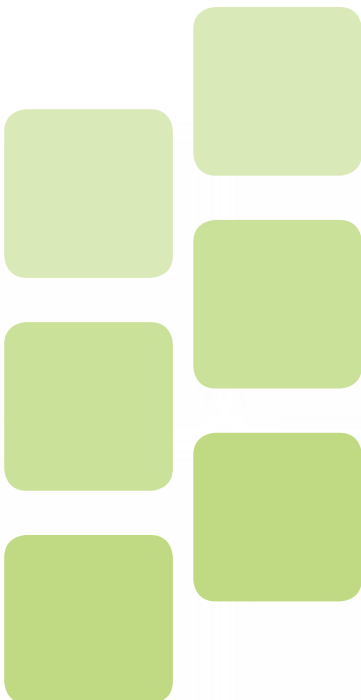
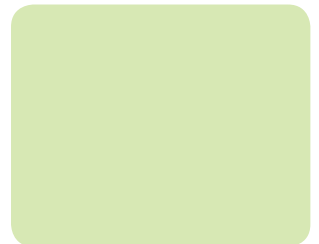


# Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004 dotyczącego higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego



**PL**

**SANCO/1732/2008 Rev. 7**

**PL**

**PL**



**KOMISJA EUROPEJSKA  
DYREKCJA GENERALNA DS. ZDROWIA I KONSUMENTÓW**

Bruksela, dnia 16 lutego 2009 r.

**Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów**

**rozporządzenia (WE) nr 853/2004**

**dotyczącego higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego**

*Niniejszy dokument opracowano wyłącznie do celów informacyjnych. Nie został on przyjęty ani w żaden sposób zatwierdzony przez Komisję Europejską.*

*Komisja Europejska nie gwarantuje dokładności zamieszczonych w nim informacji ani nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek ich wykorzystanie. Wykorzystywanie tych informacji powinno być zatem poprzedzone odpowiednimi środkami ostrożności i odbywać się wyłącznie na własne ryzyko osoby lub podmiotu korzystającego z nich.*

## **CEL NINIEJSZEGO DOKUMENTU**

Niniejszy dokument skierowany jest głównie do przedsiębiorstw spożywczych oraz do właściwych organów w państwach członkowskich, i ma na celu pomóc we wdrożeniu nowych wymogów w zakresie higieny żywności i powiązanych dziedzin.

Czytelnicy z krajów trzecich mogą znaleźć w dokumencie przydatne informacje wyjaśniające zakres i cel przepisów UE w sprawie higieny.

### **UWAGA**

Niniejszy dokument podlega ciągłej modyfikacji i będzie aktualizowany w celu uwzględnienia doświadczeń i informacji dostarczonych przez państwa członkowskie, właściwe organy, przedsiębiorstwa spożywcze oraz Biuro Komisji ds. Żywności i Weterynarii.

## 1. WPROWADZENIE

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (zwane dalej „rozporządzeniem”) zostało przyjęte dnia 29 kwietnia 2004 r.<sup>1</sup> Ustanawia ono wymogi dotyczące higieny stosowane przez przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się żywnością pochodzenia zwierzęcego na każdym etapie łańcucha żywnościowego. Od momentu przyjęcia rozporządzenia do Komisji zwracano się z prośbami o wyjaśnienie wielu aspektów rozporządzenia. Niniejszy dokument ma być odpowiedzią na te prośby.

Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Konsumentów przy Komisji zorganizowała szereg spotkań z ekspertami z państw członkowskich w celu zbadania niektórych kwestii związanych z wdrożeniem i wykładnią rozporządzenia i osiągnięcia w tych sprawach porozumienia.

W interesie przejrzystości Komisja wspierała też dyskusje z zainteresowanymi stronami, aby można było uwzględnić opinie różnych grup interesów społeczno-gospodarczych. W tym celu Komisja zorganizowała spotkanie z przedstawicielami producentów, przemysłu, handlu i konsumentów, aby omówić kwestie związane z wdrożeniem rozporządzenia.

Uznano, iż spotkania i dyskusje należy kontynuować, uwzględniając doświadczenie zdobyte do czasu pełnego stosowania rozporządzenia od dnia 1 stycznia 2006 r.

Należy podkreślić, że kwestie dotyczące niezgodności prawodawstwa krajowego z rozporządzeniem nie są objęte tym działaniem; kwestie te będą nadal rozpatrywane zgodnie z ustalonymi procedurami Komisji.

Niniejszy dokument ma na celu pomóc wszystkim uczestnikom łańcucha żywnościowego w lepszym zrozumieniu rozporządzenia oraz poprawnym i jednolitym jego stosowaniu. Niniejszy dokument nie ma jednak formalnego charakteru prawnego, a w razie sporu ostateczna odpowiedzialność za wykładnię prawną przepisów spoczywa na Trybunale Sprawiedliwości.

Aby w pełni zrozumieć różne aspekty rozporządzenia (WE) nr 853/2004, należy też zapoznać się z innymi częściami prawa wspólnotowego, szczególnie z zasadami i definicjami zawartymi w następujących dokumentach:

- rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności<sup>2</sup> (zwane też ogólnym prawem żywnościowym),

---

<sup>1</sup> Dz.U. L 226 z 25.6.2004, s. 22

<sup>2</sup> Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1

- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych<sup>3</sup>, oraz
- rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt<sup>4</sup>,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych<sup>5</sup>,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i (WE) nr 854/2004<sup>6</sup>,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 2075/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośieni (*Trichinella*) w mięsie<sup>7</sup>,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 1162/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. ustanawiające środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady .

Sporządzono oddzielne wytyczne dotyczące rozporządzeń (WE) nr 178/2002 oraz (WE) nr 852/2004.

(Zob.: [http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm))

---

<sup>3</sup> Dz.U. L 226 z 25.6.2004, s. 3.

<sup>4</sup> Dz.U. L 165, 30.4.2004, s. 1.

<sup>5</sup> Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1.

<sup>6</sup> Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 27.

<sup>7</sup> Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 60.

## **2. OBOWIĄZKI PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE**

Rozporządzenie musi być wdrożone przez przedsiębiorstwa spożywcze. Muszą one zapewnić właściwe wdrożenie wszystkich wymogów w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Przedsiębiorstwa spożywcze poddające obróbce żywność pochodzenia zwierzęcego muszą wdrożyć odpowiednie wymogi rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oprócz wymogów ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004.

