

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 558/2010

z dnia 24 czerwca 2010 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) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawia szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Rozporządzenie to stanowi między innymi, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wprowadzać do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego wyłącznie w przypadku, gdy zostały one przygotowane oraz poddane obróbce w zakładach spełniających odpowiednie wymogi określone w załączniku III do tego rozporządzenia.
- (2) Rozdział VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że mięso zwierząt gospodarskich kopytnych można transportować przed osiągnięciem temperatury wymaganej zgodnie z tym rozporządzeniem, pod warunkiem uzyskania zgody właściwych organów, w celu umożliwienia produkcji określonych wyrobów, z zastrzeżeniem spełnienia pewnych warunków.
- (3) Przyjęta wiedza dotycząca odpowiednich kryteriów mikrobiologicznych i kryteriów w zakresie temperatury wskazuje, że wprowadzenie podobnego przepisu wpłynęłoby korzystnie na produkcję *foie gras*, w celu umożliwienia stosowania tradycyjnych metod produkcji.
- (4) Zamrażanie bezpośrednio po uboju i schłodzeniu minimalizuje rozwój bakterii, a tym samym obciążenie mikrobiologiczne podczas rozmrażania. Podobnie jak określono w przepisach już ustanowionych dla mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych, mięso otrzymane z drobiu oraz zajęczaków przeznaczone do zamrożenia powinno być zamrożone bez zbędnej zwłoki zaraz po uboju i schłodzeniu. W związku z tym należy odpowiednio zmienić rozdział V sekcji II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (5) Przepisy ustanowione w rozdziale II sekcji VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zawierają szczególne wymogi dotyczące żywych małży, żywych szkarłupni, żywych osłonik i żywych ślimaków morskich w odniesieniu do mikrobiologicznej klasyfikacji obszarów produkcyjnych.
- (6) Artykuł 6 rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽²⁾ stanowi, że państwa członkowskie mają obowiązek dopilnowania, aby produkcja i wprowadzanie do obrotu żywych małży, żywych szkarłupni, żywych osłonik i żywych ślimaków morskich były poddawane urzędowym kontrolom zgodnie z opisem w załączniku II do tego rozporządzenia.
- (7) Załącznik II do tego rozporządzenia stanowi, że obszary produkcyjne muszą zostać sklasyfikowane stosownie do poziomu zanieczyszczenia odchodami. Filtratory, takie jak małże, mogą kumulować mikroorganizmy stanowiące zagrożenie dla zdrowia publicznego.
- (8) Ślimaki morskie nie są co do zasady filtratorami. W ich przypadku ryzyko kumulowania mikroorganizmów związanych z zanieczyszczeniem odchodami należy zatem uznać za niewielkie. Ponadto nie zgłoszono żadnych danych epidemiologicznych, które wykazywałyby związek przepisów dotyczących klasyfikacji obszarów produkcyjnych z zagrożeniami dla zdrowia publicznego związanymi ze ślimakami morskimi, niebędącymi filtratorami. Z tego względu należy wyłączyć takie ślimaki morskie z zakresu zastosowania przepisów dotyczących klasyfikacji obszarów produkcyjnych ustanowionych w rozdziale II sekcji VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (9) Rozdział VI sekcji VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi jedynie, że jednostkowe opakowania żywych małży przeznaczone dla konsumentów muszą zostać zamknięte i pozostawać zamknięte podczas transportu od momentu opuszczenia zakładu wysyłki do momentu dostarczenia ich do sprzedaży konsumentowi końcowemu. Pozostałe rodzaje opakowań żywych małży nie są zatem objęte tym wymogiem. W interesie zdrowia publicznego należy zmienić ten wymóg, tak, aby wszystkie opakowania pozostawały zamknięte do momentu dostarczenia ich konsumentowi końcowemu.
- (10) Rozdział IX sekcji VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określa szczególne wymogi dotyczące *Pectinidae* odławianych poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi. Takie wymogi powinno się stosować również w odniesieniu do żywych ślimaków morskich, niebędących filtratorami. Punkt 4 wymienionego rozdziału określa szczególne przepisy dotyczące pakowania *Pectinidae*. Wymogi dotyczące pakowania żywych małży podczas transportu z zakładu wysyłki do miejsca sprzedaży detalicznej powinno się stosować także w odniesieniu do *Pectinidae* oraz żywych ślimaków morskich, niebędących filtratorami, odławianych poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.⁽²⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 206.

