

Sprostowanie do rozporządzenia Komisji (UE) nr 558/2010 z dnia 24 czerwca 2010 r. zmieniającego załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 159 z dnia 25 czerwca 2010 r.)

1. Strona 18, motyw 1 zdanie drugie; strona 20, załącznik pkt 2 lit. c) – załącznik III sekcja VII rozdział IX wyrażenie wprowadzające, pkt 3 zdanie drugie i pkt 4:
zamiast: „przedsiębiorstwa sektora spożywczego”,
powinno być: „podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze”.
 2. Strona 20, załącznik pkt 2 lit. c) – załącznik III sekcja VII rozdział IX pkt 2:
zamiast: „przedsiębiorstwami sektora spożywczego”,
powinno być: „podmiotami prowadzącymi przedsiębiorstwo spożywcze”.
 3. Strona 21, załącznik pkt 3 lit. b) – załącznik III sekcja VIII rozdział VII pkt 2:
zamiast: „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 .”,
powinno być: „2. Mrożone 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 w konserwach, można utrzymywać w temperaturze nie wyższej niż -9 °C .”.
 4. Strona 21, załącznik pkt 3 lit. c) – załącznik III sekcja VIII rozdział VIII pkt 1 lit. b):
zamiast: „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 .”,
powinno być: „b) mrożone produkty rybołówstwa, z wykluczeniem całych ryb początkowo zamrożonych w solance, przeznaczonych do wytwarzania żywności w konserwach, 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 .”.
-