## **3. ZAKRES (ART. 1 ROZPORZĄDZENIA)**

### **3.1. Małe przedsiębiorstwa**

Do dnia 1 stycznia 2006 r. niektóre małe przedsiębiorstwa mogły jedynie wprowadzać swoje produkty na krajowe i lokalne rynki, jednak musiały przestrzegać wymogów higieny żywności, np.:

- na mocy art. 4 dyrektywy 64/433/EWG (dyrektywa dotycząca świeżego mięsa) mięso z rzeźni o małej wydajności, przerabiających nie więcej niż 20 jednostek żywego inwentarza tygodniowo, i zakładów rozbioru produkujących nie więcej niż pięć ton mięsa bez kości tygodniowo;
- na mocy art. 7 dyrektywy 71/118/EWG (dyrektywa dotycząca mięsa drobiowego), rzeźnie przerabiające mniej niż 150 000 ptaków rocznie;
- na mocy art. 3 pkt A(7) dyrektywy 77/99/EWG (dyrektywa dotycząca produktów mięsnych), jeżeli zakłady używają mięsa oznakowanego krajowym znakiem jakości zdrowotnej.

Wspomniane dyrektywy zostały uchylone od dnia 1 stycznia 2006 r. Od tej daty wspomniane zakłady mogą wprowadzać swoje produkty na rynek wspólnotowy, pod warunkiem że zostały zatwierdzone przez właściwy organ.

Od dnia 1 stycznia 2006 r. nie obowiązuje już ograniczenie dostaw mięsa do produkcji produktów mięsnych i wprowadzania go na rynek, jeżeli rzeźnia jest zatwierdzona przez właściwy organ.

Z uwagi na to, że podjęcie wszystkich działań administracyjnych w celu zatwierdzenia małych przedsiębiorstw do dnia 1 stycznia 2006 r. było mało prawdopodobne, przyjęto środek przejściowy, który umożliwił kontynuację dotychczasowych praktyk w odniesieniu do tych małych przedsiębiorstw, które nie zostały zatwierdzone w wymienionym terminie, oraz tymczasowe stosowanie znaku krajowego.

### 3.2. Zakłady prowadzące obróbkę żywności pochodzenia zwierzęcego, dla których nie przewidziano żadnych szczegółowych wymogów

Dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego (np. miodu) nie ustanowiono w rozporządzeniu szczegółowych przepisów. W takim przypadku żywność pochodzenia zwierzęcego musi być poddana obróbce zgodnie z właściwymi wymogami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, a także z przepisami ogólnymi dotyczącymi produktów pochodzenia zwierzęcego ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 (w szczególności z przepisami w sprawie produktów spoza Wspólnoty, o których mowa w art. 6).

Ponieważ załącznik III do rozporządzenia (WE) 853/2004 nie zawiera wymogów dla takich produktów, zakłady prowadzące obróbkę produktów nie muszą być zatwierdzone ani stosować znaków identyfikacyjnych na żywności.

### 3.3. Produkty objęte rozporządzeniem (WE) nr 853/2004

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ma zastosowanie tylko do **nieprzetworzonej i przetworzonej żywności** pochodzenia zwierzęcego.

- **Wykaz (niewyczerpujący) nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego** [określonych w art. 2 pkt 1 lit. n) rozporządzenia (WE) nr 852/2004] znajduje się w załączniku I do niniejszego dokumentu.
- **Wykaz (niewyczerpujący) przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego** [określonych w art. 2 pkt 1 lit. o) rozporządzenia (WE) nr 852/2004] znajduje się w załączniku II do niniejszego dokumentu.
- W celu ustalenia, czy produkt pochodzenia zwierzęcego jest przetworzony lub nieprzetworzony, należy uwzględnić **wszystkie** stosowne definicje zawarte w rozporządzeniach w sprawie higieny, w szczególności definicje „przetwarzania”, „produktów nieprzetworzonych” i „produktów przetworzonych”, zawarte w art. 2 rozporządzenia 852/2004, oraz definicje niektórych produktów przetworzonych w sekcji 7 załącznika I do rozporządzenia 853/2004. Współzależność tych definicji ma znaczenie dla podjęcia decyzji.

### 3.4. Żywność zawierająca jednocześnie produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego

Załącznik III zawiera przegląd zakresu rozporządzeń (WE) nr 852/2004 oraz 853/2004. Przegląd nie jest wyczerpujący i dlatego ma charakter wyłącznie informacyjny. Może być zmieniony w zależności od doświadczeń zdobytych w związku z tymi przepisami.

W przypadku braku wyraźnych sprzecznych wskazań, rozporządzenie nie ma zastosowania do produkcji żywności zawierającej jednocześnie produkty pochodzenia roślinnego i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego. Takie wyłączenie z zakresu jest uzasadnione tym, że zauważono, iż ryzyko, jakie stanowi składnik pochodzenia zwierzęcego, można kontrolować dzięki wdrożeniu przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 bez konieczności stosowania bardziej szczegółowych



wymogów szczególnych. Jednak art. 1 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wyraźnie wskazuje, iż **przetwarzane produkty pochodzenia zwierzęcego** stosowane w żywności zawierającej jednocześnie produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, nieobjęte jako takie zakresem rozporządzenia 853/2004, uzyskuje się i poddaje obróbce zgodnie z wymogami rozporządzenia (WE) nr 853/2004, np.:

- Mleko w proszku stosowane przy produkcji lodów spożywczych musiało być uzyskane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, jednakże produkcja lodów spożywczych podlega rozporządzeniu (WE) nr 852/2004;
- Przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego, takie jak mięso, produkty mleczne lub produkty rybołówstwa, stosowane do przygotowania pizzy musiały być uzyskane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, jednak produkcja pizzy objęta jest rozporządzeniem (WE) nr 852/2004;
- Mięso lub produkty mleczarskie stosowane do przygotowywania gotowych posiłków składających się z takich przetworzonych produktów i warzyw musiały być uzyskane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, jednak produkcja tych gotowych posiłków podlega rozporządzeniu (WE) nr 852/2004;
- Produkty jajeczne stosowane do wytwarzania majonezu musiały być uzyskane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, jednak produkcja majonezu podlega rozporządzeniu (WE) nr 852/2004.

Jednakże dodanie produktu pochodzenia roślinnego do przetworzonego produktu pochodzenia zwierzęcego nie oznacza automatycznie, że powstająca żywność podlega art. 1 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, na przykład:

- Sery, do których dodaje się przyprawy ziołowe, lub jogurty, do których dodaje się owoce, pozostają produktami mlecznymi, a ich produkcja musi być prowadzona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004;
- Kiełbasy, do których dodaje się czosnek lub soję, pozostają produktami mięsnymi, a ich produkcja musi być prowadzona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004.