- (11) Punkt A rozdziału III sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określa wymogi dotyczące świeżych produktów rybołówstwa. Definicja świeżych produktów rybołówstwa określona w pkt 3.5 załącznika I do tego rozporządzenia nie obejmuje odtajanych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa ani świeżych produktów rybołówstwa, do których zgodnie z odpowiednimi przepisami dodano dodatki do żywności w celu konserwacji. Dla zapewnienia spójności unijnego prawodawstwa należy stosować wobec tych produktów takie same wymogi jak w odniesieniu do świeżych produktów rybołówstwa.
- (12) Punkt 2 rozdziału VII oraz pkt 1 lit. b) rozdziału VIII sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 odnoszą się do odstępstwa od ogólnego wymogu dotyczącego temperatury mrożonych produktów rybołówstwa nieprzekraczającej -18°C , które stosuje się wobec całych mrożonych ryb w solance przeznaczonych do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach. W przypadku ryb mrożonych w solance temperatura produktu nie może przekroczyć -9°C .
- (13) Zgodnie z powszechną praktyką stosowaną w przypadku zamrażania za pomocą solanki całych ryb przeznaczonych do wytwarzania żywności konserwowanej, z chwilą gdy całą rybę mrożoną w solance przeznaczoną do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach wyjmie się z roztworu solanki używanego w procesie mrożenia, nie ma potrzeby dalszego obniżania temperatury za pomocą innych metod do temperatury nieprzekraczającej -18°C .
- (14) Punkt 1 rozdziału I sekcji XIV oraz pkt 1 rozdziału I sekcji XV załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określa wymogi dotyczące surowców używanych do produkcji żelatyny i kolagenu przeznaczonych do zastosowania w żywności.
- (15) W styczniu 2005 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności opublikował opinię naukową dotyczącą bezpieczeństwa kolagenu i metody przetwarzania kolagenu do jego produkcji⁽¹⁾. Zgodnie z tą opinią używanie kości do produkcji kolagenu nie powinno być uważane za zagrożenie dla zdrowia publicznego. Dlatego należy określić wymogi dotyczące przetwarzania zgodne z opinią EFSA oraz sprecyzować, że jako surowiec nie mogą być używane kości uznane za określony materiał niebezpieczny zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu (WE) nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiającym zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii⁽²⁾. Należy odpowiednio zmienić pkt 1 rozdziału I sekcji XV załącznika III.
- (16) Dla zapewnienia spójności unijnego prawodawstwa należy odpowiednio zmienić pkt 1 rozdziału I oraz pkt 1 rozdziału III sekcji XIV załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 dotyczący surowców używanych do produkcji żelatyny.
- (17) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

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*.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 24 czerwca 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Opinia panelu naukowego ds. zagrożeń biologicznych (BIOHAZ) dotycząca bezpieczeństwa kolagenu i metody przetwarzania kolagenu do jego produkcji, przyjęta w dniu 26 stycznia 2005 r.
⁽²⁾ Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

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

1) w sekcji II, w rozdziale V, pkt 3 i 4 zastępuje się tekstem w brzmieniu:

- „3. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru oraz, w miarę potrzeb, po umieszczeniu mięsa w opakowaniach zbiorczych, musi ono zostać schłodzone do temperatury nieprzekraczającej 4 °C.
4. Mięso musi osiągnąć temperaturę nieprzekraczającą 4 °C i pozostawać w tej temperaturze podczas transportu. Jednak w przypadku uzyskania zezwolenia właściwego organu, wątroby używane do produkcji *foie gras* mogą być transportowane w temperaturze wyższej niż 4 °C, pod warunkiem że:
 - a) transport odbywa się zgodnie z wymogami określonymi przez właściwe organy w odniesieniu do transportu z danego zakładu do innego zakładu; oraz
 - b) mięso jest natychmiast wynoszone z rzeźni lub pomieszczenia rozbioru a transport zajmuje nie więcej niż dwie godziny.
5. Mięso otrzymane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bez zbędnej zwłoki.
6. Mięso nieopakowane przechowuje się i transportuje oddzielnie od mięsa pakowanego, chyba że jest ono przechowywane i transportowane w różnym czasie oraz tak, aby opakowania oraz sposób przechowywania i transportu nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa.”;

2) w sekcji VII wprowadza się następujące zmiany:

a) we wprowadzeniu do tej sekcji pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Niniejsza sekcja ma zastosowanie do żywych małży. Z wykluczeniem przepisów dotyczących oczyszczania, ma ona także zastosowanie do żywych szkarłupni, żywych osłonic i żywych ślimaków morskich. Przepisy dotyczące klasyfikacji obszarów produkcyjnych ustanowione w rozdziale II część A tej sekcji nie mają zastosowania do ślimaków morskich, niebędących filtratorami.”;

b) w rozdziale VI pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Wszystkie opakowania żywych małży opuszczające zakłady wysyłki lub przeznaczone do innego zakładu wysyłki muszą być zamknięte. Opakowania żywych małży przeznaczone do bezpośredniej sprzedaży detalicznej muszą pozostać zamknięte do momentu dostarczenia ich do sprzedaży konsumentowi końcowemu.”;

c) rozdział IX otrzymuje brzmienie:

„ROZDZIAŁ IX SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE PECTINIDAE I ŚLIMAKÓW MORSKICH NIEBĘDĄCYCH FILTRATORAMI ODEŁAWIANYCH POZA SKLASYFIKOWANYMI OBSZARAMI PRODUKCYJNYMI

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące odłowu *Pectinidae* i ślimaków morskich, niebędących filtratorami, poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi lub dokonujące obróbki takich *Pectinidae* lub takich ślimaków morskich zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami:

1. *Pectinidae* i ślimaków morskich, niebędących filtratorami, 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, udowodnionych za pomocą systemu samokontroli.
2. Ponadto jeżeli dane z urzędowych programów monitorowania umożliwiają właściwym organom sklasyfikowanie stref połowowych — w miarę potrzeb, we współpracy z przedsiębiorstwami sektora spożywczego — do *Pectinidae* mają zastosowanie przez analogię przepisy rozdziału II część A.
3. *Pectinidae* i ślimaków morskich, niebędących filtratorami, nie można wprowadzać do obrotu do celów spożycia przez ludzi w inny sposób niż za pośrednictwem aukcji rybnej, zakładu wysyłki lub zakładu przetwórczego. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące zakłady, w których dokonuje się obróbki *Pectinidae* lub takich ślimaków morskich, zobowiązane są poinformować o tym fakcie właściwe organy oraz, w odniesieniu do zakładów wysyłki, spełniać odpowiednie wymogi rozdziałów III i IV.
4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonujące obróbki *Pectinidae* i żywych ślimaków morskich, niebędących filtratorami, zobowiązane są zapewnić zgodność z:
 - a) wymogami dotyczącymi dokumentacji, zawartymi w rozdziale I pkt 3–7, w stosownych przypadkach. W takim przypadku dokument rejestracyjny musi wyraźnie wskazywać umiejscowienie obszaru odłowu *Pectinidae* lub żywych ślimaków morskich; lub
 - b) wymogami zawartymi w rozdziale VI pkt 2 dotyczącymi zamknięcia wszystkich opakowań żywych *Pectinidae* i żywych ślimaków morskich wysyłanych do sprzedaży detalicznej oraz wymogami zawartymi w rozdziale VII dotyczącymi znaków identyfikacyjnych i etykietowania.”;

3) w sekcji VIII wprowadza się następujące zmiany:

a) we wprowadzeniu do tej sekcji pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Niniejsza sekcja nie ma zastosowania do małży, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich, jeśli w momencie wprowadzenia do obrotu są w stanie żywym. Z wykluczeniem rozdziałów I i II, ma ona zastosowanie do takich zwierząt w przypadku gdy nie są wprowadzane do obrotu w stanie żywym, a więc musiały zostać pozyskane zgodnie z sekcją VII.

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

b) w rozdziale VII pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Świeże produkty rybołówstwa należy utrzymywać w temperaturze nie wyższej niż -18°C dla wszystkich części produktu; niemniej jednak całe ryby początkowo zamrożone w solance, przeznaczone do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach, można utrzymywać w temperaturze nie wyższej niż -9°C .”;

c) w rozdziale VIII pkt 1 lit. b) otrzymuje brzmienie:

„b) mrożone produkty rybołówstwa, z wykluczeniem całych ryb początkowo mrożonych w solance, przeznaczonych do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach, podczas transportu należy utrzymywać w równej temperaturze nie wyższej niż -18°C dla wszystkich części produktu, ewentualnie z krótkotrwałymi odchyleniami w górę o nie więcej niż 3°C .”;

4) w sekcji XIV rozdział I pkt 1 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) kości, innych niż określone materiały niebezpieczne, zgodnie z definicją zawartą w art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady (*);

(*) Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1.”

5) w sekcji XV wprowadza się następujące zmiany:

a) w rozdziale I pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Do produkcji kolagenu przeznaczonego do zastosowania w żywności można używać następujących surowców:

- a) kości, innych niż określone materiały niebezpieczne, zgodnie z definicją zawartą w art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001;
- b) skór i skórek przeżuwaczy utrzymywanych w warunkach fermowych;
- c) skór świń;
- d) skór drobiu;
- e) ścięgien;
- f) skór i skórek zwierząt łownych; oraz
- g) skór i ości ryb.”;

b) w rozdziale III pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Proces produkcji kolagenu musi gwarantować, że:

- a) wszystkie kości przeżuwaczy pochodzące od zwierząt urodzonych, hodowanych lub poddanych ubojowi w kraju lub regionie o kontrolowanym lub nieustalonym ryzyku BSE zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 poddaje się procesowi rozdrobnienia i odtłuszczenia gorącą wodą oraz działaniu rozcieńczonego kwasu solnego (o minimalnym stężeniu wynoszącym 4 % oraz o $\text{pH} < 1,5$) przez co najmniej dwa dni. Po tym procesie następuje musi dostosowanie pH przy użyciu kwasu lub zasady, po którym następuje jedno lub dwa płukania, filtracja i ekstruzja, lub zatwierdzony równoważny proces;
- b) surowce inne niż wymienione w lit. a) muszą zostać poddane obróbce obejmującej mycie, dostosowanie pH przy użyciu kwasu lub zasady, po którym następuje jedno lub dwa płukania, filtracja i ekstruzja, lub zatwierdzony równoważny proces. Etap ekstruzji nie może być przeprowadzany przy wytwarzaniu kolagenu o niskiej masie cząsteczkowej z surowców pochodzących od zwierząt innych niż przeżuwacze.”.