

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1137/2014****z dnia 27 października 2014 r.****zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do obróbki niektórych podrobów zwierzęcych przeznaczonych do spożycia przez ludzi****(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 szczególnie przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 10 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, obowiązujące podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze. W rozporządzeniu tym przewidziano, że podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze mają obowiązek zapewnienia zgodności z wymogami szczególnymi dotyczącymi dalszej obróbki podrobów, np. żołądków przeżuwaczy oraz kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego pozyskanych ze zwierząt kopytnych.
- (2) Zgodnie z załącznikiem III do tego rozporządzenia — przed przetransportowaniem do innego zakładu — kończyny poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego pozyskane ze zwierząt kopytnych, przeznaczone do dalszej obróbki należy w rzeźni oskórować lub sparzyć i usunąć z nich sierść, a żołądki przeżuwaczy należy sparzyć lub oczyścić.
- (3) Wyposażenie konieczne do dokonania oskórowania lub sparzenia oraz usunięcia sierści wymaga kosztownych inwestycji. Dlatego też rzeźnie małej i średniej wielkości nie są w stanie same w opłacalny sposób dokonywać obróbki kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
- (4) Choć rozwój technologiczny pozwala na wykorzystanie kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego pozyskanych ze zwierząt kopytnych do produkcji żywności i zredukowanie w ten sposób marnotrawienia żywności, praktyczne konsekwencje, na jakie napotykają w szczególności rzeźnie małej i średniej wielkości, uniemożliwiają tym zakładom takie wykorzystanie.
- (5) Podpuszczkę, którą poddaje się rafinacji do celów produkcji sera, uzyskuje się z żołądków młodych przeżuwaczy w przeznaczonych do tego zakładach. Parzenie i czyszczenie żołądków znacząco obniża ilość podpuszczki uzyskanej z tych żołądków, nie przyczyniając się jednak do bezpieczeństwa podpuszczki, którą na późniejszych etapach poddaje się rafinacji.
- (6) Aby wspierać zarówno lepsze uregulowanie prawne, jak i konkurencyjność, należy z jednej strony utrzymać wysoki poziom bezpieczeństwa żywności, a z drugiej zapewnić podmiotom gospodarczym równe warunki działania, którym sprostać mogą także rzeźnie małej i średniej wielkości.
- (7) Żołądki przeżuwaczy oraz kończyny poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego pozyskane ze zwierząt kopytnych są objęte definicją podrobów zawartą w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Wymogi dotyczące obróbki podrobów ustanowione w tym rozporządzeniu, w tym wymogi dotyczące temperatury podczas przechowywania i transportu, zapewniają bezpieczeństwo obróbki i transportu tych produktów do zakładu poza terenem rzeźni, ich gromadzenia z różnych rzeźni i wykorzystywania. Należy zatem umożliwić właściwemu organowi wydanie zezwolenia na transport do innego zakładu kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, które nie zostały poddane oskórowaniu lub sparzeniu i usunięciu sierści, a które pozyskano ze zwierząt kopytnych.
- (8) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (9) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Sekcja I rozdział IV pkt 18 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 otrzymuje brzmienie:

„18. W przypadku przeznaczenia do dalszej obróbki:

- a) żołądki trzeba sparzyć lub oczyścić; jednakże w przypadku żołądków młodych przeżuwalcy przeznaczonych do produkcji podpuszczki, żołądki należy jedynie opróżnić;
- 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 kończyny poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego można przetransportować do zatwierdzonego zakładu dokonującego dalszej obróbki w celu przetworzenia w żywność i poddać je tam oskórowaniu lub sparzeniu i usunięciu sierści.”

*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 27 października 2014 r.

*W imieniu Komisji*  
José Manuel BARROSO  
*Przewodniczący*

---