przedsiębiorstwo prowadzące rzeźnię **sprawdza**, czy zgłoszone informacje o łańcuchu żywnościowym są kompletne, bez oczywistych błędów lub pominięć, i czy można poprzeć nimi swoją decyzję. Przedsiębiorstwo prowadzące rzeźnię nie ma obowiązku dokonania fachowej oceny informacji wykraczającej poza ocenę środków, jakie wprowadziło zgodnie z wewnętrznymi obowiązującymi procedurami działania, ponieważ takiej dalszej oceny może dokonać profesjonalnie tylko urzędowy lekarz weterynarii.

5.7. Możliwości uboju w gospodarstwie pochodzenia, w tym rzeźniach polowych

Wzrasta zapotrzebowanie na możliwość zezwolenia na ubój w gospodarstwie w celu uniknięcia problemów związanych z dobrostanem zwierząt podczas transportu do rzeźni. Celem rozporządzenia (WE) nr 853/2004 musi być jednak stałe zapewnienie należytej higieny/bezpieczeństwa mięsa. W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 przewidziano jednak kilka przypadków, w których można zezwolić na ubój w gospodarstwie pochodzenia pod pewnymi warunkami, jak przedstawiono w tabelach 1 i 2.

Tabela 1 Możliwości uboju i obróbki poubojowej w gospodarstwie pochodzenia

Gatunek	Pełny ubój
Wszystkie gatunki	Zatwierdzona stacjonarna (mała)

zwierząt gospodarskich i zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych	rzeźnia
	Zatwierdzona rzeźnia polowa do pełnego uboju
	Częściowo polowa, zatwierdzona w połączeniu z częściami stałymi, np. miejscem postoju lub chłodzenia
	Na własny domowy użytek bez wprowadzenia do obrotu
Drób i zajęczaki, renifery (<i>Rangifer tarandus</i> , na niektórych obszarach Finlandii i Szwecji)	Małe ilości mięsa dostarczane bezpośrednio do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego

Tabela 2 Możliwości ogłuszania i wykrwawiania (z możliwością usunięcia żołądka i jelit) w gospodarstwie pochodzenia pod pewnymi warunkami

Gatunek	Ogłuszanie i wykrwawianie (+ ewentualne usunięcie żołądka i jelit)
Zwierzęta gospodarskie kopytne	Ubój z konieczności
Bydło domowe, owce, kozy i świnie i nieparzystokopytne	Ograniczona liczba
Ptaki bezgrzebieniowe utrzymywane w warunkach fermowych, dzikie zwierzęta kopytne i bizony utrzymywane w warunkach fermowych	Aby uniknąć zagrożenia dla obsługi lub wszelkich obrażeń u zwierząt podczas transportu
Drób patroszony z opóźnieniem, gęsi i kaczki utrzymywane do celów wytwarzania „foie gras”, małe zwierzęta utrzymywane	Dozwolone

Czynności związane z ubojem i obróbką poubojową należy wykonywać zgodnie z właściwymi ogólnymi wymogami dotyczącymi higieny określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 oraz ze szczególnymi przepisami w zakresie higieny żywności dla produkcji mięsa ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Oznacza to też, że urządzenia stosowane do uboju muszą być zatwierdzone przez właściwy organ. Wymóg zatwierdzenia nie ma zastosowania do uboju na własny domowy użytek bez wprowadzania do obrotu oraz do bezpośrednich dostaw małych ilości mięsa drobiu i zajęczaków do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego zgodnie z art. 1 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Ogluszanie i wykrwawianie zwierząt kopytnych w gospodarstwie pochodzenia może być dość trudne do przeprowadzenia w sposób zgodny z zasadami higieny, np. ze względu na ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego tusz podczas transportu do rzeźni, w związku z czym przyjęto ostrożne podejście polegające na ograniczeniu dopuszczalnych gatunków i liczby zwierząt oraz wprowadzeniu wymogu obecności urzędowego lekarza weterynarii.

Jeżeli uzna się, że wymogi dotyczące infrastruktury przewidziane w rozporządzeniach (WE) nr 852/2004 oraz 853/2004 nie są współmierne do uboju przeprowadzanego w gospodarstwie, państwa członkowskie mogą dostosować takie wymogi, przyjmując środki krajowe, zgodnie z procedurą przewidzianą w tym celu w art. 13 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 lub art. 10 rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Transgraniczna działalność rzeźni podlega pewnym ograniczeniom:

- zatwierdzenie pełnej rzeźni polowej w każdym państwie członkowskim, w którym działa taka rzeźnia (z zastosowaniem innego znaku jakości zdrowotnej/znaku identyfikacyjnego), ponieważ zatwierdzenie zakładu na danym terytorium należy do kompetencji każdego organu krajowego;
- nie ma dodatkowych ograniczeń w przypadku transgranicznego korzystania z jednostek mobilnych (skrzyń ubojowych) zgodnie z rozdziałem VIa sekcji I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004: badanie przedubojowe może przeprowadzić w państwie A pierwszy urzędowy lekarz weterynarii państwa A, natomiast badanie poubojowe może przeprowadzić w rzeźni w państwie B inny urzędowy lekarz weterynarii, pod nadzorem lub na odpowiedzialność innego urzędowego lekarza weterynarii państwa B. Numer zatwierdzenia/znak jakości zdrowotnej to numer rzeźni, której częścią są jednostki mobilne.

5.8. Zamrażanie świeżego mięsa „bez zbędnej zwłoki”

Sekcja I rozdział VII pkt 4 (mięso zwierząt gospodarskich kopytnych) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że „mięso przeznaczone do

zamrożenia musi zostać zamrożone bez zbędnej zwłoki z uwzględnieniem, w razie konieczności, czasu na stabilizację przed zamrożeniem”. Termin „czas na stabilizację” oznacza okres, który zwykle wynosi kilka dni. W tym okresie mięso może być rozbierane lub transportowane do chłodni. Zamrażanie bez zbędnej zwłoki ma również zastosowanie do mięsa drobiu i zajęczaków (sekcja II rozdział V pkt 5 załącznika III do rozporządzenia).

W związku z tym zamrożenie mięsa musi nastąpić wkrótce po uboju i nie jest dozwolone w przypadku mięsa:

- którego termin przydatności do spożycia niedługo mija, jako sposobu na dłuższe przechowywanie takiego mięsa do dalszego przetwarzania,
- pakowanego próżniowo do celów przechowywania w postaci schłodzonego mięso po czasie na stabilizację.

Wprowadzono wyjątek w odniesieniu do darowizn żywności w sprzedaży detalicznej pod pewnymi warunkami określonymi w powyższych wymogach, aby ułatwić bezpieczną redystrybucję żywności w tych ramach. Ponadto dojrzewanie wołowiny na sucho powoduje zmiany organoleptycznych właściwości mięsa, a po zakończeniu tego procesu można ją zamrozić bez zbędnej zwłoki.

5.9. Metoda ruchomego okna stosowana do obliczenia liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy

Maksymalna średnia dzienna liczba drobnoustrojów tlenowych tuszy ma zastosowanie w przypadku transportu tusz zwierząt gospodarskich kopytnych w temperaturze wyższej niż 7 °C. Do obliczenia tej średniej należy stosować metodę 10-tygodniowego ruchomego okna. Ogólnie rzecz biorąc, te ruchome okna trwające 10 tygodni odpowiadają 10 kolejnym sesjom pobierania próbek, biorąc pod uwagę, że rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 stanowi, że PPPS pobierają próbki do analizy mikrobiologicznej co najmniej raz w tygodniu w celu uzyskania liczby drobnoustrojów tlenowych. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 częstotliwość pobierania próbek z tusz do analizy liczby bakterii tlenowych może zostać zmniejszona do dwóch tygodni, jeżeli przez sześć kolejnych tygodni uzyskano zadowalające wyniki. W takim przypadku i w świetle zharmonizowanego podejścia w całej UE 10 tygodni należy rozumieć jako 10 tygodni pobierania próbek lub 10 sesji pobierania próbek.

5.10. Surowe wyroby mięsne i produkty mięsne

5.10.1. Surowce do surowych wyrobów mięsnych

Surowce, które można wykorzystać w surowych wyrobach mięsnych, określono w sekcji V rozdział II pkt 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Jako surowce do surowych wyrobów mięsnych można wykorzystywać świeże mięso zawierające kości lub skóry, ponieważ takie mięso mieści się w definicji świeżego mięsa. Nie może ono jednak być wykorzystywane do produkcji surowych

wyrobów mięsnych wytworzonych z mięsa mielonego (lub do produkcji mięsa mielonego).