W przypadku gdy składnik pochodzenia roślinnego, który dodaje się do przetworzonego produktu pochodzenia zwierzęcego, ma funkcję technologiczną i zmienia początkowy produkt w takim stopniu, że powstający produkt nie mieści się już w definicji „przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego” określonej w art. 2 ust. 1 lit. o) rozporządzenia (WE) nr 852/2004, to takie produkty podlegają art. 1 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, na przykład:

- Tłuszcze do smarowania, w przypadku których całość lub część tłuszczów mlecznych została zastąpiona tłuszczami pochodzenia roślinnego.

**Uwaga:** zakład produkujący zarówno produkty pochodzenia zwierzęcego, jak i produkty innego pochodzenia może stosować znak identyfikacyjny wymagany dla produktów

pochodzenia zwierzęcego również do innych produktów (zob. załącznik II sekcja I pkt B ppkt 7 rozporządzenia (WE) nr 853/2004).

### 3.5. Handel detaliczny

W przypadku braku sprzecznych wskazań **rozporządzenie (WE) nr 853/2004 nie ma zastosowania do handlu detalicznego** [art. 1 ust. 5 lit. a)].

Definicja handlu detalicznego zawarta jest w art. 3 pkt 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002. Definicja jest następująca:

*„handel detaliczny” oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie.*

Zgodnie z wyjaśnieniem w motywie 12 i 13 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 tę definicję, obejmującą działalność hurtową, uznano za zbyt szeroką dla celów higieny żywności. W kontekście higieny żywności handel detaliczny powinien w zasadzie mieć bardziej ograniczone znaczenie, tj. oznaczać: „działalność obejmującą bezpośrednią sprzedaż lub dostawę żywności pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu”. Oznacza to, że:

- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 jest wystarczające w przypadku działalności związanej z bezpośrednią sprzedażą lub dostawą żywności pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu. Zgodnie z definicją „handlu detalicznego” pojęcie „działalność” obejmuje przetwarzanie (np. przygotowanie wyrobów piekarskich zawierających produkty pochodzenia zwierzęcego, przygotowanie produktów mięsnych w miejscowym sklepie mięsny) w punkcie sprzedaży produktu konsumentowi końcowemu.
- W przypadku działalności hurtowej (np. zakładów zajmujących się sprzedażą hurtową lub detaliczną, które prowadzą działalność mającą na celu dostawę żywności pochodzenia zwierzęcego do innego zakładu) wyjątkiem od stosowania rozporządzenia (WE) nr 853/2004 są:
  - zakłady, których działalność hurtowa polega wyłącznie na przechowywaniu i transporcie. W takim przypadku stosuje się wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz wymogi dotyczące temperatury ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004,
  - przypadki, w których dostawa, zgodnie z prawem krajowym, jest **marginalną, lokalną i ograniczoną** działalnością zakładu detalicznego, który głównie zajmuje się zaopatrzeniem konsumenta końcowego. W takim przypadku zastosowanie ma tylko rozporządzenie (WE) nr 852/2004.

Jednak, zgodnie z art. 1 ust. 5 lit. c), państwa członkowskie mogą zdecydować o rozszerzeniu przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w odniesieniu do zakładów detalicznych znajdujących się na ich terytoriach, do których nie miałyby one

zastosowania. Korzystając z tej możliwości, państwa członkowskie powinny kierować się ogólnymi przepisami prawa żywnościowego, np. proporcjonalnością i koniecznością posiadania zasad opartych na analizie ryzyka.

### **3.6. Pojęcie „działalność marginalna, lokalna i ograniczona” zawarte w art. 1 ust. 5 lit. b) ppkt ii) rozporządzenia (WE) nr 853/2004.**

Umożliwia to typowym sklepom detalicznym realizującym dostawy do konsumenta końcowego (np. rzeźnikowi) dostawy żywności pochodzenia zwierzęcego do innego miejscowego przedsiębiorstwa detalicznego zgodnie z wymogami wyłącznie rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Nie stosuje się wymogów rozporządzenia (WE) nr 853/2004 (np. zatwierdzenie zakładu, zastosowanie znaku identyfikacyjnego).

*Ogólnie rzecz ujmując, pojęcie: „działalność marginalna, lokalna i ograniczona” powinno umożliwiać kontynuowanie obecnych praktyk w istniejącej formie w państwach członkowskich.*

Pojęcie „działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej” powstało z obserwacji, że zakłady detaliczne realizujące dostawy dla konsumenta końcowego, w ramach swojej głównej działalności handlowej powinny w rezultacie sprzedawać swoje produkty lokalnie (nawet w przypadku gdy miejscem przeznaczenia jest inne państwo członkowskie), i w związku z tym nie zajmują się handlem na duże odległości, wymagającym większego zaangażowania i nadzoru, zwłaszcza w przypadku transportu i zachowania łańcucha chłodniczego. W przypadku dużego państwa członkowskiego nie byłoby bowiem zgodne z rozporządzeniem zwiększenie zasięgu geograficznego pojęcia „marginalnej, lokalnej i ograniczonej dostawy”, tak aby obejmowało całe terytorium danego państwa członkowskiego.

Pojęcie jest dalej wyjaśnione w motywie 13, w którym mówi się, że taka dostawa powinna stanowić małą część działalności zakładu; zakłady zaopatrywane powinny znajdować się w jego bezpośrednim sąsiedztwie, a dostawa powinna dotyczyć jedynie niektórych rodzajów produktów lub zakładów.

W niektórych przypadkach detaliści (np. rzeźnicy) mogą produkować małe ilości (bezwzględnie) żywności, której większość dostarczana jest podmiotom zajmującym się cateringiem lub innym detalistom. W takich przypadkach jest to zgodne z rozporządzeniem, które zakłada możliwość nieprzerwanego stosowania tradycyjnych sposobów dystrybucji, przy czym znaczenie „marginalny” powinno obejmować małe ilości. Pojęcie „marginalny” należy zatem bezwzględnie interpretować jako małą ilość żywności pochodzenia zwierzęcego **lub** jako małą część działalności zakładów. Jednakże połączenie trzech kryteriów przewidzianych w rozporządzeniu powinno umożliwić odpowiednią ocenę większości przypadków.

