

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2017/1981**z dnia 31 października 2017 r.****zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady
w odniesieniu do warunków dotyczących temperatury podczas transportu mięsa****(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 lit. d) i e),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, odnoszące się do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze. Rozporządzenie to stanowi, że podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze powinny zapewnić przestrzeganie szczególnych wymogów dotyczących temperatury, zarówno podczas transportu mięsa, jak i przed nim.
- (2) Zgodnie z załącznikiem III do tego rozporządzenia mięso zwierząt gospodarskich kopytnych, z wyjątkiem podrobów, po badaniu poubojowym trzeba niezwłocznie poddać schłodzeniu do temperatury wewnętrznej nie wyższej niż 7 °C, przy krzywej chłodzenia zapewniającej stały spadek temperatury, o ile inne szczególne przepisy nie przewidują inaczej. Proces ten należy zakończyć w urządzeniach chłodniczych w rzeźni, zanim rozpocznie się transport.
- (3) W dniu 6 marca 2014 r. panel naukowy ds. zagrożeń biologicznych Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przyjął część 1 opinii naukowej ⁽²⁾ na temat zagrożeń dla zdrowia publicznego związanych z utrzymaniem łańcucha chłodniczego przy przechowywaniu i transporcie mięsa, która to część dotyczy tylko mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych. W opinii tej stwierdzono, że ponieważ większość zanieczyszczeń bakteryjnych występuje na powierzchni tuszy, temperatura powierzchni mięsa jest odpowiednim wskaźnikiem wzrostu bakterii. W opinii tej ustalono również kombinacje maksymalnych temperatur powierzchni mięsa przy załadunku i maksymalnego czasu schładzania i transportu, które skutkują wzrostem czynników chorobotwórczych (mikroorganizmów wywołujących choroby przenoszone przez żywność), równym lub niższym od wzrostu, jaki uzyskuje się, gdy tusze są schładzane w rzeźni do temperatury wewnętrznej wynoszącej 7 °C.
- (4) W dniu 8 czerwca 2016 r. EFSA przyjął kolejną opinię naukową ⁽³⁾ w sprawie wzrostu bakterii gnilnych podczas przechowywania i transportu mięsa. W opinii tej stwierdzono, że niektóre bakterie gnilne (bakterie, które niekoniecznie powodują choroby, ale mogą sprawić, że żywność nie nadaje się do spożycia przez ludzi z powodu zepsucia), w szczególności *Pseudomonas spp.*, mogą osiągnąć poziomy krytyczne szybciej niż czynniki chorobotwórcze, w zależności od poziomu początkowego zanieczyszczenia bakteriami gnilnymi, jak również od temperatury.
- (5) Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych musi być stale oceniana przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 ⁽⁴⁾. Liczba ta może być stosowana jako wskaźnik górnej granicy stężenia wszystkich gatunków bakterii gnilnych obecnych w mięsie.
- (6) Na podstawie opinii EFSA i biorąc pod uwagę dostępne narzędzia oceny, możliwe jest więc wprowadzenie alternatywnego, bardziej elastycznego podejścia do warunków dotyczących temperatury podczas transportu świeżego mięsa, w szczególności w odniesieniu do tusz lub większych kawałków mięsa, bez zwiększonego ryzyka dla zdrowia publicznego, nie odstępując od podstawowej zasady, że takie mięso powinno zostać schłodzone do temperatury 7 °C przy stałym spadku temperatury. Ta zwiększona elastyczność pozwoliłaby na szybsze dotarcie mięsa do konsumenta po uboju, ułatwiając w ten sposób przepływy handlowe świeżego mięsa w obrębie Unii.
- (7) Podczas gdy alternatywne podejścia oparte są na temperaturze powierzchni tuszy i temperaturze powietrza podczas transportu, stały spadek temperatury – już obowiązkowy na podstawie obowiązujących przepisów – wymaga, by część ciepłoty ciała została zredukowana także przed transportem na duże odległości. Ustanowienie temperatury wewnętrznej, do której tusze i większe kawałki mięsa muszą zostać schłodzone przed transportem, jest sposobem zapewnienia, by znaczna część ciepłoty ciała została zredukowana.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.⁽²⁾ Dziennik EFSA 2014; 12(3): 3601 [81 s.].⁽³⁾ Dziennik EFSA 2016; 14(6): 4523 [38 s.].⁽⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1).