5.10.2. *Surowy wyrób mięsny czy produkt mięsny?*

W załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004:

- „surowe wyroby mięsne” zdefiniowano jako „świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe, lub które poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa” (pkt 1.15).
- „produkty mięsne” zdefiniowano jako „produkty przetworzone, uzyskane w wyniku przetworzenia mięsa lub dalszego przetworzenia takich produktów przetworzonych, co w konsekwencji powoduje utratę właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju” (pkt 7.1).

Definicje „przetwarzania”, „produktów nieprzetworzonych” i „produktów przetworzonych” podano odpowiednio w art. 2 pkt 1 lit. m), n) i o) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i mają one zastosowanie do wszystkich środków spożywczych łącznie z mięsem.

Wszystkie produkty mięsne odpowiadają definicji „produktów przetworzonych”. Surowe wyroby mięsne wchodzą w zakres definicji „produktów nieprzetworzonych”. Nawet jeżeli działanie, o którym mowa w definicji terminu „przetwarzanie”, dotyczy świeżego mięsa, ale nie jest wystarczające, aby zmienić wewnętrzną strukturę włókien mięśniowych mięsa i tym samym nie eliminuje właściwości świeżego mięsa, produkt końcowy jest surowym wyrobem mięsnym, a zatem produktem nieprzetworzonym. Jeżeli jednak działanie to było wystarczające do zmodyfikowania wewnętrznej struktury włókien mięsa, a tym samym znacząco zmieniło produkt, produkt końcowy jest produktem mięsnym (lub produktem przetworzonym).

Definicje „surowych wyrobów mięsnych” i „produktów mięsnych” (oraz inne definicje zawarte w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004) są celowo szerokie, ponieważ technologia mięsa jest innowacyjna. Istnieje jednak konieczność objęcia produktów określoną definicją i zagwarantowania, że są one wytwarzane zgodnie z odpowiednimi wymogami higieny. Ponadto do definicji tych odnoszą się przepisy dotyczące norm handlowych, substancji dodatkowych oraz etykietowania i harmonizacja ich stosowania ma w miarę możliwości zasadnicze znaczenie.

Produkty mogą być wprowadzane do obrotu zanim przetwarzanie spowodowało całkowitą zmianę wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa. W takich przypadkach, stopień wyeliminowania cech świeżego mięsa w chwili wprowadzania wyrobu do obrotu określa definicję, którą jest on objęty. Jeżeli cechy świeżego mięsa nie są całkowicie wyeliminowane, należy uznać, że produkt odpowiada definicji „surowych wyrobów mięsnych”. Jeżeli cechy świeżego mięsa

są całkowicie wyeliminowane, należy uznać, że produkt odpowiada definicji „produktów mięsnych”.

Niektóre operacje przetwarzania wizualnie eliminują właściwości świeżego mięsa (np. ogrzewanie, wędzenie, suszenie) i pozwalają wyraźnie odróżnić surowe wyroby mięsne (np. mięso gotowane tylko na powierzchni) od produktów mięsnych (mięso ugotowane).

W innych przypadkach zanik cech świeżego mięsa jest bardziej subtelny i następuje stopniowo w miarę stosowania technik przetwarzania, takich jak solenie, peklowanie i marynowanie. W takich przypadkach eliminację właściwości świeżego mięsa należy ocenić w momencie wprowadzania do obrotu, aby zdecydować, czy takie produkty wprowadzane do obrotu należy jako surowe wyroby mięsne czy produkty mięsne. Samo dodawanie przypraw, składników lub dodatków (niekiedy błędnie nazywane marynowaniem) nie jest przetwarzaniem. Z produktem mięsnym mamy do czynienia tylko wtedy, gdy dodawaniu kwasów organicznych lub soli towarzyszy efekt przetwarzania w postaci utraty właściwości świeżego mięsa we wnętrzu produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu.

Można zatem przedstawić następujące przykłady:

- a) Mięso mielone, do którego dodano inne środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe niemające wpływu na właściwości świeżego mięsa (mielonego), staje się surowym wyrobem mięsnym¹⁴.
- b) Marynata jest to egzogenny preparat płynny zawierający co najmniej kwasy organiczne lub ich sole, stosowany do zmiękczenia i konserwowania mięsa: może być słony lub słodki, z dodatkiem przypraw, ewentualnie oleisty lub alkoholowy. Solanka jest to roztwór co najmniej wody i soli stosowany do peklowania: może zawierać wyłącznie składniki i dodatki dozwolone w produkcie, do którego jest dodawana. Marynowanie i peklowanie uznaje się za przetwarzanie, ponieważ znacząco zmieniają one pierwotny produkt pod względem pH i zawartości soli (zob. art. 2 ust. 1 lit. m) rozporządzenia (WE) nr 852/2004). Surowy wyrób mięsny staje się jednak produktem mięsnym dopiero wtedy, gdy został dokładnie przetworzony, co spowodowało modyfikację wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa (zob. definicja produktu mięsnego) w dowolnym miejscu w produkcie. W konsekwencji:
 - i. Świeże mięso całkowicie marynowane zasadniczo odpowiada definicji „produktów mięsnych”, ponieważ proces ten prowadzi do denaturowania białek włókien mięśniowych, z czym się wiąże modyfikacja wewnętrznej struktury włókien mięśniowych. Należy zapewnić, aby proces nakładania marynaty gwarantował równomierne wprowadzenie marynaty do wnętrza mięsa (np. poprzez wstrzyknięcie

¹⁴ Jeśli dodano tylko sól, a zawartość soli jest mniejsza niż 1 %, pozostaje ono świeżym mięsem i nie jest to surowy wyrób mięsny.

przy użyciu wielogłowicowego dozownika marynaty, mechaniczną obróbkę w marynatorze, długie zanurzenie w celu zabezpieczenia jak najbardziej równomiernego nałożenia marynaty).

- ii. Świeże mięso, które nie jest całkowicie peklowane odpowiada definicji „surowych wyrobów mięsnych”, ponieważ modyfikacja wewnętrznej struktury włókien mięśniowych nie jest całkowita i na powierzchni przekroju nadal widać właściwości świeżego mięsa.
 - iii. Świeże mięso całkowicie zapeklowane solanką może w początkowej fazie nadal być surowym wyrobem mięsnym i jest objęte zakresem definicji „produktów mięsnych” tylko wtedy, gdy dodawana sól miała efekt wysuszający, który powoduje stopniowe zanikanie właściwości świeżego mięsa przed wprowadzeniem do obrotu. Należy zapewnić, aby proces nakładania marynaty gwarantował równomierne wprowadzenie solanki do wnętrza mięsa (np. poprzez wstrzyknięcie przy użyciu wielogłowicowego dozownika marynaty, mechaniczną obróbkę w peklowniku, długie zanurzenie w celu zabezpieczenia jak najbardziej równomiernego nałożenia solanki).
 - iv. Świeże mięso, które nie jest całkowicie peklowane odpowiada definicji „surowych wyrobów mięsnych”, ponieważ modyfikacja wewnętrznej struktury włókien mięśniowych nigdy nie jest całkowita i na powierzchni przekroju nadal widać właściwości świeżego mięsa.
- c) Krótko smażone mięso, które w środku pozostaje surowe, odpowiada definicji „surowych wyrobów mięsnych”, ponieważ proces ogrzewania był niewystarczający do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa i całkowitego wyeliminowania cech świeżego mięsa. Powierzchnia przekroju nadal zatem pokazuje cechy świeżego mięsa.
- d) Mięso, które zostało całkowicie usmażone, ale nadal wymaga obróbki cieplej przed konsumpcją, odpowiada definicji „produktów mięsnych”, ponieważ smażenie zmodyfikowało wewnętrzną strukturę włókien mięśniowych mięsa w stopniu eliminującym cechy świeżego mięsa, a powierzchnia przekroju nie pokazuje już właściwości świeżego mięsa.

MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE

5.11. Automatyczne urządzenia do udoju

Załącznik III sekcja IX rozdział I część II podczęść B pkt 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że w odniesieniu do mleka pochodzącego od każdego zwierzęcia konieczne jest, aby „dojarz dokonał oględzin mleka każdego zwierzęcia, w zakresie nieprawidłowości organoleptycznych lub fizykochemicznych, lub aby stosowano metodę dającą zbliżone efekty”.

Zazwyczaj dojarz sprawdza mleko każdego zwierzęcia, dokonując oględzin. Można stosować inne metody o podobnym skutku.

Inne metody są konieczne, jeżeli udoj wykonuje się za pomocą automatycznych urządzeń do udoju. Dobrą praktyką w przypadku automatycznego udoju byłaby w szczególności możliwość automatycznego wykrywania mleka wykazującego nieprawidłowości i wyłączenie go z dostawy mleka przeznaczonego do spożycia przez ludzi. Opracowano normę ISO, uznawaną na całym świecie, dotyczącą wymogów w zakresie automatycznych instalacji do udoju, która obejmuje metody sprawdzania organoleptycznych lub fizykochemicznych nieprawidłowości w mleku (ISO 20966:2007).

5.12. Etykietowanie

W załączniku III, sekcja IX, rozdział IV rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określono etykietowanie mleka surowego i produktów z surowego mleka przeznaczonych do spożycia przez konsumenta w kontekście rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 (Informacje na temat żywności przekazywane konsumentom). Oznacza to, że informacje znajdujące się na etykietach wyrobów z mleka surowego stosuje się aż do momentu dostarczenia produktu do punktu sprzedaży.

Informacje przekazuje się konsumentowi, aby umożliwić mu dokonanie wyboru. Informacje można podać na opakowaniu, w dokumencie, uwadze, na etykiecie, pierścieniu lub kołnierzu, załączonych lub odnoszących się do takich produktów.

Przez terminy „obróbka fizyczna czy chemiczna”, zawarte w pkt 1 lit. b) w wyżej wymienionym rozdziale należy rozumieć obróbkę produktów mleczarskich wytworzonych z mleka surowego mającą na celu zmniejszenie możliwego ryzyka zanieczyszczenia drobnoustrojami związanego z mlekiem surowym (np. mikrofiltrację). Nie istnieją żadne przepisy UE mające zastosowanie do etykietowania takich produktów mleczarskich w odniesieniu do charakteru lub nazwy zastosowanej obróbki.

5.13. Kryteria dotyczące mleka krowiego

Załącznik III sekcja IX rozdział II, część III pkt 1 lit. b) stanowi, że jeżeli przetworzone mleko krowie używane do wyrobu produktów mleczarskich zawiera liczbę drobnoustrojów poniżej 100 000 na ml. Ten wymóg jest uzasadniony tym, że przetworzone mleko (np. mleko pasteryzowane) używane jako surowiec musi spełniać podaną normę przed nowym procesem przetwórczym. Wymóg ten ma zastosowanie do sytuacji związanych z niezamierzonym przerwaniem procesu. W związku z tym nie zamierza się wymagać, aby mleko przetworzone, które poddano nowemu zaplanowanemu procesowi przetwórczemu (np. do którego dodano nową florę bakteryjną dla celów przetwórczych — produkcja jogurtu lub sera) lub jest poddawane ciągłemu procesowi (np. mleko surowe > mleko pasteryzowane > mleko w proszku) spełniało to kryterium.

5.14. Gatunki zwierząt

W załączniku I pkt 4.1 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 „mleko surowe” definiowane jest jako „mleko uzyskane z gruczołów mlecznych zwierząt gospodarskich (...)”. Definicja ta obejmuje zatem zwierzęta inne niż powszechne gatunki mleczne (takie jak krowy, owce, kozy).

W praktyce możliwe jest wprowadzanie do obrotu mleka klaczy, oślic, wielbłądziej lub innych zwierząt gospodarskich, w tym zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (np. reniferów), pod warunkiem że produkcja i przetwarzanie są zgodne z odpowiednimi wymogami określonymi w rozporządzeniach (WE) nr 852/2004 i (WE) nr 853/2004.

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

5.15. Pasożyty stanowiące zagrożenie dla zdrowia publicznego

Sekcja VIII rozdział III pkt D w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zawiera przepisy zapewniające zabicie żywotnych postaci larwalnych pasożytów w produktach rybołówstwa, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów. Przenoszone przez produkty rybołówstwa choroby pasożytnicze u ludzi powodowane są przez:

- zakażenie po spożyciu żywotnych postaci pasożytów stanowiących zagrożenie dla zdrowia człowieka. Postacią larwalną takich pasożytów stanowiących zagrożenie zdrowia dla konsumentów są (1) nicienie, głównie larwy gatunków *Anisakis* i *Pseudoterranova decipiens*, (2) larwy (plerocerkoidy) tasiemców *Diphyllobothrium* oraz (3) larwy (metacerkarie) przywyr, lub
- reakcję alergiczną związaną z *Anisakidae*. Według EFSA¹⁵ tylko *Anisakis simplex* ma wyraźny związek z reakcjami alergicznymi. EFSA twierdzi, że pierwotną przyczyną występowania alergii na nicienie *Anisakis* u ludzi jest zakażenie żywymi larwami *Anisakis simplex*.

5.16. Metody zabijania larw pasożytów

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby przed wprowadzeniem do obrotu produkty rybołówstwa zostały poddane oględzinom w celu wykrycia widocznych pasożytów. Celem oględzin wypatroszonych i niewypatroszonych produktów rybołówstwa zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2074/2005 jest uniknięcie wprowadzania do obrotu wyraźnie zanieczyszczonych produktów rybołówstwa w celu spożycia przez ludzi. Produkty rybołówstwa często wprowadza się do obrotu jako świeże produkty rybołówstwa, które przed spożyciem konsument poddaje obróbce cieplnej lub zamraża w sposób zapewniający zabicie żywotnych postaci pasożytów. Produkty rybołówstwa należy poddawać oględzinom, gdy znajdują się w stanie, w jakim podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze poddaje je obróbce (całe, patroszone, filetowe, porcjowane). Rozporządzenie (WE) nr 2074/2005 zawiera definicje związane z oględzinami, a także bardziej szczegółowe zasady oględzin ryb patroszonych, filetowanych i porcjowanych.

W treści przepisów określono temperaturę i czas obróbki, które podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mają stosować w celu zabicia żywotnych postaci pasożytów. Osiągnięcie takiej temperatury wewnętrznej zależy od grubości i składu produktu. Na przykład oszacowano, że filet o grubości 3 cm powinien być podgrzewany przez 10 minut, aby zapewnić zniszczenie larw *Anisakis* spp. Larwy (metacerkarie) przywyr (w tym gatunków *Opisthorchis* i *Klonorchis*), które

¹⁵ Opinia panelu naukowego ds. zagrożeń biologicznych (BIOHAZ) w sprawie pasożytów w produktach rybołówstwa przyjęta 11 marca 2010 r. <http://www.efsa.europa.eu/it/scdocs/doc/1543.pdf>

występują u ryb słodkowodnych na niektórych obszarach geograficznych, są jednak bardziej odporne na działanie temperatury.

W związku z tym podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze wprowadzające do obrotu ryby słodkowodne muszą również wziąć pod uwagę ryzyko, że takie produkty mogą zawierać metacerkarie mogące stanowić zagrożenie dla zdrowia w przypadku spożycia tych produktów bez obróbki, która zabija takie pasożyty. W różnych sprawozdaniach wskazano różne parametry obróbki mrożeniem, w których giną metacerkarie różnych przywr, co również znalazło odzwierciedlenie w przepisach prawa na całym świecie. EFSA odsyła w swojej opinii w sprawie pasożytów w produktach rybołówstwa do stanowisk WHO, zgodnie z którymi metacerkarie *Opisthorchis* spp. i *Clonorchis* spp. zabija mrożenie w temperaturze $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ przez 5 dni.

Inne parametry dotyczące temperatury i czasu dla różnych metacerkarii można znaleźć m.in. w dokumencie technicznym FAO dotyczącym rybołówstwa nr 444¹⁶. Dane te wskazują m.in., że larwy *Clonorchis sinensis* giną po 3–4 dniach mrożenia w temperaturze $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$, a larwy *Opisthorchis felinus* po 32 godzinach w temperaturze $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Jeżeli chodzi o zabijanie metacerkarii w drodze obróbki cieplnej, w swojej opinii w sprawie pasożytów w produktach rybołówstwa EFSA wskazuje, że metacerkarie *Clonorchis* i *Opisthorchis* giną po 30 minutach w temperaturze $70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

W przypadku gdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze wprowadza do obrotu produkty rybołówstwa przeznaczone do spożycia w stanie surowym lub marynowane, solone lub poddane innej obróbce, jeżeli dana obróbka jest niewystarczająca do zabicia żywotnych postaci pasożytów, w przepisach określono, że podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze nie muszą poddawać obróbce mrożeniem produktów rybołówstwa, które były konserwowane jako zamrożone produkty rybołówstwa przez okres wystarczająco długi, aby zabić żywotne postaci pasożytów. Zgodnie z przepisami zamrożone produkty rybołówstwa należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ w odniesieniu do wszystkich części produktu. W przypadku pasożytów innych niż przywry obróbka mrożeniem musi obejmować obniżenie temperatury we wszystkich częściach produktu co najmniej do:

a) $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ przez okres nie krótszy niż 24 godzin;

lub

b) $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ przez okres nie krótszy niż 15 godzin.

Chociaż larwy przywr wykazują nieco większą odporność, można uznać, że okres, w którym mrożone produkty rybołówstwa są zwykle trzymane w temperaturze $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ podczas przechowywania w chłodni, w trakcie transportu i dystrybucji,

¹⁶ FAO Fisheries Technical Paper 444, Fisheries Technical Paper: rozdział 5.1.4 Parasites. <http://www.fao.org/docrep/006/y4743e/y4743e0c.htm>.

wystarcza do zabicia wszystkich pasożytów, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta. Jeżeli świeże produkty rybołówstwa są zamrażane na krótki okres z przyczyn technologicznych, takich jak obróbka mrożeniem w celu wyeliminowania żywotnych postaci pasożytów stanowiących zagrożenie dla zdrowia publicznego, można je nadal uznawać za świeże produkty rybołówstwa.

Metody inne niż obróbka mrożeniem lub obróbka termiczna, np. solenie na sucho przez pewien okres, również mogą zabijać pasożyty obecne w produktach rybołówstwa. Jeżeli podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze stosują do zabijania pasożytów, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta, takie inne metody, obróbkę należy przeprowadzać zgodnie z oceną ryzyka dokumentującą jej skuteczność. Więcej danych dotyczących metod zabijania larw pasożytów stanowiących zagrożenie dla zdrowia publicznego można znaleźć w różnych dokumentach. Obejmują one opinię EFSA w sprawie pasożytów w produktach rybołówstwa, opinię EFSA w sprawie pasożytów ryb Morza Bałtyckiego¹⁷, dokument techniczny FAO w sprawie rybołówstwa nr 444 oraz opinię 2007-SA-0379¹⁸ wydaną przez AFSSA, francuski organ ds. oceny ryzyka.

5.17. Produkty rybołówstwa z ryb odławianych w naturalnym środowisku

Zgodnie z sekcją VIII rozdział III pkt D.3 lit. c) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 właściwy organ państwa członkowskiego może zezwolić na nieprzeprowadzanie obróbki mrożeniem, jeżeli dostępne są dane epidemiologiczne wskazujące, iż obszary połowowe nie stanowią zagrożenia dla zdrowia w odniesieniu do występowania pasożytów.

EFSA stwierdził, że wszystkie dziko żyjące odławiane ryby morskie i słodkowodne należy uznać za obciążone ryzykiem występowania żywotnych postaci pasożytów stanowiących zagrożenie dla zdrowia ludzi, jeżeli produkty te mają być spożywane w stanie surowym lub prawie surowym. W związku z tym ocena nowej dokumentacji potwierdzającej, że dziko żyjące odławiane ryby, zarówno morskie, jak i słodkowodne, są wolne od pasożytów, powinna opierać się na odpowiedniej ocenie ryzyka. W ocenie, czy produkty rybołówstwa z danego łowiska mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, powinno się uwzględnić częstość występowania, liczebność, a także gatunki i rozmieszczenie geograficzne pasożytów i ich żywicieli, jak również dane z systemów monitorowania oraz tendencje w zakresie występowania i liczebności pasożytów. Należy również zauważyć, że państwo

¹⁷ Opinia panelu naukowego ds. zagrożeń biologicznych (BIOHAZ) w sprawie oceny danych epidemiologicznych dotyczących zagrożeń dla zdrowia wynikających z obecności pasożytów w dziko doławianych ryb z łowisk Morza Bałtyckiego, przyjęta w dniu 7 lipca 2011 r. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2320.htm>.

¹⁸ Opinia francuskiej Agencji ds. Bezpieczeństwa Żywności (AFSSA) w sprawie wniosku o ocenę ryzyka dotyczącego obecności *Anisakidae* w produktach rybołówstwa oraz przedłużenia zwolnienia z obowiązku zamrażania produktów rybołówstwa, w przypadku których karmienie odbywa się w warunkach kontrolowanych, oraz w odniesieniu do niektórych gatunków ryb dziko żyjących. (AFSSA – wniosek nr. 2007-SA-0379). <http://www.anses.fr/Documents/MIC2007sa0379EN.pdf>.

członkowskie musi przestrzegać obowiązku zgłaszania wszelkich takich środków krajowych zgodnie z dyrektywą (UE) 2015/1535¹⁹.

5.18. Produkty rybołówstwa pozyskane z akwakultury

Rozdział III pkt D.3 lit. d) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że niektóre produkty rybołówstwa pozyskane z akwakultury mogą być zwolnione z wymogu mrożenia, nawet jeśli są przeznaczone do spożycia w stanie surowym lub marynowane, solone lub poddane obróbce niewystarczającej do żywotnych postaci pasożytów. Procedury i środki zapewniające brak pasożytów powinno się projektować według ryzyka zakażenia. Odpowiednimi narzędziami wspomagającymi podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze w określaniu środków zapewniających, aby produkty rybołówstwa nie były zakażone pasożytami, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, mogą być wytyczne dotyczące dobrych praktyk.

5.18.1. Systemy hodowlane, które z natury wykluczają jakąkolwiek możliwość zakażenia

Są to systemy, w ramach których obiekty i sam system projektuje się w taki sposób, aby w sposób naturalny chroniły przed dostępem jakiegokolwiek źródła zakażenia. Systemy te obejmują lądowe systemy zbiorników zasilanych wodą, w przypadku której można wykazać, że jest wolna od pasożytów. Systemy otwarte, takie jak pływające klatki itp., nie należą do tej kategorii. W przypadku hodowli w wodzie słodkiej woda powinna przepływać w sposób ciągły i nie powinna pochodzić z jezior ani zbiorników wodnych. Jeżeli wymogi te nie są spełnione lub jeżeli ryby hoduje się w wodzie słonej, wodę należy przefiltrować w sposób uniemożliwiający dostęp jakiegokolwiek źródła zakażenia. W przypadku systemów hodowlanych, które z natury wykluczają jakąkolwiek możliwość zakażenia produktu rybołówstwa, wystarczy udokumentować zgodność z mającymi zastosowanie do takich systemów hodowli dobrymi praktykami, które zapewniają brak pasożytów stanowiących zagrożenie dla zdrowia.

5.18.2. Hodowla ryb stwarzająca niewielkie ryzyko zakażenia

Tego typu systemy produkcji również muszą spełniać podstawowe kryteria, zgodnie z którymi ryby są wyhodowane z zarodków i przez całe życie karmione wyłącznie pożywieniem, które nie zawiera żywotnych postaci pasożytów. Systemy te nie są jednak całkowicie odizolowane od środowiska pod względem możliwości wystąpienia pasożytów. Na przykład ryby mogą przez przynajmniej część swojego życia przebywać w środowisku, w którym nie można wykluczyć obecności pasożytów. Zgodnie z opinią naukową EFSA łosoś atlantycki hodowany w określony sposób stwarza niewielkie ryzyko w odniesieniu do pasożytów mających znaczenie dla zdrowia publicznego. Z praktycznych doświadczeń z gatunkami innymi niż hodowlany łosoś atlantycki wynika również, że inne produkty rybołówstwa hodowli prowadzonej w określony sposób lub na

¹⁹ Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiająca procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (ujednolicenie), Dz.U. L 241 z 17.9.2015, s. 1.

określonych obszarach, zarówno w wodzie słodkiej, jak i morskiej, mogą być wolne od pasożytów, które stanowią zagrożenie dla konsumentów. Zanim podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zaczną stosować odstępstwo od wymogu obróbki mrożeniem w odniesieniu do takiej produkcji, należy wykazać, że stosowane procedury zapewniają, aby produkcja nie stwarzała zagrożenia dla zdrowia ze względu na obecność żywych pasożytów. Właściwy organ musi zatwierdzić te procedury. W niektórych przypadkach wystarczy odnieść się do oceny ryzyka EFSA dotyczącej tego rodzaju produkcji, stosowanych procedur i dysponować ogólnym programem monitorowania na szczeblu krajowym gwarantującym, że informacje, na których oparto pozytywną ocenę ryzyka, nie uległy zmianie.

Jeżeli dany rodzaj produkcji nie może co do zasady wykluczyć ryzyka związanego z pasożytami, konieczne może się okazać ściślejsze monitorowanie produktów rybołówstwa na poziomie gospodarstwa lub nawet partii. Metody wykorzystywane do kontroli pod kątem braku pasożytów powinny być dostosowane do rodzaju pasożytów, rodzaju gatunków ryb itp., i mogą obejmować takie praktyki jak zwykła kontrola wzrokowa, badanie pod światło (kontrola wzrokowa na podświetlanym stole) po test sztucznego trawienia w pepsynie/HCl. W przypadku stwierdzenia w ramach programów monitorowania lub w jakikolwiek inny sposób obecności jakichkolwiek pasożytów, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, dane produkty powinny zostać wyłączone z zakresu wyjątku dotyczącego mrożenia do czasu sprawdzenia systemu produkcji i przywrócenia gospodarstwa do stanu pierwotnego, który umożliwił podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze korzystanie z tego wyjątku.

5.19. Dokumenty towarzyszące produktom rybołówstwa, których nie poddano obróbce mrożeniem

Do każdej partii produktów rybołówstwa objętej odstępstwem, o którym mowa w sekcji VIII rozdział III pkt D.3 lit. c) i d) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 (zwalniającym z konieczności mrożenia), dołącza się dokumentację wykazującą, że właściwe organy zatwierdziły procedury zastosowane w celu zapewnienia, aby produkcja nie stanowiła zagrożenia dla zdrowia w odniesieniu do występowania pasożytów. Może to obejmować umieszczenie w dokumencie handlowym zdania informującego o zatwierdzeniu procedur przez właściwe organy państwa, z którego pochodzą produkty rybołówstwa, lub kopie zatwierdzenia procedur dostarczone przez właściwe organy lub jakikolwiek inny dokument potwierdzający, że właściwe organy zezwoliły na odstąpienie wymogu obróbki mrożeniem.

5.20. Pojęcie „w sposób widoczny zanieczyszczone”

Sekcja VIII rozdział V pkt D „pasożyty” w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zawiera przepis ogólny mający zastosowanie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze dotyczący oględzin w celu wykrycia widocznych pasożytów i zasady wprowadzania do obrotu takich produktów rybołówstwa:

„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby przed wprowadzeniem do obrotu, produkty rybołówstwa zostały poddane oględzinom w celu wykrycia widocznych pasożytów. Nie mogą wprowadzać do obrotu w celu spożycia przez ludzi produktów rybołówstwa, które w sposób widoczny są zanieczyszczone pasożytami”.

W sekcji I załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 2074/2005 ustanowiono, w rozdziale II, bardziej szczegółowe przepisy dotyczące kontroli wzrokowej wypatroszonych ryb i filetów oraz płatów rybnych w zakładach na lądzie i na pokładzie statków przetwórci. Zdefiniowano również, w rozdziale I, pojęcia „widoczny pasożyt”, „kontrola wzrokowa” i „badanie pod światło”.

Podczas oględzin mających na celu ustalenie, czy produkty rybołówstwa są „w sposób widoczny zanieczyszczone” pasożytami, nie można stosować metod destrukcyjnych, takich jak test trawienia. Badania jamy brzusznej po nacięciu przeprowadzonego w celu oględzin wnętrza i otrzewnej nie uważa się za metodę destrukcyjną. Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze musi dokonać oględzin produktu rybołówstwa, gdy produkt ten znajduje się w stanie, w jakim podmiot ten dokonuje obróbki tego produktu (cały, wypatroszony, filetowany, porcjowany). Jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze poddaje obróbce zajmuje się wyłącznie ryby niewypatroszone, oględziny obejmują powierzchnię ryb, np. skórę, oczy, otwór gębowy i skrzela. Jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze patroszy produkt rybołówstwa, badanie obejmuje również jamę brzuszną, wnętrza i otrzewną. Jeżeli produkt rybołówstwa jest filetowany lub porcjowany, należy sprawdzić filety i płaty.

Rozważając, czy „produkt rybołówstwa” jest „w sposób widoczny zanieczyszczony” pasożytami, w celu dokonania oceny, czy można go wprowadzić do obrotu, czy nie, należy wprowadzić rozróżnienie między częściami jadalnymi i niejadalnymi produktu rybołówstwa:

- Jeżeli widoczne pasożyty znajdują się tylko w częściach produktu rybołówstwa, które nie mają być spożyte (**na niejadalnych częściach surowca**), normalne procedury (w tym patroszenie itp.) gwarantują, że surowce faktycznie wykorzystywane do wytwarzania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi nie są w sposób widoczny zanieczyszczone widocznymi pasożytami. Po usunięciu części niejadalnych surowców nie uważa się za „w sposób widoczny zanieczyszczone”.
- Kiedy **części jadalne (surowce lub produkty, które mają być oferowane konsumentowi)** są w sposób widoczny zanieczyszczone widocznymi pasożytami, podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze ma dwie możliwości:
 - (i) albo nie wprowadzać produktu rybołówstwa do obrotu, albo
 - (ii) zastosować zgodnie z zasadami higieny normalne sortowanie lub procedury przygotowawcze bądź przetwórcze, zgodnie z rozdziałem IX

pkt 1 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004, w celu zagwarantowania, w drodze kontroli wzrokowej, że produkt, który ma być oferowany konsumentowi, nie jest już „w sposób widoczny zanieczyszczony” pasożytami, i w związku z tym nadaje się do spożycia przez ludzi. Procedury mogą obejmować trybowanie surowców, które są szczególnie podatne na pasożyty.

Komisja Kodeksu Żywnościowego opracowała uznane na arenie międzynarodowej normy, które zawierają więcej informacji szczegółowych dotyczących niektórych określonych produktów rybołówstwa zanieczyszczonych pasożytami. Chociaż dokumenty te dotyczą określonych produktów i nie można ich stosować do produktów rybołówstwa w sposób ogólny, stanowią one istotne punkty odniesienia dla konkretnych produktów.

W Kodeksie Żywnościowym określono limity dotyczące nieżywotnych postaci widocznych pasożytów i poziomów wad związanych ze zmianą struktury spowodowaną przez pasożyty odnoszące się do niektórych określonych produktów rybołówstwa gotowych do zaoferowania ich konsumentom. W kodeksie opisano również badanie pod światło w sposób bardziej szczegółowy niż w przepisach UE.

Niektóre pasożyty obecne w produktach rybołówstwa mogą być niewidoczne, ale powodują rozpad mięsa ryb i mogą spowodować, że będzie niezdatne do spożycia przez ludzi. W takich przypadkach zastosowanie ma rozdział IX pkt 1 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004, a nie przepisy dotyczące widocznych pasożytów w produktach rybołówstwa, o których mowa w sekcji VIII rozdział V pkt D załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Odpowiednimi narzędziami wspomagającymi podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze w kwestii produktów rybołówstwa, które są „w sposób widoczny zanieczyszczone”, mogą być wytyczne dotyczące dobrych praktyk.

5.21. Przetworzone/nieprzetworzone produkty rybołówstwa

Przetwarzanie i produkty przetworzone zdefiniowano w art. 2 lit. m) i o) rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Art. 2 lit. m) tego rozporządzenia stanowi, że „przetwarzanie» oznacza każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów”.

Niektóre podmioty wstrzykują do świeżych lub rozmrożonych produktów rybołówstwa roztwór wody zawierający dodatki, twierdząc, że jest to „marynowanie”. Ich celem jest stosowanie niedozwolonych dodatków lub innych składników, zakazanych w świeżych lub nieprzetworzonych produktach surowych, co ostatecznie ma doprowadzić do zmiany barwy lub tekstury ryb, twierdząc, że czynność ta stanowi przetwarzanie. Po poddaniu takiej obróbce produkty rybołówstwa wyglądają jak świeże/surowe i nieprzetworzone, co wprowadza konsumentów w błąd, ponieważ nie spodziewają się, że wrażenie świeżości może

wynikać z dodania niedozwolonych dodatków do produktu świeżego. Rezultatu stosowania w nieprzetworzonych produktach rybołówstwa niedozwolonych dodatków lub innych składników, które nie zmieniają w istotny sposób charakteru produktów, nie można uznać za „przetworzone produkty rybołówstwa” i wprowadzanie tych produktów do obrotu jako „przetworzone produkty rybołówstwa” celem uzasadnienia stosowania takich dodatków stanowi naruszenie przepisów UE. W związku z tym produktów tych nie można uznać za przetworzone, biorąc pod uwagę, że wstrzyknięcie wody zawierającej dodatki jest działaniem, które nie zmienia w istotny sposób pierwotnego produktu, i nie można ich oznaczać jako takie.

ZNAK IDENTYFIKACYJNY

5.22. Kto musi nanosić swój znak identyfikacyjny?

Art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że:

„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze 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; lub

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

Sekcja I pkt A.2 załącznika II do rozporządzenia stanowi ponadto, że:

„Jednakże, kiedy opakowanie produktu jest usunięte lub jest ono dalej przetwarzane w innym zakładzie, produkt należy opatrzyć nowym znakiem. W takich przypadkach nowy znak musi wskazywać numer zatwierdzenia zakładu, w którym te czynności mają miejsce”.

Kluczową kwestią jest „podleganie zatwierdzeniu” zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004. Nie obejmuje to zakładów, które zajmują się produkcją podstawową, transportem, przechowywaniem produktów, które nie muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze, lub działalnością związaną z handlem detalicznym, jeżeli są one wyłączone z zakresu stosowania rozporządzenia (WE) nr 853/2004, oraz zakłady zajmujące się obróbką środków spożywczych, w odniesieniu do których nie określono wymogów szczegółowych w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W sekcji I pkt A.2 załącznika II jasno stwierdzono, że „poddawanie obróbce”, o którym mowa w art. 5 ust. 1, należy rozumieć szeroko, w tym jako usunięcie opakowania jednostkowego lub zbiorczego.

W związku z tym znak identyfikacyjny kojarzony jest z zatwierdzeniem zakładu. Należy zauważyć, że naniesienie znaku identyfikacyjnego na produkt

niekoniecznie oznacza, że jest on gotowy do sprzedaży konsumentowi końcowemu w momencie opuszczenia zakładu.

Z drugiej strony, jeżeli opakowanie zbiorcze lub jednostkowe nie zostało usunięte, ani nie miało miejsca przetwarzanie w zakładzie, należy utrzymać znak identyfikacyjny ostatniego zakładu, w którym odbyły się poprzednie etapy łańcucha produkcji i który podlega obowiązkowi naniesienia znaku identyfikacyjnego, przy czym nie należy stosować żadnego nowego (dodatkowego) znaku identyfikacyjnego.

Przykłady

- Podmiot A dostarcza podmiotowi B (niebędącemu sprzedawcą detalicznym) środek spożywczy o stałej temperaturze w opakowaniach jednostkowych, w odniesieniu do którego określono wymogi szczegółowe w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, bez etykiety i bez znaku identyfikacyjnego na produktach w opakowaniach jednostkowych, ale ze znakiem identyfikacyjnym na opakowaniu zbiorczym. Podmiot B wyjmując produkty znajdujące się w opakowaniach jednostkowych z opakowania zbiorczego, a zatem musi nanieść swój znak identyfikacyjny na opakowania jednostkowe lub na nowe opakowanie zbiorcze. Podmiot B musi być zatwierdzony, ponieważ jego działalność nie ogranicza się jedynie do przechowywania.
- Duże opakowanie zbiorcze opatrzone znakiem identyfikacyjnym podmiotu A naniesionym na zewnętrzną powierzchnię tego opakowania oraz na znajdujące się w nim produkty w opakowaniach jednostkowych trafia do podmiotu B (niebędącego sprzedawcą detalicznym). Opakowanie zbiorcze zostaje usunięte. Produkty w opakowaniach jednostkowych zostają ponownie opakowane. Opakowanie zbiorcze (lub jednostkowe) musi zostać opatrzone znakiem identyfikacyjnym podmiotu B ze względu na usunięcie opakowania zbiorczego. Znaki identyfikacyjne na opakowaniu jednostkowym i opakowaniu zbiorczym będą się różnić lub na opakowaniu jednostkowym mogą widnieć dwa znaki identyfikacyjne.
- Podmiot B otrzymuje schłodzone mięso lub ryby, w odniesieniu do których określono wymogi szczegółowe w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, ze znakiem identyfikacyjnym podmiotu A, który zajmował się, na przykład, krojeniem i pakowaniem jednostkowym. Podmiot B poddaje produkt jedynie obróbce mrożeniem (nie ma miejsca ponowne pakowanie w opakowania jednostkowe ani zbiorcze). Podmiot B nie może nanieść swojego znaku identyfikacyjnego, ponieważ nie miało miejsca ponowne pakowanie w opakowania jednostkowe ani zbiorcze, a mrożenia nie uznaje się za przetwarzanie.
- Podmiot B otrzymuje porcjowane produkty mięsne w opakowaniach jednostkowych opatrzonych znakiem identyfikacyjnym podmiotu A. Podmiot B jest samodzielnym zakładem, który jedynie poddaje produkt operacji przetwarzania wysokociśnieniowego (HPP) w stopniu wystarczającym do

zmniejszenia zawartości bakterii. Podmiot B musi nanieść swój znak identyfikacyjny na nowe opakowanie zbiorcze lub na opakowania jednostkowe produktu, ponieważ przetwarzanie wysokociśnieniowe (HPP) uznaje się za przetwarzanie. W rezultacie na opakowaniu jednostkowym mogą widnieć dwa znaki identyfikacyjne. Z oznakowania powinno jasno wynikać, jakie operacje przeprowadziły odpowiednio podmiot A i B.

5.23. Wielokrotne oznakowanie identyfikacyjne

W niektórych przypadkach opakowania jednostkowe mogą zostać opatrzone więcej niż jednym znakiem identyfikacyjnym (zob. ostatni przykład powyżej dotyczący porcjowanych produktów mięsnych w opakowaniach jednostkowych poddawanych HPP).

W wyjątkowych sytuacjach na jedno opakowanie można nanieść kilka znaków identyfikacyjnych, ale z wyraźnym wskazaniem, który znak jest ważny. Ma to miejsce w przypadku, gdy ten sam produkt może być wytwarzany w różnych zakładach.

Przepisy rozporządzenia (WE) nr 853/2004 nie zabraniają takiej praktyki, dopóki jest oczywiste, który zakład wyprodukował lub przetworzył dany produkt. Ponadto wielokrotne oznakowanie identyfikacyjne powinno się stosować tylko w wyjątkowych sytuacjach i unikać, na ile to tylko możliwe, aby zapobiec niejasnościom związanym z określeniem zakładu, który wytworzył dany produkt.

ZAŁĄCZNIK I

Niewyczerpujący wykaz nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego

- mięso świeże/mięso mielone/mięso oddzielone mechanicznie
- nieobrobione jelita, żołądki i pęcherze
- surowe wyroby mięsne
- świeża krew
- świeże produkty rybołówstwa lub mrożone produkty rybołówstwa wytworzone ze świeżych produktów rybołówstwa
- żywe małże, żywe szkarłupnie, żywe osłonice i żywe ślimaki morskie
- mleko surowe
- jaja w skorupkach i jaja w stanie płynnym niepoddane obróbce termicznej
- żabie udka
- żywe ślimaki
- miód, propolis, pyłek i mleczo pszczele (jeżeli są nieprzetworzone)

Produkt nieprzetworzony zawierający produkt pochodzenia roślinnego jest nadal produktem surowym (jeżeli dodanie produktu pochodzenia roślinnego nie zmienia w istotny sposób pierwotnego produktu), np.:

- szaszłyk ze świeżego mięsa i warzyw
- świeże produkty rybołówstwa lub mrożone produkty rybołówstwa wytworzone ze świeżych produktów rybołówstwa, całych lub wstępnie przetworzonych (np. filety rybne lub schaby), z dodatkami dozwolonymi w odniesieniu do nieprzetworzonych produktów rybołówstwa

Uwagi:

- Produkty nieprzetworzone można zakwalifikować do „produktów surowych”, tj. niepoddanych procesowi przetwórczemu (czynność w istotny sposób zmieniająca pierwotny produkt, w tym ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcja, wyciskanie lub połączenie tych procesów). Produkty mrożone wytworzone z nieprzetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego pozostają produktami nieprzetworzonymi.
- „Świeże” (w odniesieniu do mięsa) oznacza mięso niepoddane żadnemu procesowi konserwującemu poza chłodzeniem, zamrażaniem lub szybkim zamrażaniem, w tym mięso hermetycznie pakowane w kontrolowanej atmosferze.
- „Świeże” (w odniesieniu do produktów rybołówstwa) oznacza nieprzetworzone produkty rybołówstwa, całe lub wstępnie przetworzone, w tym produkty pakowane hermetycznie lub w zmodyfikowanej atmosferze, których nie poddano żadnemu działaniu konserwującemu poza schłodzeniem.
- Mrożone produkty rybołówstwa wytworzone ze świeżych produktów rybołówstwa są produktami nieprzetworzonymi, które mogą być całe lub wstępnie przetworzone.

Zasadniczo należy je sklasyfikować jako surowce, jak określono w pierwszym punkcie.

ZAŁĄCZNIK II

Niewyczerpujący wykaz przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego

Produkty przetworzone uzyskuje się w wyniku poddania produktów surowych takim procesom, jak ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie itp. Proces musi prowadzić do istotnej zmiany pierwotnego produktu.