Przepisy krajowe przyjmowane zgodnie z art. 1 ust. 5 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 muszą podlegać ogólnym zasadom Traktatu, a w szczególności jego art. 28, 29 i 30.

### 3.7. **Produkcja podstawowa objęta rozporządzeniem (WE) nr 853/2004**

W odniesieniu do niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego pojęcie „produkcja podstawowa” zawarte w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 jest rozwinięte w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004:

**Żywe małże** [załącznik III sekcja VII pkt 4 lit. a)]

W odniesieniu do żywych małży produkcja podstawowa obejmuje czynności odbywające się przed przybyciem małży do zakładu wysyłki, zakładu oczyszczania lub zakładu przetwarzania.

**Produkty rybołówstwa** [załącznik III sekcja VIII pkt 4 oraz załącznik III sekcja VIII pkt 3 lit. a) i b)].

W odniesieniu do produktów rybołówstwa produkcja podstawowa obejmuje:

- chów lub hodowlę/półów/skup żywych produktów rybołówstwa (*morskich lub słodkowodnych*) w celu ich wprowadzenia na rynek oraz
- następujące czynności towarzyszące:
- uśmiercanie, wykrwawianie, odgławianie, patroszenie, usuwanie płetw, chłodzenie i pakowanie w celu transportu, prowadzone na statkach rybackich,
- transport i przechowywanie produktów rybołówstwa, których stan nie został zasadniczo zmieniony, w tym żywych produktów rybołówstwa, w obrębie gospodarstw rybackich i na lądzie, oraz
- transport produktów rybołówstwa (*morskich lub słodkowodnych*), których stan nie został zasadniczo zmieniony, w tym żywych produktów rybołówstwa, z miejsca produkcji do pierwszego zakładu przeznaczenia.

**Surowe mleko** [załącznik III sekcja IX rozdział 1]

Rozporządzenie obejmuje wymogi, które należy stosować w gospodarstwie, w szczególności w odniesieniu do zdrowia zwierząt, higieny gospodarstw produkujących mleko, oraz kryteria stosowane w odniesieniu do surowego mleka.

**Jaja** [załącznik III sekcja X rozdział 1]

Rozporządzenie obejmuje postępowanie z jajami na terenie producenta i stanowi, że jaja muszą pozostawać czyste, suche, pozbawione obcych zapachów, skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

#### **4. ZATWIERDZANIE ZAKŁADÓW (ART. 4 ROZPORZĄDZENIA)**

##### **4.1. Zakłady podlegające zatwierdzeniu**

Zatwierdzone muszą być zakłady [z wyjątkiem tych, które zajmują się produkcją podstawową, operacjami transportowymi, przechowywaniem produktów niewymagających warunków przechowywania o kontrolowanej temperaturze lub inną handlową działalność detaliczną niż objętą rozporządzeniem zgodnie z art. 1 ust. 5 lit. b)] prowadzące obróbkę produktów, w odniesieniu do których ustanowiono wymogi w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Dotyczy to więc szerokiego zakresu zakładów, w tym zakładów zajmujących się produktami nieprzetworzonymi i przetworzonymi produktami pochodzenia zwierzęcego.

Niewyczerpujący wykaz rodzajów zakładów, które podlegają zatwierdzeniu zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, znajduje się w załączniku IV do niniejszego dokumentu.

***Ponieważ handel detaliczny (działalność związana z bezpośrednią sprzedażą lub dostawą żywności pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu) nie jest objęty rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, więc zatwierdzenie zakładów detalicznych nie jest wymagane.***

##### **4.2. Zatwierdzanie małych zakładów**

Małe zakłady poddające obróbce żywność pochodzenia zwierzęcego muszą być dodatkowo zatwierdzone przez właściwy organ.

Wymogi dotyczące zatwierdzania takich zakładów to głównie wymogi już do nich stosowane zgodnie z poprzednimi przepisami. Nowy wymóg co do zatwierdzania nie miał zatem stanowić dużego obciążenia, jeżeli te zakłady już stosowały przepisy w zakresie higieny żywności obowiązujące je na mocy właściwych, poprzednio obowiązujących przepisów wspólnotowych (np. dyrektywy 64/433/EWG i 77/99/EWG).

##### **Uwaga:**

***Z zakresu rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wyłączony jest handel detaliczny (tj. obróbka lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie na etapie punktu sprzedaży). Oznacza to, że gdy na przykład ser jest wytwarzany i sprzedawany w miejscu sprzedaży detalicznej (np. w gospodarstwie), działalność ta może być wykonywana jedynie zgodnie z wymogami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, przy czym wymagana jest rejestracja, bez zatwierdzenia.***

##### **4.3. Mięso zwierząt, których ubój nastąpił w gospodarstwie**

Czynności związane z ubojem należy przeprowadzać zgodnie z właściwymi wymogami rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz ze szczególnymi przepisami w zakresie higieny żywności dla produkcji mięsa ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Oznacza to też, że urządzenia stosowane do uboju muszą być zatwierdzone przez właściwy organ.

Jeżeli uzna się, że wymogi dotyczące infrastruktury przewidziane w rozporządzeniach (WE) nr 852/2004 oraz 853/2004 nie są współmierne do uboju przeprowadzanego w gospodarstwie, państwa członkowskie mogą dostosować takie wymogi, przyjmując środki krajowe, zgodnie z procedurą przewidzianą w tym celu w art. 13 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 lub art. 10 rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

**Uwagi:**

- *Bezpośrednia dostawa, dokonywana przez producenta, małych ilości mięsa z drobiu i zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie, do konsumenta końcowego lub lokalnych zakładów detalicznych, bezpośrednio dostarczających takie mięso konsumentowi końcowemu, nie jest objęta rozporządzeniem (WE) nr 853/2004. Państwa członkowskie ustanawiają przepisy krajowe w celu zapewnienia bezpieczeństwa takiego mięsa [zob. art. 1 ust. 3 lit. d) rozporządzenia].*
- *W przypadku „uboju na własny domowy użytek” taka działalność wykonywana jest przez osobę fizyczną, której nie można uznać za podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze. Ponadto mięsa pochodzącego z takiego uboju nie wprowadza się na rynek. Ubój na własny domowy użytek nie jest zatem objęty zakresem rozporządzeń (WE) nr 852/2004 oraz 853/2004. Państwa członkowskie mogą stosować własne krajowe przepisy w zakresie tego rodzaju uboju.*

#### **4.4. Zatwierdzanie chłodni składowych**

Art. 1 ust. 5 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że „**w przypadku braku sprzecznych wskazań, niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do handlu detalicznego**”.

Ponieważ chłodnie składowe można uznać za zakłady detaliczne w szerszym rozumieniu definicji podanej w art. 3 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, można przyjąć, iż chłodnie składowe nie są zasadniczo objęte rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, a zatem nie podlegają zatwierdzeniu przez właściwe organy (zob. art. 1 ust. 5 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 853/2004).

Jednak rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawia wymogi w odniesieniu do chłodni składowych, które należy rozumieć jako **wyraźnie wskazujące**, że czynności wykonywane w chłodniach składowych są objęte rozporządzeniem, np.:

- załącznik III sekcja I rozdział VII rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zawiera wymogi co do chłodni składowych do przechowywania mięsa, a więc takie chłodnie są zakładami poddającymi obróbce produkty, w odniesieniu do których ustanowiono wymogi w załączniku III do rozporządzenia. Takie zakłady nie mogą prowadzić działalności, chyba że zostaną zatwierdzone przez właściwy organ;
- art. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wyraźnie zwalnia pomieszczenia do przechowywania produktów niewymagających kontrolowanej temperatury z

wymogu zatwierdzenia, co oznacza, że zakłady poddające produkty obróbce w chłodniach składowych muszą być zatwierdzone.

Chłodnie składowe muszą być zatem zatwierdzone, jeżeli są używane w związku z czynnościami, dla których ustanowiono wymogi zawarte w załączniku III do rozporządzenia 853/2004.

Jednakże w rozumieniu art. 1 ust. 5 lit. b) chłodnie składowe prowadzone przez typowe punkty sprzedaży detalicznej nieobjęte rozporządzeniem nie podlegają przepisom rozporządzenia, a chłodnie składowe wykorzystywane do działalności hurtowej, która faktycznie ograniczona jest do transportu i przechowywania, nie muszą być zatwierdzone, ale podlegają wymogom dotyczącym temperatury. Gdy działalność hurtowa obejmuje nie tylko przechowywanie i transport (np. przepakowanie), chłodnie składowe są zakładami wymagającymi zatwierdzenia zgodnie z art. 4.

#### **4.5. Zakłady przepakowywania**

Zakłady przepakowywania wykonują czynności, po których następuje odpakowanie produktów pochodzenia zwierzęcego, które wcześniej zapakowano w innym zakładzie. Odpakowanie i przepakowanie mogą być połączone z innymi czynnościami, jak np. krojenie żywności na plastry i jej porcjowanie.

Zakłady przepakowywania prowadzą obróbkę nieopakowanych produktów pochodzenia zwierzęcego. Trzeba uwzględnić fakt, że zakłady te, prowadząc obróbkę produktów pochodzenia zwierzęcego objętych załącznikiem III do rozporządzenia, podlegają przepisom art. 4 ust. 2 rozporządzenia. Wymaga się zatem ich zatwierdzenia. Takie podejście jest logiczne, gdyż na etapie tych zakładów mogą pojawić się nowe zagrożenia.

Aby zapewnić identyfikowalność, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze nie powinny wprowadzać na rynek produktów pochodzenia zwierzęcego przetworzonych w zakładach przepakowywania, chyba że stosuje się znak identyfikacyjny zakładu zajmującego się przepakowaniem.

#### **4.6. Rynki hurtowe**

Z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 854/2004 wynika, że rynki hurtowe wytwarzające produkty pochodzenia zwierzęcego wymagają zatwierdzenia przed wprowadzeniem produktów na rynek. Ponieważ na rynku hurtowym wiele urządzeń infrastruktury i sprzętu (np. zaopatrzenie w wodę, chłodnie składowe) wykorzystywanych jest przez kilka jednostek, więc właściwe wydaje się to, że jedna osoba/podmiot jest odpowiedzialna(-y) za zapewnienie przestrzegania wspólnych wymogów higieny i w zakresie wspólnych urządzeń infrastruktury i sprzętu.

### **5. KWESTIE TECHNICZNE**

#### **MIESO**

## 5.1. Gatunki zwierząt

Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zawiera definicje niektórych gatunków zwierząt.

- Jeżeli chodzi o pkt 1.2, „zwierzęta gospodarskie kopytne” definiowane są jako „bydło domowe (w tym gatunki *Bubalus bubalis* oraz *Bison bison*) (...)”. Jak lub zebu również są gatunkami bydła domowego.
- Jeżeli chodzi o pkt 1.6, „zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych” definiowane są jako „utrzymywane w warunkach fermowych ptaki bezgrzebieniowe oraz ssaki lądowe, inne niż te określone w pkt 1.2”. Renifery, które są tradycyjnie utrzymywane w warunkach fermowych, również zaliczają się do zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych

## 5.2. Czyste zwierzęta

Wymóg czystości zwierząt pojawia się w kilku częściach nowych przepisów dotyczących higieny:

- Rolnicy muszą podjąć odpowiednie środki w zakresie, w jakim jest to możliwe w celu zapewnienia czystości zwierząt przeznaczonych do uboju (załącznik I część A sekcja II pkt 4 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 852/2004);
- Podmioty prowadzące rzeźnię muszą zapewnić czystość zwierząt (załącznik III sekcja I rozdział IV pkt 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004);
- Urzędowy lekarz weterynarii sprawdza wykonanie obowiązku zapewnienia, iż w razie takiego stanu skóry i runa zwierząt, który przedstawia niedopuszczalne ryzyko zanieczyszczenia mięsa w czasie uboju, zwierzęta nie zostaną poddane ubojowi, chyba że zostały wcześniej wyczyszczone (załącznik I sekcja II rozdział III pkt 3 rozporządzenia (WE) nr 854/2004).

Uzasadnieniem tego wymogu są poważne dowody na to, że niewyczyszczone zwierzęta były źródłem zanieczyszczenia tusz, a następnie zatrucia żywności. Dlatego też zwierzęta przekazywane do uboju muszą być wystarczająco czyste, aby nie stwarzać niedopuszczalnego ryzyka dla czynności związanych z ubojem i rozbiorem zwierząt.

Wymóg ma na celu faktyczne uniknięcie zanieczyszczenia mięsa w czasie uboju, tak aby zapewnić jakość mikrobiologiczną wymaganą przez prawo wspólnotowe.

Opracowanie metod osiągnięcia tego celu jest zadaniem danych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze. Istnieją różne sposoby osiągnięcia tego celu, m.in.:

- skuteczne czyszczenie zwierząt, lub
- segregacja zwierząt w zależności od stanu czystości i sporządzenie odpowiedniego planu uboju, lub



- opracowanie procedur rozbioru zwierząt zgodnego z zasadami higieny, który musi chronić tusze przed niepotrzebnym zanieczyszczeniem, lub
- inne odpowiednie procedury.

Przewodniki po dobrych praktykach mogą być odpowiednim narzędziem dla rzeźni i pomóc w określeniu tych metod.

Obowiązkiem właściwego organu jest sprawdzenie, czy procedury opracowane przez podmioty są poprawnie stosowane.

### **5.3. Miejsca postoju i zagrody dla zwierząt**

Załącznik III sekcja I rozdział II pkt 1 lit. a) rozporządzenia stanowi, że „Rzeźnie muszą być wyposażone w higieniczne miejsca postoju lub, jeśli pozwala na to klimat, w zagrody dla zwierząt, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Obiekty te muszą być wyposażone w urządzenia do pojenia zwierząt oraz, w razie konieczności, do ich żywienia.”

Tak jak w przypadku innych wymogów, podejmując decyzję o rodzaju miejsc postoju i zagród dla zwierząt, należy przestrzegać zasadę proporcjonalności. Małe rzeźnie, dokonujące uboju małej liczby zwierząt, nie muszą mieć rozwiniętej i skomplikowanej infrastruktury, więc sprzęt do pojenia i w razie potrzeby do żywienia zwierząt może być nieskomplikowany (np. sprzęt przenośny).

### **5.4. Urządzenia do sterylizacji noży**

Załącznik III sekcja I rozdział II pkt 3 rozporządzenia stanowi, iż rzeźnie „muszą być wyposażone w urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82°C, lub alternatywny system o równoważnym skutku.”

Podmioty prowadzące małe rzeźnie wyraziły obawy, że ten wymóg, odnośnie do sterylizacji noży, może oznaczać konieczność dysponowania wieloma urządzeniami w hali uboju.

Celem wymogu jest zapewnienie, by mięso nie zostało zanieczyszczone przez narzędzia, np. noże. W osiągnięciu tego celu mogą pomóc różne metody, np.:

- posiadanie urządzeń do sterylizacji noży w najważniejszych miejscach rzeźni bezpośrednio dostępnych dla pracowników. Taki sprzęt może być odpowiedni dla większych rzeźni.
- jednoczesna sterylizacja wielu noży, wystarczająca, żeby zapewnić czyste noże podczas czynności ubojowych. To może być dobre rozwiązanie dla rzeźni o małej wydajności.

## 5.5. Transport mięsa w temperaturach, które muszą umożliwić produkcję określonych produktów

Załącznik I rozdział XIV pkt 66 dyrektywy 64/433/EWG przewidywał, że:

„Świeże mięso musi zostać schłodzone natychmiast po badaniu poubojowym i być utrzymywane w stałej temperaturze wewnętrznej nieprzekraczającej + 7°C w przypadku tusz i mięsa po rozbiorze oraz + 3°C w przypadku podrobów.

Z przyczyn technicznych odnoszących się do procesu dojrzewania mięsa właściwy organ może przyznawać odstępstwa od tego wymagania, po dokładnym zbadaniu poszczególnych przypadków transportu mięsa do zakładów rozbioru mięsa lub sklepów mięsnych znajdujących się w bliskim sąsiedztwie rzeźni, pod warunkiem że taki transport nie trwa dłużej niż dwie godziny”.

Do Komisji wielokrotnie trafiały pytania podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze obawiających się, że taka możliwość nie została przewidziana w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Jednak zachowano możliwość odstępstw od wymogów co do temperatury w przypadku transportu mięsa, a nawet rozszerzono tę możliwość w załączniku III sekcja I rozdział VII pkt 3 odnośnego rozporządzenia, które stanowi, że:

„Mięso musi osiągnąć przed transportem temperaturę określoną w pkt 1 oraz musi pozostawać w tej temperaturze podczas transportu. Niemniej jednak, mięso można transportować pod warunkiem uzyskania zgody właściwego organu, w celu **umożliwienia produkcji określonych produktów**, z zastrzeżeniem, że:

a) transport odbywa się zgodnie z wymogami określonymi przez właściwy organ w odniesieniu do transportu z danego zakładu do innego zakładu,

oraz

b) mięso opuszcza rzeźnię lub zakład rozbioru znajdujący się w rzeźni niezwłocznie, a **transport nie trwa dłużej niż dwie godziny**.”

Przez „określone produkty” należy rozumieć każdy produkt, na który właściwy organ wydaje zezwolenie i dla którego ustanawia wymogi.

## 5.6. Skrawki i obrzynki

Załącznik III sekcja V rozdział II pkt 1 lit. c) ppkt i) stanowi, że „surowiec wykorzystywany do przygotowania mielonego mięsa (...) nie może pochodzić ze skrawków i obrzynek (innych niż całe kawałki mięśni)”.

Ponieważ terminy te mogą oznaczać „małe kawałki” lub też „odpadki”, wniesiono szereg wniosków o wyjaśnienie znaczenia terminów „skrawki i obrzynki”.

Ogólnie rzecz ujmując, nieuzasadniony wydaje się zakaz stosowania w konsumpcji przez ludzi produktów zdatnych do spożycia przez ludzi. Wykorzystanie małych kawałków (skrawków i obrzynek) mięsa zdatnego do spożycia przez ludzi do przygotowania mięsa mielonego nie powinno zatem stanowić problemu, gdyż zrozumiałe jest, że jakość

mikrobiologiczna mięsa mielonego musi być zawsze zapewniona oraz że kawałki uzyskiwane są z całego mięśnia.

#### **5.7. Ocena informacji dotyczących łańcucha żywnościowego przez podmioty prowadzące rzeźnię**

Załącznik II sekcja III pkt 5 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, w odniesieniu do informacji o łańcuchu żywnościowym, że podmioty prowadzące rzeźnię muszą, w celu podjęcia decyzji o przyjęciu lub nieprzyjęciu zwierząt na teren swojego zakładu, ocenić stosowne informacje przed udostępnieniem ich urzędowemu lekarzowi weterynarii.

W praktyce podmiot prowadzący rzeźnię **sprawdza**, czy zgłoszone informacje o łańcuchu żywnościowym są kompletne, bez oczywistych błędów lub pominięć, i czy może poprzeć nimi swoją decyzję. Wymóg nie nakłada na podmiot prowadzący rzeźnię obowiązku dokonania fachowej oceny, ponieważ takiej oceny może dokonać profesjonalnie tylko urzędowy lekarz weterynarii.

### **5.8. Rzeźnie przewoźne**

Tekst rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i rozporządzenia (WE) nr 853/2004 nie wyklucza stosowania przewoźnych urządzeń do uboju zwierząt, pod warunkiem że są one zgodne z odpowiednimi wymogami określonymi w tych rozporządzeniach.

Państwa członkowskie mogą dostosować wymogi dotyczące konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia takich obiektów poprzez przyjęcie środków krajowych zgodnych z procedurą określoną w art. 13 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz art. 10 rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

### **5.9. Surowe wyroby mięsne**

W załączniku I, pkt 1.15 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 „surowe wyroby mięsne” definiowane są jako „świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe (...)”.

Mięso rozdrobnione na kawałki obejmuje mięso mielone. Dlatego też mięso mielone, do którego dodano inne środki spożywcze, przyprawy korzenne lub substancje dodatkowe, mieści się w definicji surowych wyrobów mięsnych.

## **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE**

### **5.10. Znak identyfikacyjny**

Wydaje się, że w mleczarstwie powszechnie stosuje się różne znaki identyfikacyjne na jednym opakowaniu, ze wskazaniem ważnego znaku.

Z brzmienia rozporządzenia (WE) nr 853/2004 nie wynika zakaz takiej praktyki.

### **5.11. Automatyczne urządzenia do doju**

**Załącznik III sekcja IX rozdział I część II podczęść B pkt 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że „mleko od każdego zwierzęcia musi być sprawdzone przez dojarza, w zakresie nieprawidłowości organoleptycznych lub fizyczno-chemicznych, lub metodą dającą zbliżone efekty”.**

Zazwyczaj dojarz sprawdza mleko od każdego zwierzęcia, dokonując kontroli wzrokowej. Można stosować inne metody o podobnym skutku.

Inne metody są konieczne, jeżeli dój wykonuje się za pomocą w pełni zautomatyzowanych urządzeń do doju. Dobrą praktyką w przypadku automatycznego doju byłaby w szczególności możliwość automatycznego wykrywania mleka wykazującego nieprawidłowości i wydzielenia go z dostawy mleka przeznaczonego do

spożycia przez ludzi. Opracowano normę ISO, uznawaną na całym świecie, dotyczącą wymogów w zakresie automatycznych urządzeń do doju, która obejmuje metody sprawdzania organoleptycznych i fizyczno-chemicznych nieprawidłowości w mleku (ISO 20966:2007).

### **5.12. Etykietowanie**

W załączniku III, sekcja IX, rozdział IV rozporządzenia 853/2004 określono etykietowanie mleka surowego i produktów z surowego mleka przeznaczonych do spożycia przez ludzi w kontekście dyrektywy 2000/13/WE dotyczącej etykietowania. Oznacza to, że informacje z zakresu etykietowania produktów z mleka surowego stosuje się aż do momentu dostarczenia produktu do punktu sprzedaży.

Powinny one dać konsumentowi możliwość dokonania wyboru. Informacje można podać na opakowaniu, w dokumencie, zawieszce, etykiecie, pierścieniu lub kołnierzu, załączonych lub odnoszących się do takich produktów.

Przez terminy „obróbka fizyczna albo chemiczna”, zawarte w pkt 1 lit. b) w wyżej wymienionym rozdziale należy rozumieć obróbkę mającą na celu zmniejszenie możliwego ryzyka zanieczyszczenia drobnoustrojami związanego z mlekiem surowym lub produktami z mleka surowego (np. mikrofiltrację).

### **5.13. Kryteria dotyczące mleka krowiego**

Załącznik III sekcja IX rozdział II, III pkt 1 lit. b) stanowi, że przetworzone mleko krowie używane do produkcji produktów mlecznych zawiera liczbę drobnoustrojów poniżej 100 000 na ml. Ten wymóg jest uzasadniony tym, że przetworzone mleko (np. mleko pasteryzowane) używane jako surowiec musi spełniać podaną normę przed przejściem do następnego etapu przetwórstwa. Nie jest zatem zasadne wymagać, aby mleko, które poddano już przetwarzaniu w następnym etapie produkcji (np. do którego dodano dodatkową florę bakteryjną dla celów przetwórczych — produkcja jogurtu lub sera) spełniało to kryterium.

### **5.14. Gatunki zwierząt**

W załączniku I, pkt 4.1 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 „mleko surowe” definiowane jest jako „mleko uzyskane z gruczołów mlecznych zwierząt gospodarskich(...)”. Definicja ta obejmuje zatem zwierzęta inne niż powszechnie gatunki mleczne (takie jak krowy, owce, kozy).

W praktyce możliwe jest wprowadzanie na rynek mleka klaczy, oślic, wielbłądziej lub innych utrzymywanych zwierząt, w tym zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (na przykład reniferów), pod warunkiem że produkcja i przetwarzanie są zgodne z odpowiednimi wymogami określonymi w rozporządzeniach (WE) nr 852/2004 i (WE) nr 853/2004.

## ZAŁĄCZNIK I

### Niewyczerpujący wykaz nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego

świeże mięso/mięso mielone/mięso odkostnione mechanicznie  
niepoddane obróbce jelita, żołądki i pęcherze  
surowe wyroby mięsne, które nie zostały przetworzone  
krew  
świeże produkty rybołówstwa  
żywe małże, żywe szkarłupnie, żywe osłonice i żywe ślimaki morskie  
mleko surowe  
jaja całe i płynna masa jajowa  
żabie udka  
ślimaki  
miód

Produkt nieprzetworzony zawierający produkt pochodzenia roślinnego jest nadal produktem surowym np.

- szaszłyk ze świeżego mięsa i warzyw
- wyroby ze świeżych produktów rybołówstwa (np. filety rybne) zawierające żywność pochodzenia roślinnego

#### Uwagi:

- Produkty nieprzetworzone można zakwalifikować do „produktów surowych”, tj. niepoddanych procesowi przetwórczemu (czynność znacznie zmieniająca produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcja, wyciskanie lub połączenie tych procesów). Mrożone produkty pochodzenia zwierzęcego są produktami nieprzetworzonymi.
- „Świeże” (w odniesieniu do mięsa) oznacza mięso niepoddane żadnemu procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem lub szybkim mrożeniem, w tym mięso pakowane próżniowo w kontrolowanej atmosferze.
- „Świeże” (w odniesieniu do produktów rybołówstwa) oznacza nieprzetworzone produkty rybołówstwa, całe lub wstępnie przetworzone, w tym produkty pakowane próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej, które nie poddano żadnej innej obróbce w celu zapewnienia trwałości niż chłodzenie.

## ZAŁĄCZNIK II

### Niewyczerpujący wykaz przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego

*Produkty przetworzone uzyskuje się w wyniku poddania produktów surowych takim procesom, jak ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie itp. Proces musi spowodować znaczną zmianę produktu wyjściowego.*

produkty mięsne (szynka, salami itp.)  
przetworzone produkty rybołówstwa (ryba wędzona, ryba marynowana itp.)  
produkty mleczne (mleko poddane obróbce cieplnej, ser, jogurt itp.)  
produkty jajeczne (jaja w proszku itp.)  
wytopiony tłuszcz zwierzęcy  
skwarki  
żelatyna  
kolagen  
poddane obróbce jelita, żołądki i pęcherze itp.

**Produkty przetworzone to również:**

- kombinacja produktów przetworzonych, np. ser z szynką
- produkty poddane kilku procesom przetwórczym, np. ser z mleka pasteryzowanego.

**Mogą być dodawane substancje nadające specyficzne cechy, np.:**

kielbasa z czosnkiem  
jogurt z owocami  
ser z ziołami

**Uwaga:**

- Produkty przetworzone mogą zawierać niektóre surowe wyroby mięsne, np. marynowane lub peklowane mięso.

**ZAŁĄCZNIK III**  
**Klasyfikacja w zależności od czynności**

<b>Czynność</b>	<b>Rozporządzenie (WE) nr</b>	<b>Ryzyko</b>	<b>Przykłady (niepełny wykaz)</b>
Łączenie żywności pochodzenia roślinnego z przetworzoną żywnością pochodzenia zwierzęcego, przetwarzanych następnie razem	852/2004	Powiązane z tym ryzyko można kontrolować przez wdrożenie przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004.	Konserwy wytworzone z przetworzonego mięsa i warzyw Przygotowanie pizzy zawierającej przetworzone składniki pochodzenia zwierzęcego (np. ser, przetworzona ryba lub przetworzone mięso) Produkcja zupy z ekstraktu mięsnego
Łączenie żywności pochodzenia roślinnego z przetworzoną żywnością pochodzenia zwierzęcego, i w niezmiennym stanie wprowadzenie na rynek.	852/2004	Powiązane z tym ryzyko można kontrolować przez wdrożenie przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004.	Przygotowanie kanapek z szynką lub serem Produkcja lodów spożywczych z przetworzonego mleka (mleka poddanego obróbce cieplnej, mleka w proszku) Produkcja wyrobów piekarniczych zawierających produkty mleczne Przygotowanie lub wytwarzanie gotowych posiłków zawierających przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego (np. przetworzone mięso) i warzywa Produkcja wyrobów cukierniczych (np. czekolada zawierająca mleko przetworzone)



			Produkcja majonezu z produktów jajecznych
Łączenie żywności pochodzenia roślinnego z nieprzetworzoną żywnością pochodzenia zwierzęcego, przetwarzanych następnie razem.	853/2004	Ryzyko jest takie samo, jak przy produkcji przetworzonej żywności pochodzenia zwierzęcego, np. produktów mięsnych. Uzasadnia to stosowanie przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Przepisy UE wymagają zatwierdzenia zakładu, a ponadto do takiej żywności może być stosowany znak identyfikacyjny.	Konserwy wytworzone z warzyw i świeżego mięsa  Lody spożywcze z mleka surowego.  <b>Zob. uwagi w pkt 3.4</b>
Łączenie żywności pochodzenia roślinnego z nieprzetworzoną żywnością pochodzenia zwierzęcego, i w niezmiennym stanie wprowadzenie na rynek.	853/2004	Ryzyko jest takie samo, jak przy przetwarzaniu surowych produktów pochodzenia zwierzęcego, np. świeżego mięsa. Przepisy UE wymagają zatwierdzenia zakładu, a ponadto do takiej żywności może być stosowany znak identyfikacyjny.	Przygotowanie szaszłyków ze świeżego mięsa/świeżej ryby z warzywami

## **ZAŁĄCZNIK IV**

### **NIEWYCZERPUJĄCY WYKAZ ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH ZATWIERDZENIU**

- Mięso
  - Rzeźnie
  - Zakłady rozbioru mięsa
  - Ubój w gospodarstwie (z wyjątkiem bezpośrednich dostaw, realizowanych przez producenta, małych ilości mięsa z drobiu lub zajęczaków, których uboju dokonano w gospodarstwie dla konsumenta końcowego i lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego)
  - Zakłady przetwórstwa dziczyzny
  - Zakłady produkujące mięso mielone, surowe wyroby mięsne i MOM
  - Zakłady produkujące produkty mięsne
- Żywe małże
  - Zakłady wysyłki
  - Zakłady oczyszczania
- Produkty rybołówstwa
  - Statki zamrażalnie i statki przetwórcze
  - Zakłady na lądzie
- Mleko i produkty mleczne
  - Zakłady przetwarzające mleko surowe na mleko poddane obróbce termicznej i produkujące produkty mleczne z mleka surowego
  - Zakłady produkujące produkty mleczne z przetworzonych wcześniej produktów mlecznych (np. masło ze śmietany pasteryzowanej, ser z mleka pasteryzowanego lub mleka w proszku)
  - Punkty odbioru mleka
- Jaja i produkty jajeczne
  - Zakłady pakowania jaj
  - Zakłady przetwórstwa jaj

- Żabie udka i ślimaki
  - Zakłady poddające obróbce lub przetwarzające żabie udka i ślimaki
- Wytopione tłuszcze zwierzęce i skwarki
  - Zakłady skupujące, przechowujące lub przetwarzające surowce
- Żołądki i pęcherze
  - Zakłady zajmujące się obróbką pęcherzy, żołądków i jelit
- Żelatyna
  - Zakłady przetwarzające surowce
- Kolagen
  - Zakłady przetwarzające surowce
- Zakłady wykonujące operacje kończące się przepakowaniem wyżej wymienionych produktów, niezależnie czy związane czy niezwiązane z innymi czynnościami, takimi jak porcjowanie i krojenie na plastry.
- Chłodnie składowe, jeżeli wykorzystywane są w związku z czynnościami, dla których przewidziano wymogi w załączniku III rozporządzenia 853/2004.
- Rynki hurtowe, jeżeli wytwarzane są produkty pochodzenia zwierzęcego.