- (8) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 przewiduje również odstępstwo od obowiązku schładzania mięsa przed transportem do temperatury 7 °C w odniesieniu do określonych produktów w określonych warunkach. Aby zapobiec niewłaściwemu stosowaniu tego odstępstwa, właściwe jest wyjaśnienie, że jest ono dozwolone tylko wtedy, gdy jest to uzasadnione ze względów technologicznych, np. gdy schłodzenie do temperatury 7 °C może nie przyczynić się do najbardziej odpowiedniego pod względem technicznym i higienicznym przetworzenia produktu.
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

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

1) sekcja I rozdział VII pkt 3 otrzymuje brzmienie:

„3. Mięso musi osiągnąć przed transportem temperaturę określoną w pkt 1 oraz musi pozostawać w tej temperaturze podczas transportu.

Jednakże zastosowanie mają następujące lit. a) i b).

a) transport mięsa do produkcji określonych produktów może mieć miejsce, zanim zostanie osiągnięta temperatura określona w pkt 1, o ile właściwy organ wyrazi na to zgodę, pod warunkiem że:

- (i) transport taki odbywa się zgodnie z wymogami, jakie właściwe organy miejsca pochodzenia i miejsca przeznaczenia określą w odniesieniu do transportu z danego zakładu do innego zakładu;
- (ii) mięso opuszcza rzeźnię lub pomieszczenie do rozbioru mięsa znajdujące się w tym samym miejscu co rzeźnia niezwłocznie, a transport nie trwa dłużej niż dwie godziny;

oraz

(iii) transport taki jest uzasadniony ze względów technicznych

b) transport tusz, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonych na trzy części hurtowe, pozyskanych z owiec i kóz, bydła i trzody chlewnej, może rozpocząć się, zanim osiągnięta zostanie temperatura określona w pkt 1, pod warunkiem że spełnione są wszystkie następujące warunki:

- (i) temperatura jest monitorowana i rejestrowana w ramach procedur opartych na zasadach HACCP;
- (ii) podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, wysyłające i transportujące tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe otrzymały zezwolenie od właściwego organu w miejscu wysyłki na skorzystanie z tego odstępstwa;
- (iii) pojazd transportujący tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe jest wyposażony w przyrząd, który monitoruje i rejestruje temperatury powietrza, jakim poddane są tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe, w taki sposób, aby właściwe organy miały możliwość sprawdzenia przestrzegania wymogów dotyczących czasu i temperatury określonych w ppkt (viii);
- (iv) pojazd transportujący tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe do jednego transportu zabiera mięso tylko z jednej rzeźni;
- (v) tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe, których dotyczy niniejsze odstępstwo, muszą mieć temperaturę wewnętrzną 15 stopni w momencie rozpoczęcia transportu, jeżeli mają być przewożone w tym samym pomieszczeniu co tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe, które spełniają wymagania dotyczące temperatury określone w pkt 1 (tj. 7 stopni);
- (vi) do przesyłki dołączone jest oświadczenie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze; w oświadczeniu muszą zostać określone: okres schładzania przed załadunkiem; czas rozpoczęcia ładowania tusz, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonych na trzy części hurtowe; temperatura powierzchni mięsa w tym momencie, maksymalna temperatura powietrza podczas transportu, której mogą być poddane tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe; dopuszczalny maksymalny czas trwania transportu; data wydania pozwolenia oraz nazwa właściwego organu przyznającego odstępstwo;

(vii) podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze miejsca przeznaczenia musi poinformować właściwe organy, zanim otrzyma on po raz pierwszy tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na trzy części hurtowe, które nie osiągnęły temperatury określonej w pkt 1 przed transportem;