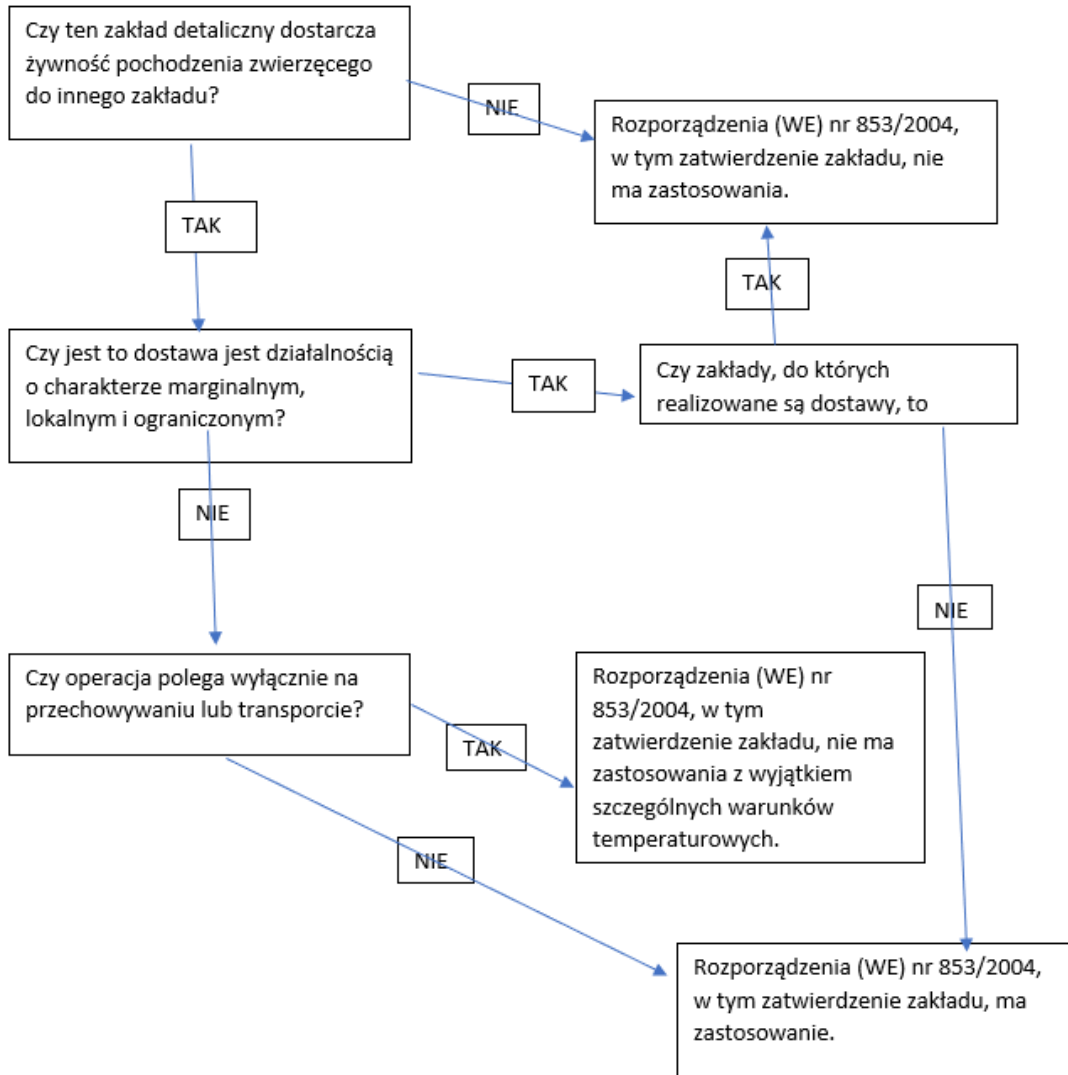
- produkty mięsne (szynka, salami itp.)
- przetworzone produkty rybołówstwa (ryby wędzone, ryby marynowane do czasu, gdy ta czynność w sposób istotny zmienia pierwotny nieprzetworzony produkt, w tym jego wygląd itp.)
- produkty mleczarskie (mleko pasteryzowane i inne mleko poddane obróbce termicznej, ser, jogurt itp.)
- wyroby jajeczne (jaja w proszku itp.)
- wytopiony tłuszcz zwierzęcy
- skwarki
- żelatyna
- kolagen
- obrobione jelita, żołądki i pęcherze itp.
- witamina D3 i jej prekursorzy otrzymywane z lanoliny

Produktami przetworzonymi są również:

- połączenie przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego, np. ser z szynką, olej z ryb w kapsułkach żelatyny pochodzenia bydlęcego, omlet z szynką przygotowany z wyrobów jajecznych;
- produkty poddane kilku procesom przetwórczym, np. ser z mleka pasteryzowanego.

ZAŁĄCZNIK III

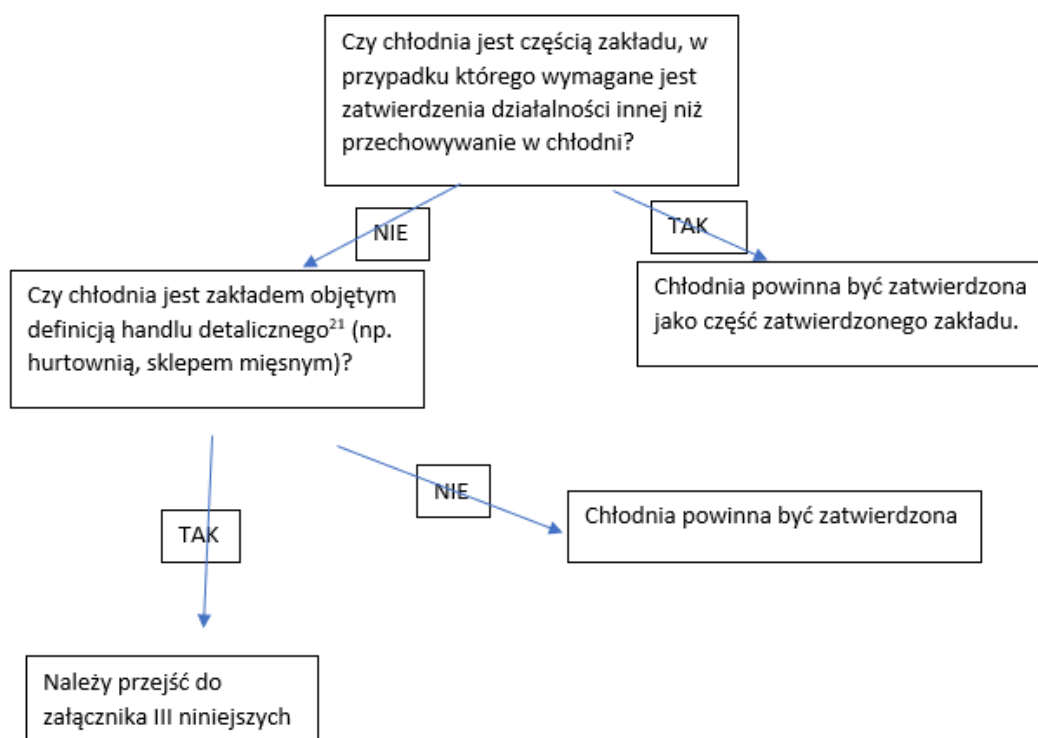
Stosowanie rozporządzenia (WE) nr 853/2004 do działalności związanej z handlem detalicznym²⁰, w tym zatwierdzania zakładu



²⁰ Zgodnie z definicją w art. 3 pkt 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 „handel detaliczny” oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie.

ZAŁĄCZNIK IV

Zatwierdzanie chłodni służących do przechowywania żywności pochodzenia zwierzecego



²¹ Zgodnie z definicją w art. 3 pkt 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002: „handel detaliczny” oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie.

ZAŁĄCZNIK V

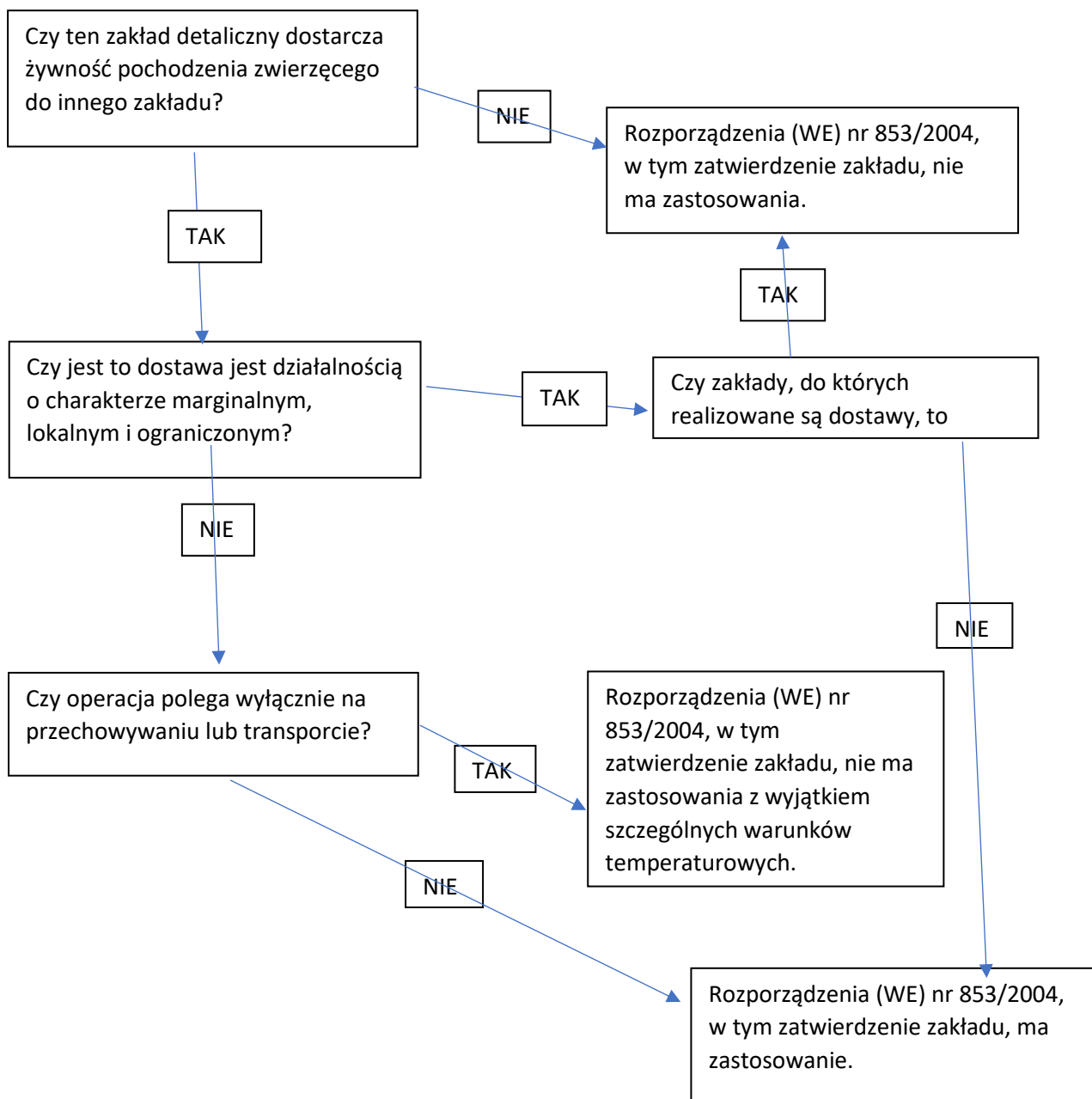
Niewyczerpujący wykaz zakładów podlegających zatwierdzeniu

- Zakłady o charakterze ogólnym
 - zakłady zajmujące się ponownym pakowaniem w opakowania jednostkowe/zbiorcze produktów pochodzenia zwierzęcego, w odniesieniu do których określono wymogi w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, nawet jeżeli ich działalność nie wiąże się z innymi czynnościami, takimi jak porcjowanie i krojenie w plastry
 - zakłady produkujące suplementy diety uznawane za produkty pochodzenia zwierzęcego, jeżeli określono odpowiednie wymogi w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, np. zakłady napełniające kapsułki olejem z ryb
 - chłodnie, jeżeli są do tego zobowiązane na podstawie załącznika IV
- Mięso
 - rzeźnie
 - zakłady rozbioru mięsa
 - ubój w gospodarstwie pochodzenia (z wyjątkiem bezpośrednich dostaw, realizowanych przez producenta, małych ilości mięsa z drobiu, zajęczaków i renifera (*Rangifer tarandus tarandus*, tylko w pewnych regionach Finlandii i Szwecji), których uboju dokonano w gospodarstwie dla konsumenta końcowego i lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego)
 - zakład przetwórstwa dziczyzny
 - zakłady produkujące mięso mielone, surowe wyroby mięsne i MOM
 - zakłady wytwarzające produkty mięsne
 - punkty gromadzenia zwierząt łownych (małych i dużych), w przypadku przyjmowania tusz z innych punktów gromadzenia zwierząt łownych
- Żywe małże
 - podmioty pośredniczące, jeżeli przechowują żywe małże w chłodniach, grupują lub dzielą partie żywych małż bądź zajmują się kondycjonowaniem lub ponownym zanurzeniem w wodzie
 - zakłady wysyłki
 - zakłady oczyszczania
- Produkty rybołówstwa
 - statki zamrażalnie, statki chłodnie i statki przetwórcze
 - zakłady na lądzie
- Mleko i produkty mleczarskie

- zakłady przetwarzające mleko surowe na mleko poddane obróbce termicznej i wytwarzające produkty mleczarskie z mleka surowego
- zakłady wytwarzające produkty mleczarskie z przetworzonych wcześniej wyrobów mlecznych (np. masło ze śmietany pasteryzowanej, ser z mleka pasteryzowanego lub mleka w proszku)
- punkty skupu mleka
- Jaja i produkty jajeczne
 - ośrodki pakowania jaj
 - zakłady przetwarzające jaja lub produkty jajeczne

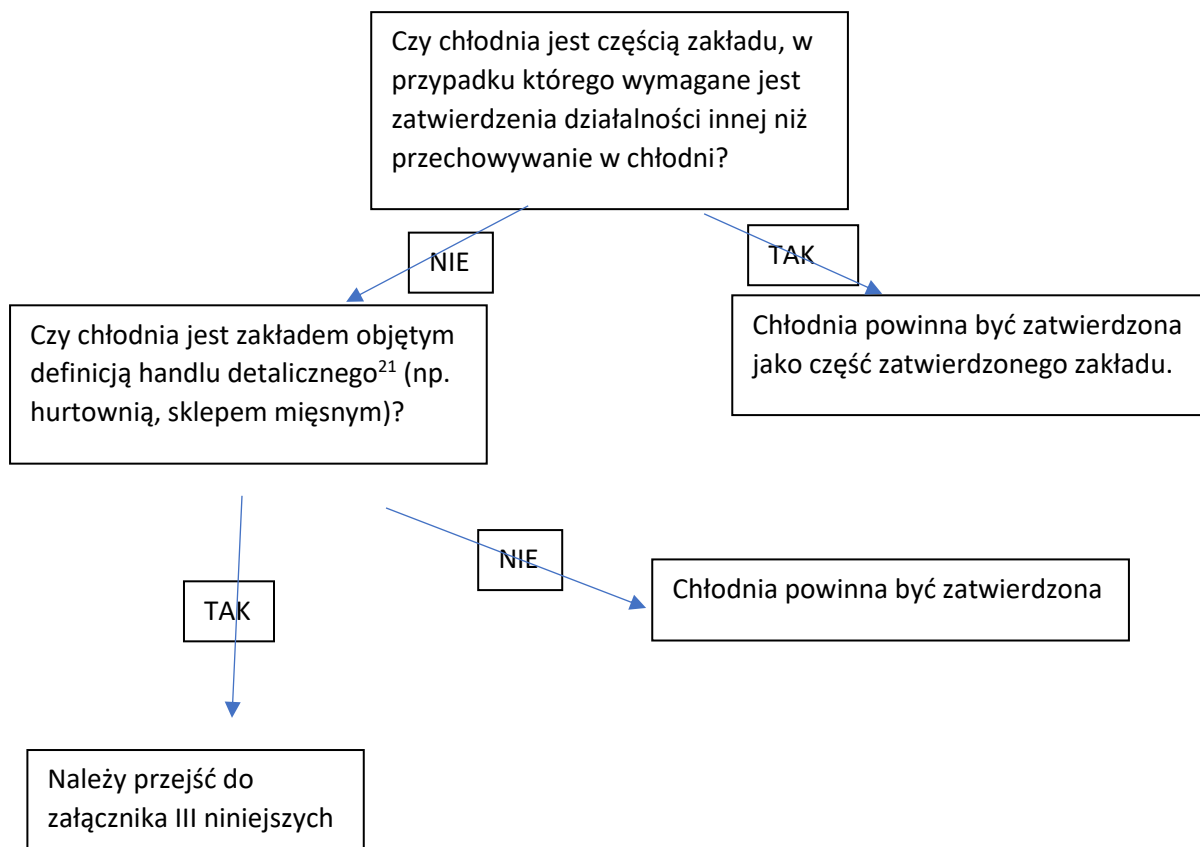
- Żabie udka i ślimaki
 - zakłady wstępnie przetwarzające lub przetwarzające żabie udka i ślimaki
- Wytopiony tłuszcz zwierzęcy i skwarki
 - zakłady skupujące, składujące lub przetwarzające surowce
- Żołądki i pęcherze
 - zakłady zajmujące się obróbką pęcherzy, żołądków i jelit
- Żelatyna
 - zakłady przetwarzające surowce
 - zakłady produkujące kapsułki żelatyny z wypełnieniem lub bez
- Kolagen
 - zakłady przetwarzające surowce

Załącznik III: Stosowanie rozporządzenia (WE) nr 853/2004 do działalności związanej z handlem detalicznym¹, w tym zatwierdzania zakładu



¹ Zgodnie z definicją w art. 3 pkt 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002: „handel detaliczny” oznacza obsługę lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie.

Załącznik IV: Zatwierdzenie chłodni służących do przechowywania żywności pochodzenia zwierzęcego



²¹ Zgodnie z definicją w art. 3 pkt 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002: „handel detaliczny” oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie.