

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2021/1374

z dnia 12 kwietnia 2021 r.

zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

(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,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczegółowe przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, dotyczące podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze.
- (2) Podpuszczka jest kompleksem enzymów stosowanym do produkcji niektórych serów. Pozyskuje się ją z żołądków młodych przeżuwaczy. Na podstawie doświadczeń zdobytych przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze należy zmienić szczegółowe wymogi higieny dotyczące żołądków do produkcji podpuszczki, określone w sekcji I rozdział IV pkt 18 lit. a) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, aby zoptymalizować sposób pozyskiwania podpuszczki od młodych owiec i kóz. W szczególności należy dopuścić, aby żołądki mogły opuszczać rzeźnię bez opróżniania lub czyszczenia.
- (3) Rozwój technologiczny spowodował, że w przypadku głów i kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego zwierząt gospodarskich kopytnych pojawiła się potrzeba zezwolenia na skórowanie lub sparzanie i usuwanie sierści poza rzeźnię w wyspecjalizowanych zatwierdzonych zakładach do celów dalszego przetworzenia żywności. W praktyce należy zatem zezwolić na transport głów i kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego zwierząt gospodarskich kopytnych do tych zakładów pod pewnymi warunkami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności. Należy zatem zmienić sekcję I rozdział IV pkt 18 lit. c) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (4) Zgodnie z art. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/624 ⁽²⁾ urzędowy lekarz weterynarii może przeprowadzić badanie przedubojowe poza rzeźnią w przypadku uboju z konieczności zwierząt gospodarskich kopytnych. Sekcja I rozdział VI pkt 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zobowiązuje lekarza weterynarii do przeprowadzenia badania przedubojowego w przypadku uboju z konieczności. Wymóg ten należy zmienić tak, aby był spójny z art. 4 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/624 i odnosił się do urzędowego lekarza weterynarii.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/624 z dnia 8 lutego 2019 r. dotyczące szczególnych przepisów w dziedzinie przeprowadzania kontroli urzędowych dotyczących produkcji mięsa oraz obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych w odniesieniu do żywych małży zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 (Dz.U. L 131 z 17.5.2019, s. 1).

- (5) Poprawa dobrostanu zwierząt jest jednym z działań zaproponowanych w strategii Komisji „od pola do stołu”⁽³⁾ na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego w ramach Europejskiego Zielonego Ładu. Nastąpiła w szczególności zmiana w strukturze spożycia mięsa, przy rosnącym nacisku ze strony Parlamentu Europejskiego, rolników i konsumentów, aby zezwolono na ubój niektórych domowych zwierząt jednokopytnych w gospodarstwie pochodzenia w celu uniknięcia ewentualnych problemów związanych z dobrostanem zwierząt podczas ich gromadzenia i transportu.
- (6) Z wyjątkiem uboju z konieczności domowe zwierzęta gospodarskie kopytne muszą być poddawane ubojowi w rzeźni zatwierdzonej zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w celu zapewnienia zgodności z wymogami higieny ustanowionymi w sekcji I rozdziały II i IV załącznika III do tego rozporządzenia. Zgodnie z tym artykułem właściwe organy państw członkowskich mogą zatwierdzać rzeźnie polowe. Takie przenośne obiekty mogą być umieszczane we wszystkich odpowiednich miejscach, w tym w gospodarstwach, gdzie można poddawać ubojowi grupy zdrowych zwierząt. W innych okolicznościach transport niektórych zwierząt może stwarzać ryzyko dla obsługi lub dla dobrostanu zwierząt. Należy zatem zezwolić na ubój i wykrawianie w gospodarstwie pochodzenia w przypadku ograniczonej liczby bydła domowego i trzody chlewnej oraz gospodarskich zwierząt jednokopytnych. Taka praktyka powinna podlegać rygorystycznym warunkom, aby utrzymać wysoki poziom bezpieczeństwa żywności w przypadku mięsa pochodzącego od takiego zwierzęcia.
- (7) Bydłu domowemu i trzodzie chlewnej oraz gospodarskim zwierzętom jednokopytnym poddanym ubojowi w gospodarstwie pochodzenia powinno towarzyszyć urzędowe świadectwo potwierdzające, że wymogi higieny uboju zostały spełnione. Takie urzędowe świadectwo jest przewidziane w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2020/2235⁽⁴⁾.
- (8) W dniu 27 września 2018 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przyjął drugą opinię naukową w sprawie metod analizy zagrożeń w odniesieniu do niektórych małych placówek handlu detalicznego i darowizn żywności⁽⁵⁾. W opinii tej zaleca się zamrażanie na poziomie sprzedaży detalicznej jako dodatkowe narzędzie gwarantujące bezpieczną redystrybucję żywności wśród osób potrzebujących. Ułatwienie bezpiecznego dokonywania darowizn żywności zarówno zapobiega marnotrawieniu żywności, jak i przyczynia się do bezpieczeństwa żywnościowego zgodnie z celami określonymi w strategii Komisji „od pola do stołu” i z jej ogólnym celem, jakim jest ustanowienie sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego w ramach Europejskiego Zielonego Ładu. Zamrażanie żywności może być ważnym sposobem zapewnienia jej bezpiecznej redystrybucji przez banki żywności i inne organizacje charytatywne. W przypadku handlu detalicznego zamrażanie mięsa nie jest obecnie dozwolone, ponieważ mięso przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bez zbędnej zwłoki po uboju lub rozbiorze zgodnie z sekcją I rozdział VII pkt 4 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w odniesieniu do zwierząt gospodarskich kopytnych oraz zgodnie z sekcją II rozdział V pkt 5 tego załącznika w odniesieniu do drobiu i zajączaków. Należy zatem zezwolić na zamrażanie mięsa w przypadku sprzedaży detalicznej pod pewnymi warunkami, aby zapewnić bezpieczną dystrybucję darowizn żywności.
- (9) W rozporządzeniu (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽⁶⁾ zdefiniowano pojęcie „zatwierdzony lekarz weterynarii”. Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625⁽⁷⁾ uchylono rozporządzenie (WE) 854/2004 i zdefiniowano pojęcie „urzędowy lekarz weterynarii”. Ponieważ definicja „urzędowego lekarza weterynarii” w rozporządzeniu (UE) 2017/625 obejmuje „zatwierdzonego lekarza weterynarii”, odniesienia do „zatwierdzonego lekarza weterynarii” w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 powinny zostać zmienione tak, aby odnosiły się do „urzędowego lekarza weterynarii”.

⁽³⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

⁽⁴⁾ 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).

⁽⁵⁾ Dziennik EFSA 2018; 16(11):5432.

⁽⁶⁾ Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 206).

⁽⁷⁾ 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) (Dz.U. L 95 z 7.4.2017, s. 1).

- (10) Szczegółowe wymogi dotyczące higieny w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa dzikich ssaków parzystokopytnych utrzymywanych w warunkach fermowych, ustanowione w sekcji III załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, mają zastosowanie wyłącznie do mięsa z jeleniowatych lub świniowatych. Podobne wymogi powinny mieć również zastosowanie do mięsa innych dzikich ssaków parzystokopytnych utrzymywanych w warunkach fermowych, takich jak lamy, aby uniknąć ewentualnego zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności wynikającego ze zmian w strukturze konsumpcji spowodowanych zwiększonym spożyciem takiego mięsa.
- (11) Ciała i wnętrzości upolowanych zwierząt łownych mogą być transportowane do punktu gromadzenia i przechowywane w nim przed transportem do zakładu obróbki dziczyzny. Należy wprowadzić szczegółowe zasady higieny dotyczące obchodzenia się z tymi ciałami i wnętrzościami oraz ich przechowywania w takich punktach gromadzenia, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności w przypadku mięsa poprzez zmianę wymogów higieny w odniesieniu do zwierząt łownych, określonych w sekcji IV załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (12) Zwierzęta łowne muszą być jak najszybciej transportowane do zakładu obróbki dziczyzny po zbadaniu przez przeszkoloną osobę zgodnie z sekcją IV rozdział II pkt 3 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w przypadku grubej zwierzyny łownej oraz zgodnie rozdziałem III pkt 3 tej sekcji w przypadku drobnej zwierzyny łownej, aby umożliwić schłodzenie w rozsądnym terminie od czasu uśmiercenia. Wymóg ten powinien mieć również zastosowanie do zwierząt łownych, w przypadku których nie przeprowadzono badania.
- (13) Sekcja VII rozdział I pkt 3 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że za każdym razem, gdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze przemieszcza partię żywych mały między zakładami, partii tej musi towarzyszyć dokument rejestracyjny. Aby ujednolicić informacje wymagane na mocy sekcji VII rozdział I pkt 4 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, należy ustanowić wspólny wzór dokumentu rejestracyjnego do celów przemieszczania żywych mały między zakładami. Ponadto powszechną praktyką jest wysyłanie partii mały również do podmiotów pośredniczących, w związku z czym w dokumencie rejestracyjnym należy także uwzględnić tę możliwość.
- (14) Zgodnie z sekcją VII rozdział IV część A pkt 1 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 przed przystąpieniem do oczyszczania żywe mały należy umyć czystą wodą z mułu i zgromadzonych pozostałości. Z uwagi na oszczędność wody płukanie czystych mały nie powinno być jednak obowiązkowe. Należy odpowiednio zmienić sekcję VII rozdział IV część A pkt 1.
- (15) Żywe mały wprowadzane do obrotu nie mogą zawierać biotoksyn morskich w ilości przekraczającej limity określone w sekcji VII rozdział V pkt 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W opinii w sprawie biotoksyn morskich w skorupiakach – grupy pektenotoksyn^(*) – EFSA stwierdziła, że nie ma doniesień o szkodliwych skutkach u ludzi związanych z toksynami z grupy pektenotoksyn. Ponadto pektenotoksynom u skorupiaków zawsze towarzyszą toksyny z grupy kwasu okadaikowego. Należy zatem skreślić odniesienie do pektenotoksyn z sekcji VII rozdział V pkt 2 lit. c) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (16) Art. 11 rozporządzenia delegowanego 2019/624 stanowi, że klasyfikacja obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych nie jest wymagana w odniesieniu do odławiania strzykw, w przypadku gdy właściwe organy przeprowadzają kontrole urzędowe takich zwierząt w ośrodkach aukcyjnych, zakładach wysyłki i zakładach przetwórczych. Należy zmienić sekcję VII rozdział IX załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w celu umożliwienia odławiania strzykw poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi i obszarami przejściowymi.
- (17) Statki powinny być zaprojektowane i skonstruowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów rybołówstwa wodą zęzową, ściekami, dymem, paliwem, olejem, tłuszczem czy innymi niepożądanymi substancjami. Również pomieszczenia magazynowe, zbiorniki lub pojemniki używane do przechowywania, chłodzenia lub zamrażania produktów rybołówstwa nie powinny być wykorzystywane do celów innych niż przechowywanie produktów rybołówstwa. Statki zamrażalnie i statki chłodnie powinny być wyposażone w urządzenia zamrażające o zdolności zamrażania wystarczającej do jak najszybszego zamrażania w trybie ciągłym i z możliwie najkrótszym przystankiem termicznym, tak aby temperatura wewnętrzna nie przekraczała -18 °C. Pomieszczenia magazynowe nie powinny być wykorzystywane do zamrażania produktów. Te same wymogi dotyczące urządzeń zamrażających i urządzeń do magazynowania powinny mieć również zastosowanie do chłodni na lądzie. Należy zatem odpowiednio zmienić sekcję VIII rozdział I część I i rozdział III część B załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

(*) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109>

- (18) W następstwie niedawnych oszustw dotyczących tuńczyka początkowo zamrożonego w solance w temperaturze $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ i przeznaczonego dla sektora konserw, lecz skierowanego do spożycia jako świeże produkty rybołówstwa, w sekcji VIII rozdział I część II pkt 7 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 należy wyjaśnić, że całe produkty rybołówstwa początkowo zamrożone w solance w temperaturze $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ i przeznaczone dla sektora konserw, nawet jeśli zostaną głębiej zamrożone w temperaturze $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, nie mogą mieć innego przeznaczenia niż sektor konserw.
- (19) Wątroby i ikra produktów rybołówstwa przeznaczone do spożycia przez ludzi muszą być konserwowane pod lodem w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu lub muszą być zamrożone. Należy zezwolić, aby wątroby i ikra były również chłodzone w innych warunkach niż pod lodem, w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu. Należy zatem zmienić sekcję VIII rozdział I część II pkt 6 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, aby umożliwić chłodzenie wątrób i ikry produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi nie tylko pod lodem, ale także w innych warunkach chłodzenia.
- (20) W pojemnikach używanych do wysyłki lub przechowywania niepakowanych, wstępnie przetworzonych świeżych produktów rybołówstwa przechowywanych pod lodem topniejąca woda nie powinna pozostawać w kontakcie z żadnymi produktami rybołówstwa. Ze względów higienicznych należy sprecyzować, że woda powstała wskutek topnienia lodu nie tylko nie powinna pozostawać w kontakcie z produktami rybołówstwa, ale powinna być również odprowadzana. Należy zatem zmienić sekcję VIII rozdział III część A pkt 4 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w celu sprecyzowania, że woda powstała wskutek topnienia lodu nie tylko nie powinna pozostawać w kontakcie z produktami rybołówstwa, ale powinna być również odprowadzana.
- (21) Szczegółowe zasady higieny dotyczące żabich udek ustanowione w sekcji XI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 mają zastosowanie wyłącznie do żabich udek z gatunku RNA (rodzina Ranidae) zgodnie z definicją żabich udek określoną w pkt 6.1 załącznika I do tego rozporządzenia. Szczegółowe zasady higieny dotyczące ślimaków ustanowione w tej sekcji mają zastosowanie wyłącznie do ślimaków lądowych gatunków *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* i gatunków z rodziny Achatinidae zgodnie z definicją ślimaków określoną w pkt 6.2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Ze względu na zmiany w nawykach żywieniowych żabie udka i ślimaki innych gatunków są również produkowane i wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi. Należy zatem rozszerzyć szczegółowe zasady higieny na te gatunki, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności pochodzącej od tych gatunków.
- (22) W sekcji XII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczegółowe wymogi dotyczące temperatury w odniesieniu do przechowywania skwarek przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Postęp technologiczny umożliwił stosowanie pewnych technik pakowania, takich jak pakowanie próżniowe, w przypadku których szczegółowe wymogi dotyczące temperatury nie są potrzebne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzącej ze skwarek. Należy zatem skreślić te warunki dotyczące temperatury, natomiast podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien zapewnić bezpieczeństwo żywności pochodzącej ze skwarek dzięki dobrym praktykom higienicznym i procedurom opartym na systemie analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ^(*).
- (23) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

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

Artykuł 2

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

^(*) 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).

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

Sporządzono w Brukseli dnia 12 kwietnia 2021 r.

W imieniu Komisji
Ursula VON DER LEYEN
Przewodnicząca

ZAŁĄCZNIK

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

1) w sekcji I wprowadza się następujące zmiany:

a) w rozdziale IV wprowadza się następujące zmiany:

(i) pkt 2 lit. b) ppkt (ii) otrzymuje brzmienie:

„(ii) zwierząt poddanych ubojowi w gospodarstwie pochodzenia zgodnie z rozdziałem VIa niniejszej sekcji lub zgodnie z sekcją III pkt 3;”;

(ii) pkt 18 otrzymuje brzmienie:

„18. O ile nie są przeznaczone do stosowania jako produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 *:

a) żołądki trzeba sparzyć lub oczyścić; jednakże żołądki przeznaczone do produkcji podpuszczki:

(i) należy opróżnić wyłącznie w przypadku młodego bydła;

(ii) nie muszą być opróżniane, sparzane ani oczyszczane w przypadku młodych owiec i kóz;

b) jelita trzeba opróżnić i wyczyścić;

c) głowy i kończyny poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego trzeba oskórować lub sparzyć i usunąć z nich sierść; jednakże jeśli zezwoli na to właściwy organ, w widoczny sposób czyste głowy, niezawierające materiałów szczególnego ryzyka zgodnie z art. 8 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 **, oraz w widoczny sposób czyste kończyny poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, przeznaczone do przetworzenia w żywność, można przetransportować do zatwierdzonego zakładu i poddać je tam oskórowaniu lub sparzeniu i usunięciu sierści.

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz.U. L 300 z 14.11.2009, s. 1).

** Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiające zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych pasażowalnych gąbczastych encefalopatii (Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1).”;

b) w rozdziale VI wprowadza się następujące zmiany:

(i) pkt 2 i 3 otrzymują brzmienie:

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

3. Zwierzę poddawane ubojowi i wykrwawieniu musi zostać przewiezione do rzeźni w higienicznych warunkach i bez zbędnej zwłoki. Usunięcia żołądka i jelit, bez dalszej obróbki poubojowej, można dokonać na miejscu, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. Wszelkie usunięte narządy wewnętrzne muszą towarzyszyć poddawanemu ubojowi zwierzęciu do rzeźni oraz muszą być oznakowane jako przynależące do tego zwierzęcia.”;

(ii) pkt 6 otrzymuje brzmienie:

„Zwierzęciu poddawanemu ubojowi towarzyszy do rzeźni świadectwo urzędowe określone w rozdziale 5 załącznika IV do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2020/2235 * lub jest ono wysyłane z wyprzedzeniem w dowolnej formie.

* 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).”;

c) po rozdziale VI dodaje się rozdział VIa w brzmieniu:

„ROZDZIAŁ VIa UBÓJ W GOSPODARSTWIE POCHODZENIA BYDŁA DOMOWEGO INNEGO NIŻ BIZONY ORAZ ŚWIŃ I GOSPODARSKICH ZWIERZĄT JEDNOKOPYTNYCH, INNY NIŻ UBÓJ Z KONIECZNOŚCI

Nie więcej niż trzy sztuki bydła domowego innego niż bizony lub nie więcej niż sześć świń domowych lub nie więcej niż trzy gospodarskie zwierzęta jednokopytne można poddać ubojowi w tym samym czasie w gospodarstwie pochodzenia, jeżeli właściwy organ zezwoli na to przy spełnieniu następujących wymogów:

- a) zwierząt nie można przetransportować do rzeźni ze względu na zagrożenie dla obsługi i celem uniknięcia wszelkich obrażeń u zwierząt podczas transportu;
- b) dokonano uzgodnień między rzeźnią a właścicielem zwierzęcia przeznaczonego do uboju; właściciel musi pisemnie poinformować właściwy organ o takich uzgodnieniach;
- c) rzeźnia lub właściciel zwierząt przeznaczonych do uboju musi poinformować urzędowego lekarza weterynarii z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem o dacie i godzinie planowanego uboju zwierząt;
- d) urzędowy lekarz weterynarii przeprowadzający badanie przedubojowe zwierzęcia przeznaczonego do uboju musi być obecny przy uboju;
- e) jednostka mobilna, która ma być wykorzystywana do wykrwawiania i transportu poddawanych ubojowi zwierząt do rzeźni, musi umożliwiać higieniczne obchodzenie się z nimi i wykrwawianie oraz właściwe usuwanie krwi i musi należeć do rzeźni zatwierdzonej przez właściwy organ zgodnie z art. 4 ust. 2; właściwy organ może jednak zezwolić na wykrwawianie poza mobilną jednostką, jeżeli krew nie jest przeznaczona do spożycia przez ludzi, a ubój nie odbywa się na obszarach objętych ograniczeniami w rozumieniu art. 4 pkt 41 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 * ani w zakładach, w których stosuje się ograniczenia w zakresie zdrowia zwierząt zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2016/429 i wszelkimi aktami przyjętymi na jego podstawie;
- f) zwierzę poddawane ubojowi i wykrwawieniu musi zostać przewiezione bezpośrednio do rzeźni w higienicznych warunkach i bez zbędnej zwłoki; usunięcia żołądka i jelit, bez dalszej obróbki poubojowej, można dokonać na miejscu, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii; wszelkie usunięte narządy wewnętrzne muszą towarzyszyć poddawanemu ubojowi zwierzęciu do rzeźni oraz muszą być oznakowane jako przynależące do konkretnych zwierząt;
- g) jeżeli między ubojem pierwszego zwierzęcia a przybyciem do rzeźni zwierząt poddawanych ubojowi upłynęło więcej niż dwie godziny, poddane ubojowi zwierzęta muszą zostać schłodzone; jeżeli klimat na to pozwala, nie ma konieczności poddawania zwierzęcia chłodzeniu aktywnemu;
- h) właściciel zwierzęcia musi z wyprzedzeniem poinformować rzeźnię o planowanym czasie przybycia poddawanych ubojowi zwierząt, którymi należy się zająć bez zbędnej zwłoki po przybyciu do rzeźni;
- i) oprócz informacji dotyczących łańcucha żywnościowego, które należy przedłożyć zgodnie z sekcją III załącznika II do niniejszego rozporządzenia, świadectwo urzędowe określone w rozdziale 3 załącznika IV do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2020/2235 musi towarzyszyć poddawanym ubojowi zwierzętom do rzeźni lub musi zostać wysyłane z wyprzedzeniem w dowolnej formie.

* 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).”;

d) w rozdziale VII pkt 4 otrzymuje brzmienie:

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

Jednakże podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, prowadzące działalność detaliczną, mogą zamrażać mięso w celu jego redystrybucji do celów darowizn żywności przy spełnieniu następujących warunków:

- (i) w przypadku mięsa, w odniesieniu do którego stosuje się termin przydatności do spożycia zgodnie z art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 * – przed upływem tego terminu;

- (ii) bez zbędnej zwłoki do temperatury -18 °C lub niższej;
- (iii) udokumentowanie daty zamrożenia i podanie jej na etykiecie lub w inny sposób;
- (iv) wyłączenie mięsa, które wcześniej zostało zamrożone (mięsa rozmrażanego); oraz
- (v) zgodność z wszelkimi warunkami określonymi przez właściwe organy w odniesieniu do mrożenia i dalszego stosowania jako żywność.

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

2) w sekcji II wprowadza się następujące zmiany:

a) w rozdziale V pkt 5 otrzymuje brzmienie:

„5. Mięso przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bez zbędnej zwłoki.

Jednakże podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, prowadzące działalność detaliczną, mogą zamrażać mięso w celu jego redystrybucji do celów darowizn żywności przy spełnieniu następujących warunków:

- (i) w przypadku mięsa, w odniesieniu do którego stosuje się termin przydatności do spożycia zgodnie z art. 24 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 – przed upływem tego terminu;
- (ii) bez zbędnej zwłoki do temperatury -18 °C lub niższej;
- (iii) udokumentowanie daty zamrożenia i podanie jej na etykiecie lub w inny sposób;
- (iv) wyłączenie mięsa, które wcześniej zostało zamrożone (mięsa rozmrażanego); oraz
- (v) zgodność z wszelkimi warunkami określonymi przez właściwe organy w odniesieniu do mrożenia i dalszego stosowania jako żywność.”;

b) w rozdziale VI wprowadza się następujące zmiany:

(i) skreśla się pkt 6;

(ii) pkt 7 otrzymuje brzmienie:

„7. oprócz informacji dotyczących łańcucha żywnościowego, które należy przedłożyć zgodnie z sekcją III załącznika II do niniejszego rozporządzenia, świadectwo urzędowe określone w rozdziale 3 załącznika IV do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2020/2235 musi towarzyszyć zwierzęciu poddawanemu ubojowi do rzeźni lub zakładu rozbioru mięsa, lub musi zostać wysyłane z wyprzedzeniem w dowolnej formie.”;

3) w sekcji III wprowadza się następujące zmiany:

a) pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Przepisy sekcji I mają zastosowanie do produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa z dzikich ssaków parzystonogich utrzymywanych w warunkach fermowych, chyba że właściwe organy uznają je za nieodpowiednie.”;

b) pkt 3 lit j) otrzymuje brzmienie:

„j) urzędowe świadectwo określone w rozdziale 3 załącznika IV do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2020/2235, wystawione i podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii, potwierdzające korzystny wynik badania przedubojowego, prawidłowe ubój i wykrwawienie oraz datę i godzinę uboju, towarzyszy poddawanemu ubojowi zwierzęciu do rzeźni lub jest wysyłane z wyprzedzeniem w dowolnej formie.”;

4) w sekcji IV wprowadza się następujące zmiany:

a) dodaje się formułę wprowadzającą w brzmieniu:

„Do celów niniejszej sekcji »punkt gromadzenia« oznacza zakład wykorzystywany do przechowywania ciał i wnętrzności zwierzyny łownej przed ich transportem do zakładu obróbki dziczyzny.”;

b) w rozdziale II wprowadza się następujące zmiany:

(i) pkt 4 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) w przypadku braku przeszkolonej osoby do przeprowadzenia oględzin określonych w pkt 2, do tuszy należy obowiązkowo dołączyć głowę, z wyjątkiem kłów, poroża jeleni i rogów, oraz wszystkie narządy wewnętrzne, z wyjątkiem żołądka i jelit, i należy ją przetransportować do zakładu obróbki dziczyzny możliwie jak najszybciej po uśmierceniu zwierzęcia.”;

(ii) pkt 8 lit. b) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„b) może zostać wysłana do zakładu obróbki dziczyzny w innym państwie członkowskim wyłącznie wtedy, gdy podczas transportu do tego zakładu towarzyszy jej urzędowe świadectwo określone w rozdziale 2 załącznika II do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2020/2235, wystawione i podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii, potwierdzające, że spełnione zostały wymogi określone w pkt 4 niniejszego rozdziału dotyczące dostępności oświadczenia, jeśli ma to zastosowanie, oraz dotyczące dołączenia odpowiednich części ciała.”;

(iii) dodaje się pkt 10 w brzmieniu:

„10. Ciała i wnętrzności grubej zwierzyny łownej mogą być transportowane do punktu gromadzenia i przechowywane w nim przed wysłaniem do zakładu obróbki dziczyzny, pod warunkiem że:

a) punkt gromadzenia jest:

- 1) zarejestrowany przez właściwy organ jako przedsiębiorstwo spożywcze prowadzące produkcję podstawową, o której mowa w art. 4 ust. 2 lit. a), jeżeli przyjmuje ciała jedynie jako pierwszy punkt gromadzenia, albo
- 2) zatwierdzony przez właściwy organ jako przedsiębiorstwo spożywcze zgodnie z art. 4 ust. 2, jeżeli przyjmuje ciała od innych punktów gromadzenia;

b) jeżeli zwierzęta są wypatroszone, zakazane jest układanie ich na stosach podczas transportu do punktu gromadzenia i przechowywania w nim;

c) uśmiercone zwierzęta są transportowane do punktu gromadzenia w sposób higieniczny i bez zwłoki;

d) spełnione są warunki temperaturowe określone w pkt 5;

e) czas przechowywania jest ograniczony do minimum;

f) ciała i wnętrzności grubej zwierzyny łownej nie są poddawane żadnej innej obróbce; jednakże na warunkach określonych w pkt 2, 3 i 4 może odbyć się badanie przeprowadzone przez przeszkoloną osobę i usunięcie wnętrzności.”;

c) w rozdziale III wprowadza się następujące zmiany:

(i) pkt 3 otrzymuje brzmienie:

„3. Mięso drobnej zwierzyny łownej można wprowadzać do obrotu wyłącznie w przypadku, gdy uśmiercone zwierzę zostanie możliwie jak najszybciej przewiezione do zakładu obróbki dziczyzny, po dokonaniu oględzin, o których mowa w pkt 1 lub, w przypadku braku przeszkolonej osoby do przeprowadzenia oględzin – możliwie jak najszybciej po uśmierceniu zwierzęcia.”;

(ii) dodaje się pkt 8 w brzmieniu:

„8. Ciała, w tym wnętrzności, drobnej zwierzyny łownej mogą być transportowane do punktu gromadzenia i przechowywane w nim przed wysłaniem do zakładu obróbki dziczyzny, pod warunkiem że:

a) punkt gromadzenia jest:

- 1) zarejestrowany przez właściwy organ jako przedsiębiorstwo spożywcze prowadzące produkcję podstawową, o której mowa w art. 4 ust. 2 lit. a), jeżeli przyjmuje ciała jedynie jako pierwszy punkt gromadzenia, albo

- 2) zatwierdzony przez właściwy organ jako przedsiębiorstwo spożywcze zgodnie z art. 4 ust. 2, jeżeli przyjmuje ciała od innych punktów gromadzenia;
 - b) jeżeli zwierzęta są wypatroszone, zakazane jest układanie ich na stosach podczas transportu do punktu gromadzenia i przechowywania w nim;
 - c) uśmiercone zwierzęta są transportowane do punktu gromadzenia w sposób higieniczny i bez zwłoki;
 - d) spełnione są warunki temperaturowe określone w pkt 4;
 - e) czas przechowywania jest ograniczony do minimum;
 - f) ciała, w tym wnętrzności, drobnej zwierzyny łownej, nie są poddawane żadnej innej obróbce; jednakże na warunkach określonych w pkt 1 i 2 może odbyć się badanie przeprowadzone przez przeszkoloną osobę i usunięcie wnętrzności.”;
- 5) w sekcji VII wprowadza się następujące zmiany:
- a) w części wprowadzającej dodaje się pkt 1a w brzmieniu:

„1a. Do celów niniejszej sekcji „podmiot pośredniczący” oznacza podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze, w tym przedsiębiorstwo handlowe, inny niż pierwszy dostawca, z pomieszczeniami lub bez, który prowadzi działalność między obszarami produkcyjnymi, obszarami przejściowymi lub dowolnymi zakładami.”;
 - b) w rozdziale I wprowadza się następujące zmiany:
 - (i) pkt 3 otrzymuje brzmienie:

„3. Za każdym razem, gdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze przemieszcza partię żywych małży między obszarami produkcyjnymi, obszarami przejściowymi lub dowolnymi zakładami, partii tej musi towarzyszyć dokument rejestracyjny.”;
 - (ii) w pkt 4 dodaje się literę d) w brzmieniu:

„d) W przypadku gdy partia żywych małży jest wysyłana przez podmiot pośredniczący, partii tej musi towarzyszyć nowy dokument rejestracyjny wypełniony przez podmiot pośredniczący. Dokument rejestracyjny musi zawierać co najmniej informacje, o których mowa w lit. a), b) i c) oraz następujące informacje:

 - (i) nazwę i adres podmiotu pośredniczącego;
 - (ii) w przypadku kondycjonowania lub ponownego zanurzenia w wodzie w celu przechowywania – datę rozpoczęcia, datę zakończenia i miejsce kondycjonowania lub ponownego zanurzenia w wodzie;
 - (iii) jeżeli kondycjonowanie przeprowadzono w obszarze naturalnym, podmiot pośredniczący musi potwierdzić, że obszar naturalny, w którym odbywało się kondycjonowanie, był zaklasyfikowany w momencie kondycjonowania jako obszar produkcyjny klasy A otwarty do odławiania;
 - (iv) jeżeli ponowne zanurzenie w wodzie przeprowadzono w obszarze naturalnym, podmiot pośredniczący musi potwierdzić, że obszar naturalny, w którym odbywało się zanurzenie, był zaklasyfikowany w momencie zanurzenia w tej samej klasie co obszar produkcyjny, w którym żywe małże zostały odłowione;
 - (v) jeżeli ponowne zanurzenie w wodzie przeprowadzono w zakładzie, podmiot pośredniczący musi potwierdzić, że zakład był zatwierdzony w momencie ponownego zanurzenia. Ponowne zanurzenie w wodzie nie powoduje dodatkowego zanieczyszczenia żywych małży;
 - (vi) w przypadku grupowania – gatunki, datę rozpoczęcia grupowania, datę zakończenia grupowania, status obszaru, w którym żywe małże zostały odłowione oraz partię grupowania, która zawsze składa się z tego samego gatunku złowionego w tym samym dniu i na tym samym obszarze produkcyjnym.”;
 - (iii) dodaje się pkt 8 i 9 w brzmieniu:

„8. Podmiot pośredniczący musi być:

 - a) zarejestrowany przez właściwy organ jako przedsiębiorstwo spożywcze prowadzące produkcję podstawową, o której mowa w art. 4 ust. 2 lit. a), jeżeli nie posiada pomieszczeń lub posiada pomieszczenia, w których prowadzi obróbkę jedynie żywych małży, myje i przechowuje je w temperaturze otoczenia, bez grupowania ani kondycjonowania, lub

- b) zatwierdzony przez właściwy organ jako podmiot działający na rynku spożywczym zgodnie z art. 4 ust. 2, jeżeli oprócz wykonywania czynności, o których mowa w lit. a), posiada chłodnię lub grupuje bądź dzieli partie żywych małży lub przeprowadza kondycjonowanie bądź ponowne zanurzenie w wodzie.
9. Podmioty pośredniczące mogą przyjmować żywe małże z obszarów produkcyjnych zaklasyfikowanych w klasie A, B lub C, z obszarów przejściowych lub od innych podmiotów pośredniczących. Podmioty pośredniczące mogą wysyłać żywe małże:
- a) z obszarów produkcyjnych klasy A do zakładów wysyłki lub innego podmiotu pośredniczącego;
 - b) z obszarów produkcyjnych klasy B wyłącznie do zakładów oczyszczania lub do innego podmiotu pośredniczącego;
 - c) z obszarów produkcyjnych klasy C do zakładów przetwórczych lub do innego podmiotu pośredniczącego posiadającego pomieszczenia.”;
- c) w rozdziale IV część A pkt 1 otrzymuje brzmienie:
- „1. Zanim rozpocznie się oczyszczanie, żywe małże muszą być wolne od mułu i zgromadzonych pozostałości i, w razie konieczności, należy je umyć czystą wodą.”;
- d) w rozdziale V pkt 2:
- a) lit. a) otrzymuje brzmienie: „a) dla toksyny paralitycznej (PSP), 800 mikrogramów równoważników saksytoksyny diHCl na kilogram;”;
 - b) lit. c) otrzymuje brzmienie: „c) dla kwasu okadaikowego i dinofysistotoksyn razem, 160 mikrogramów równoważników kwasu okadaikowego na kilogram;”;
- e) rozdział IX otrzymuje brzmienie:

„ROZDZIAŁ IX SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE NIEBĘDĄCYCH FILTRATORAMI PECTINIDAE, ŚLI-MAKÓW MORSKICH I STRZYKW ODŁAWIANYCH POZA SKLASYFIKOWANYMI OBSZARAMI PRODUK-CYJNYMI

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

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

f) dodaje się rozdział X w brzmieniu:

„ROZDZIAŁ X WZÓR DOKUMENTU REJESTRACYJNEGO ŻYWYCH MAŁŻY, ŻYWYCH SZKARŁUPNI,
ŻYWYCH OSŁONIC I ŻYWYCH ŚLIMAKÓW MORSKICH

| DOKUMENT REJESTRACYJNY ŻYWYCH MAŁŻY, ŻYWYCH SZKARŁUPNI, ŻYWYCH OSŁONIC I ŻYWYCH ŚLIMAKÓW MORSKICH | | | |
|---|--|--|--|
| Część I – Dostawca | I.1 Numer referencyjny w systemie IMSOC | I.2 Wewnętrzny numer referencyjny | |
| | I.3 Dostawca Nazwa Adres Nr rejestracyjny lub nr zatwierdzenia Państwo kod ISO kraju Działalność | I.4 Otrzymujący podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze Nazwa Adres Nr rejestracyjny lub nr zatwierdzenia Państwo kod ISO kraju Działalność | |
| | I.5 Opis towarów Akwakultura Obszary naturalne • Kod CN lub kod alfa-3 FAO gatunek ilość opakowanie partia data odłowu data rozpoczęcia kondycjonowania data zakończenia kondycjonowania miejsce kondycjonowania data rozpoczęcia ponownego zanurzenia data zakończenia ponownego zanurzenia miejsce ponownego zanurzenia data rozpoczęcia grupowania data zakończenia grupowania obszar produkcyjny status zdrowotny, w tym, w stosownych przypadkach, odłów zgodny z art. 62 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/627 | | |
| | I.6 Z obszaru przejściowego tak <input type="checkbox"/> nie <input type="checkbox"/> Obszar przejściowy Czas trwania przekazania Data rozpoczęcia Data zakończenia | I.7 Z zakładu oczyszczania/wysyłki Miejsce sprzedaży aukcyjnej tak <input type="checkbox"/> nie <input type="checkbox"/> Numer zatwierdzenia zakładu oczyszczania/wysyłki/miejsca sprzedaży aukcyjnej Data wejścia Data wyjścia Czas trwania oczyszczania | |
| | I.8 Od podmiotu pośredniczącego tak <input type="checkbox"/> nie <input type="checkbox"/> Nazwa Adres Nr rejestracyjny lub nr zatwierdzenia Państwo Kod ISO kraju Działalność Data przybycia Data wyjścia | | |
| I.9 Deklaracja dostawcy Ja, niżej podpisany podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze odpowiedzialny za wysyłkę przesyłki, oświadczam, że zgodnie z moją najlepszą wiedzą i przekonaniem informacje podane w części I niniejszego dokumentu są prawdziwe i kompletne. | | | |
| Data _____ Nazwisko podpisującego _____ | | Podpis _____ | |
| Część II – Podmiot otrzymujący | II.1 Wewnętrzny numer referencyjny (otrzymującego) | | |
| | II.2 Deklaracja otrzymującego podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze Ja, niżej podpisany podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze odpowiedzialny za odbiór przesyłki, oświadczam, że przesyłka dotarła do moich pomieszczeń w dniu [DATA] r. | | |
| Nazwisko podpisującego _____ | | Podpis _____ | |

Objaśnienia

| Rubryka | Opis |
|---|---|
| Część I – Dostawca | |
| Tę część dokumentu wypełnia podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze wysyłający partię żywych małży. | |
| I.1 | <p>Numer referencyjny w systemie IMSOC</p> <p>Jest to niepowtarzalny kod alfanumeryczny nadawany przez IMSOC.</p> |
| I.2 | <p>Wewnętrzny numer referencyjny</p> <p>W tym polu podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze dokonujący wysyłki może podać wewnętrzny numer referencyjny.</p> |
| I.3 | <p>Dostawca</p> <p>Należy podać nazwę i adres (ulica, miejscowość i region/województwo/stan, w stosownych przypadkach), państwo i kod ISO kraju zakładu pochodzenia. W przypadku obszarów produkcyjnych należy wskazać obszar zatwierdzony przez właściwe organy. W przypadku żywych Pectinidae, ślimaków morskich lub strzykw należy podać miejsce, w którym znajduje się obszar odłowu.</p> <p>W stosownych przypadkach należy podać numer rejestracyjny lub numer zatwierdzenia zakładu. Należy wskazać rodzaj działalności (dokonujący zbioru, zakład oczyszczania, zakład wysyłki, miejsce sprzedaży aukcyjnej lub pośrednictwo).</p> <p>Jeżeli partia żywych małży jest wysyłana z zakładu oczyszczania/zakładu wysyłki lub – w przypadku niebędących filtratorami Pectinidae, ślimaków morskich i strzykw odławianych poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi – z ośrodka aukcyjnego, należy podać numer zatwierdzenia i adres zakładu oczyszczania/zakładu wysyłki lub ośrodka aukcyjnego.</p> |
| I.4 | <p>Otrzymujący podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze</p> <p>Należy podać nazwę i adres (ulica, miejscowość i region/województwo/stan, w stosownych przypadkach), państwo i kod ISO kraju zakładu przeznaczenia. W przypadku obszarów produkcyjnych lub obszarów przejściowych należy wskazać obszar zatwierdzony przez właściwe organy.</p> <p>W stosownych przypadkach należy podać numer rejestracyjny lub numer zatwierdzenia zakładu. Należy wskazać rodzaj działalności (dokonujący zbioru, zakład oczyszczania, zakład wysyłki, zakład przetwórczy lub pośrednictwo).</p> |
| I.5 | <p>Opis towarów</p> <p>Stosownie do potrzeb podać kod nomenklatury scalonej lub kod alfa-3 FAO, gatunek, ilość, rodzaj opakowania (worki, luzem itp.), partię, datę odłowu, datę rozpoczęcia i zakończenia kondycjonowania (w stosownych przypadkach), miejsce kondycjonowania (wskazać klasę obszaru produkcyjnego i jego lokalizację lub numer zatwierdzenia zakładu, w stosownych przypadkach), datę rozpoczęcia i zakończenia okresu ponownego zanurzenia (w stosownych przypadkach), miejsce ponownego zanurzenia (wskazać klasę obszaru produkcyjnego i jego lokalizację lub numer zatwierdzenia zakładu, w stosownych przypadkach), datę rozpoczęcia i zakończenia grupowania (w stosownych przypadkach), obszar produkcyjny i jego status zdrowotny (wskazać klasę obszaru produkcyjnego, w stosownych przypadkach). Jeżeli żywe małże zostały odłowione zgodnie z art. 62 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego 2019/627, należy to wyraźnie zaznaczyć.</p> <p>W przypadku grupowania żywych małży partia musi obejmować małże tego samego gatunku, odłowionych tego samego dnia i pochodzących z tego samego obszaru produkcyjnego.</p> <p>Niepotrzebne skreślić.</p> |
| I.6 | <p>Z obszaru przejściowego</p> <p>Jeżeli partia żywych małży jest wysyłana z obszaru przejściowego, należy wskazać obszar przejściowy zatwierdzony przez właściwe organy oraz czas trwania przekazania (data rozpoczęcia i zakończenia).</p> |
| I.7 | <p>Z zakładu oczyszczania/zakładu wysyłki lub ośrodka aukcyjnego</p> <p>Jeżeli partia żywych małży jest wysyłana z zakładu oczyszczania/zakładu wysyłki lub – w przypadku niebędących filtratorami Pectinidae, ślimaków morskich i strzykw odławianych poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi – z miejsca sprzedaży aukcyjnej, należy podać numer zatwierdzenia i adres zakładu oczyszczania/zakładu wysyłki lub miejsca sprzedaży aukcyjnej.</p> <p>W przypadku wysyłki z zakładu oczyszczania należy podać czas trwania oczyszczania oraz daty, kiedy partia weszła do zakładu oczyszczania i opuściła ten zakład. Niepotrzebne skreślić.</p> |

| | |
|------------|---|
| I.8 | Od podmiotu pośredniczącego Należy podać nazwę i adres (ulica, miejscowość i region/województwo/stan, w stosownych przypadkach), państwo i kod ISO kraju podmiotu pośredniczącego. W stosownych przypadkach należy podać numer rejestracyjny lub numer zatwierdzenia oraz rodzaj działalności. |
| I.9 | Deklaracja dostawcy Pole zawiera datę, imię i nazwisko osoby podpisującej oraz podpis. |

Część II – Otrzymujący podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze

Tę część dokumentu wypełnia podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze otrzymujący partię żywych małży.

| | |
|-------------|--|
| II.1 | Wewnętrzny numer referencyjny (otrzymującego) W tym polu podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze otrzymujący partię może podać wewnętrzny numer referencyjny. |
| II.2 | Deklaracja otrzymującego podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze Należy podać datę przybycia partii żywych małży do pomieszczeń otrzymującego podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze. W przypadku podmiotu pośredniczącego nieposiadającego pomieszczeń należy podać datę zakupu partii. Pole zawiera imię i nazwisko osoby podpisującej oraz podpis.” |

6) w sekcji VIII wprowadza się następujące zmiany:

a) w rozdziale I wprowadza się następujące zmiany:

(i) pkt 1 otrzymuje brzmienie:

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

(ii) w części I.A dodaje się pkt 5 w brzmieniu:

„5. Statki muszą być zaprojektowane i skonstruowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów rybołówstwa wodą zęzową, ściekami, dymem, paliwem, olejem, tłuszczem czy innymi niepożądanymi substancjami. Pomieszczenia magazynowe, zbiorniki lub pojemniki używane do przechowywania, chłodzenia lub zamrażania niechronionych produktów rybołówstwa, w tym przeznaczonych do produkcji paszy, nie mogą być wykorzystywane do celów innych niż przechowywanie, chłodzenie lub zamrażanie tych produktów, podobnie jak lód lub solanka wykorzystywane do tych celów. W przypadku statków chłodni przepisy mające zastosowanie do niechronionych produktów rybołówstwa mają zastosowanie do wszystkich transportowanych produktów.”;

(iii) w części I.C pkt 1 i 2 otrzymują brzmienie:

„1. posiadać urządzenia zamrażające o zdolności zamrażania wystarczającej do jak najszybszego zamrażania w trybie ciągłym i z możliwie najkrótszym przystankiem termicznym, tak aby temperatura wewnętrzna nie przekraczała -18 °C;

2. posiadać urządzenia chłodnicze umożliwiające utrzymanie produktów rybołówstwa w pomieszczeniach magazynowych w temperaturze nie wyższej niż -18 °C. Pomieszczenia magazynowe nie mogą być wykorzystywane do zamrażania, o ile nie spełniają warunków określonych w pkt 1, i muszą być wyposażone w urządzenie do rejestracji temperatury umieszczone w miejscu, gdzie można łatwo odczytać zapis. Czujnik temperatury czytnika musi znajdować się w takim miejscu pomieszczenia magazynowego, w którym temperatura jest najwyższa;”;

(iv) w części I dodaje się pkt E w brzmieniu:

„E. Wymogi w odniesieniu do statków chłodni

Statki chłodnie transportujące lub przechowujące mrożone produkty rybołówstwa luzem muszą posiadać wyposażenie spełniające wymogi dotyczące statków zamrażalni określone w części C pkt 2, jeżeli chodzi o zdolność do utrzymywania temperatury.”;

(v) w części II pkt 6 otrzymuje brzmienie:

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

(vi) w części II pkt 7 otrzymuje brzmienie:

„7. W przypadku zamrażania w solance całych ryb przeznaczonych do konserwowania w puszkach, produkt rybołówstwa musi osiągnąć temperaturę nie wyższą niż -9 °C. Nawet jeśli następnie zostaje on zamrożony w temperaturze -18 °C, cała ryba początkowo zamrożona w solance w temperaturze nie wyższej niż -9 °C musi zostać przeznaczona do konserwowania w puszkach. Solanka nie może stanowić źródła zanieczyszczenia ryb.”;

b) w rozdziale III wprowadza się następujące zmiany:

(i) w części A pkt 4 otrzymuje brzmienie:

„4. W przypadku pojemników używanych do wysyłki lub przechowywania niepakowanych, wstępnie przetworzonych świeżych produktów rybołówstwa przechowywanych pod lodem woda powstała wskutek topienia lodu musi być odprowadzana i nie może mieć styczności z produktami rybołówstwa.”;

(ii) część B otrzymuje brzmienie:

„B. WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW MROŻONYCH

Zakłady na lądzie, które zamrażają lub przechowują mrożone produkty rybołówstwa, muszą posiadać wyposażenie dostosowane do prowadzonej działalności, które spełnia wymogi dotyczące statków zamrażalni określone w sekcji VIII rozdział I część I.C pkt 1 i 2.”;

7) w sekcji XI dodaje się pkt 7 i 8 w brzmieniu:

„7. Wymogi ustanowione w pkt 1, 3, 4 i 6 mają również zastosowanie do wszelkich innych ślimaków z rodziny Helicidae, Hygromiidae lub Sphincterochilidae, jeżeli są one przeznaczone do spożycia przez ludzi.

8. Wymogi ustanowione w pkt 1–5 mają również zastosowanie do żabich udek z rodzaju *Pelophylax* z rodziny Ranidae oraz z rodzajów *Fejervarya*, *Limnonectes* i *Hoplobatrachus* z rodziny Dicroglossidae, jeżeli są one przeznaczone do spożycia przez ludzi.”;

8) w sekcji XII w rozdziale II skreśla się pkt 5.