(viii) takie mięso jest transportowane zgodnie z następującymi parametrami:

— Dla maksymalnego czasu transportu ⁽¹⁾ wynoszącego sześć godzin:

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

— Dla maksymalnego czasu transportu ⁽¹⁾ wynoszącego trzydzieści godzin:

Gatunek	Temperatura powierzchni ⁽²⁾	Maksymalny czas schładzania do temperatury powierzchni mięsa ⁽³⁾	Temperatura wewnętrzna ⁽⁶⁾	Maksymalna temperatura powietrza w czasie transportu ⁽⁴⁾	Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy ⁽⁵⁾
Świnie	7 °C	16 godzin	15 °C	6 °C	\log_{10} 4 jtk/cm ²

— Dla maksymalnego czasu transportu ⁽¹⁾ wynoszącego sześćdziesiąt godzin:

Gatunek	Temperatura powierzchni ⁽²⁾	Maksymalny czas schładzania do temperatury powierzchni mięsa ⁽³⁾	Temperatura wewnętrzna ⁽⁶⁾	Maksymalna temperatura powietrza w czasie transportu ⁽⁴⁾	Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy ⁽⁵⁾
Owce i kozy	4 °C	12 godzin	15 °C	3 °C	\log_{10} 3 jtk/cm ²
Bydło		24 godziny			

⁽¹⁾ Maksymalny czas dozwolony od początku załadunku mięsa na pojazd do czasu zakończenia realizacji ostatecznej dostawy. Załadunek mięsa na pojazd może zostać opóźniony poza maksymalny czas przeznaczony na chłodzenie mięsa do określonej temperatury powierzchni. Jeśli do tego dojdzie, wówczas maksymalny czas transportu musi zostać skrócony o taki sam okres, o jaki opóźniono załadunek. Właściwy organ państwa członkowskiego przeznaczenia może ograniczyć liczbę punktów dostawy.

⁽²⁾ Maksymalna temperatura powierzchni mięsa dozwolona podczas załadunku i po nim, mierzona w najgrubszej części tuszy, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonych na trzy części hurtowe.

⁽³⁾ Maksymalny czas dozwolony od momentu uśmiercenia aż do osiągnięcia maksymalnej temperatury powierzchni dozwolonej podczas załadunku.

⁽⁴⁾ Maksymalna temperatura powietrza, jakiej mięso może być poddane od momentu rozpoczęcia załadunku oraz przez cały czas trwania transportu.

⁽⁵⁾ Maksymalna średnia dzienna z ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych tuszy w rzeźni, obliczona stosując metodę ruchomego okna 10 tygodni, dozwolona w przypadku tusz odpowiednich gatunków, oszacowana przez podmiot zgodnie z wymogami właściwego organu, w zależności od procedur pobierania i badania próbek określonych w rozdziale 2 pkt 2.1.1 i 2.1.2 oraz rozdziale 3 pkt 3.2 w załączniku I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1).

⁽⁶⁾ Maksymalna dozwolona temperatura wewnętrzna mięsa w czasie załadunku i po nim.”;

2) w sekcji I rozdział V dodaje się pkt 5 w brzmieniu:

„5. Tusze, półtusze, ćwierćtusze lub półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części hurtowe mogą zostać odkostnione i podzielone, zanim osiągną temperaturę określoną w pkt 2 lit. b), jeżeli były przewożone w ramach odstępstwa określonego w sekcji I rozdział VII pkt 3 lit. b). W takim przypadku podczas rozbioru lub oddzielania kości mięso musi być poddane temperaturom powietrza, które zapewnią stały spadek temperatury mięsa. Niezwłocznie po rozbiorze oraz, w stosownych przypadkach, po zapakowaniu mięso musi zostać schłodzone do temperatury określonej w pkt 2 lit. b), o ile już nie znajduje się poniżej takiej temperatury.”.

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 31 października 2017 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący
