Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

►**B**

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 oraz (WE) nr 854/2004

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 27)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►**M1**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1664/2006 z dnia 6 listopada 2006 r.	L 320	13	18.11.2006
►**M2**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1244/2007 z dnia 24 października 2007 r.	L 281	12	25.10.2007
►**M3**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1022/2008 z dnia 17 października 2008 r.	L 277	18	18.10.2008
►**M4**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1250/2008 z dnia 12 grudnia 2008 r.	L 337	31	16.12.2008
►**M5**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 15/2011 z dnia 10 stycznia 2011 r.	L 6	3	11.1.2011
►**M6**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 809/2011 z dnia 11 sierpnia 2011 r.	L 207	1	12.8.2011
►**M7**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1012/2012 z dnia 5 listopada 2012 r.	L 306	1	6.11.2012
►**M8**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 218/2014 z dnia 7 marca 2014 r.	L 69	95	8.3.2014
►**M9**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/2295 z dnia 9 grudnia 2015 r.	L 324	5	10.12.2015

sprostowane przez:

►**C1** Sprostowanie, Dz.U. L 252 z 28.9.2011, s. 22 (15/2011)

►**C2** Sprostowanie, Dz.U. L 214 z 9.8.2013, s. 11 (1012/2012)

▼B

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 oraz (WE) nr 854/2004

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ([1]), w szczególności jego art. 13 ust. 2,

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 ([2]), w szczególności jego art. 9, 10 oraz 11,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi ([3]), w szczególności jego art. 16, 17 i 18,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt ([4]), w szczególności jego art. 63,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawia szczegółowe wymogi dotyczące zasad higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Należy ustanowić określone środki wykonawcze w odniesieniu do mięsa, żywych małży, produktów rybołówstwa, mleka, jaj, żabich udek i ślimaków oraz ich produktów przetworzonych.

(2) Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 ustanawia szczegółowe zasady organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Należy udoskonalić określone zasady, a także szczegółowo określić inne wymogi.

([1]) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 1. Sprostowane w Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 3.
([2]) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 55. Sprostowane w Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 22.
([3]) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 206. Sprostowane w Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 83.
([4]) Dz.U. L 165 z 30.4.2004, str. 1. Sprostowane w Dz.U. L 191 z 28.5.2004, str. 1.

▼B

(3) Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 ustanawia na poziomie Wspólnoty jednolite ramy składające się z ogólnych zasad organizacji urzędowych kontroli. Należy udoskonalić określone zasady, a także szczegółowo określić inne wymogi.

(4) Decyzja Komisji 20XX/../WE ([1]) uchyla niektóre decyzje wprowadzające środki przewidziane na mocy dyrektyw uchylonych dyrektywą 2004/41/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 kwietnia 2004 r. uchylającą niektóre dyrektywy dotyczące higieny i warunków zdrowia przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi i zmieniającą dyrektywy Rady 89/662/EWG i 92/118/EWG oraz decyzję Rady 95/408/WE ([2]). Niektóre fragmenty odnośnych decyzji powinny zatem zostać zachowane w niniejszym rozporządzeniu.

(5) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 zobowiązuje przedsiębiorstwa sektora spożywczego do prowadzenia i przechowywania dokumentacji oraz do udostępniania istotnych informacji zawartych w tej dokumentacji na żądanie właściwego organu i przedsiębiorstwa sektora spożywczego będącego odbiorcą.

(6) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 zobowiązuje również przedsiębiorstwo prowadzące ubojnię do występowania o udzielenie, gromadzenia i sprawdzania informacji dotyczących łańcucha żywnościowego w odniesieniu do wszystkich zwierząt poza zwierzętami łownymi, wysyłanymi lub przeznaczonych do wysyłki do ubojni, oraz do postępowania zgodnie z tymi informacjami. Ponadto przedsiębiorstwo takie powinno się upewnić, że informacje dotyczące łańcucha żywnościowego zawierają wszystkie szczegóły wymagane na mocy rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

(7) Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego stanowią pomoc dla przedsiębiorstwa prowadzącego ubojnię w organizacji pracy ubojni oraz dla urzędowego lekarza weterynarii w określeniu wymaganych procedur kontrolnych. Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego powinny być analizowane przez urzędowego lekarza weterynarii i wykorzystywane jako integralny element procedur kontrolnych.

(8) Istniejące systemy przepływu informacji należy wykorzystywać w jak największym stopniu i dostosować je tak, aby spełniały wymogi w zakresie informacji dotyczących łańcucha żywnościowego ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004.

(9) W celu poprawy opieki nad zwierzętami na poziomie gospodarstwa i zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 urzędowy lekarz weterynarii powinien odnotować stwierdzoną w ubojni chorobę lub kondycję poszczególnych zwierząt lub stada, która może mieć wpływ na zdrowie publiczne lub na zdrowie zwierząt lub naruszać dobrostan zwierząt oraz, w razie konieczności, powinien powiadomić o tym przedsiębiorstwo sektora spożywczego odpowiedzialne za gospodarstwo pochodzenia oraz lekarza weterynarii obsługującego gospodarstwo pochodzenia lub odpowiedni właściwy organ.

([1]) Dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym.
([2]) Dz.U. L 157 z 30.4.2004, p. 33. Sprostowane w Dz.U. L 195 z 2.6.2004, str. 12.

▼B

(10) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i 854/2004 określają wymogi dotyczące kontroli produktów rybołówstwa w zakresie obecności pasożytów przeprowadzanych na lądzie i na pokładzie statków. Aby zapobiec spożyciu przez ludzi ryb zawierających pasożyty, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są prowadzić własne kontrole na wszystkich etapach produkcji produktów rybołówstwa, zgodnie z zasadami określonymi w rozdziale V D sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Przyjęcie szczegółowych zasad dotyczących kontroli wzrokowych wymaga zdefiniowania pojęć widocznych pasożytów i kontroli wzrokowej oraz określenia typu i częstotliwości obserwacji.

(11) W ramach kontroli przewidzianych w rozporządzeniu (WE) 853/2004 mających na celu zapobieganie wprowadzaniu do obrotu produktów rybołówstwa niezdatnych do spożycia przez ludzi można przeprowadzać niektóre analizy chemiczne, w tym analizy sprawdzające całkowitą zawartość azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA). Należy określić poziomy N-LZA, których nie można przekraczać w przypadku niektórych kategorii gatunków, oraz ustalić stosowane metody analizy. Uznane naukowo metody analityczne w zakresie badania zawartości N-LZA powinny być nadal rutynowo stosowane; należy jednak określić metodę odniesienia, którą można zastosować w przypadku wątpliwości co do wyników albo na wypadek sporu.

(12) Limity zawartości toksyny paralitycznej (PSP), toksyny powodującej amnezję (ASP) i toksyn lipofilowych są określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Metodą odniesienia do celów wykrywania niektórych toksyn i zapobiegania połowom toksycznych skorupiaków są badania biologiczne. Najwyższe dopuszczalne poziomy oraz metody analizy powinny zostać ujednolicone i wprowadzone w życie przez Państwa Członkowskie w celu ochrony zdrowia ludzkiego. Poza biologicznymi metodami badania, należy dopuścić alternatywne metody wykrywania, takie jak metody chemiczne i testy *in vitro*, jeśli zostanie wykazane, że skuteczność wybranych metod nie jest mniejsza od skuteczności metody biologicznej i że ich zastosowanie zapewnia równoważny poziom ochrony zdrowia publicznego. Proponowane najwyższe dopuszczalne poziomy toksyn lipofilowych opierają się na danych tymczasowych i powinny być ponownie ocenione po udostępnieniu nowych dowodów naukowych. Ze względu na brak materiału odniesienia i stosowanie wyłącznie badań niebiologicznych, poziom ochrony zdrowia publicznego odnośnie do wszystkich wymienionych toksyn nie jest równoważny z poziomem, który zapewniają badania biologiczne. Należy ustanowić przepisy dotyczące jak najszybszego zastąpienia badań biologicznych.

(13) Mięso odkostnione mechanicznie (MOM), wyprodukowane za pomocą metod nienaruszających struktury kości wykorzystywanych w produkcji tego mięsa, należy traktować jako odmienne od mięsa odkostnionego mechanicznie za pomocą metod naruszających strukturę kości.

▼B

(14) Należy zezwolić na stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie, należącego do pierwszego z wymienionych wyżej typów, wyprodukowanego w określonych warunkach i posiadającego określony skład, w wyrobach mięsnych przeznaczonych do spożycia wyłącznie po obróbce cieplnej. Warunki te związane są w szczególności z zawartością wapnia w MOM, którą należy określić zgodnie z art. 11 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Najwyższą dopuszczalną zawartość wapnia określoną w niniejszym rozporządzeniu należy dostosować po udostępnieniu szczegółowych informacji na temat wahań występujących w przypadku zastosowania innych typów surowców.

(15) Artykuł 31 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr 882/2004 stanowi, że Państwa Członkowskie prowadzą aktualne wykazy zatwierdzonych zakładów. Należy ustanowić wspólne ramy dla przedstawiania odpowiednich informacji innym Państwom Członkowskim oraz ogółowi społeczeństwa.

(16) Sekcja XI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określa wymogi dotyczące przygotowywania żabich udek i ślimaków przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Należy również ustanowić szczegółowe wymogi, łącznie ze wzorami świadectw zdrowia, w zakresie przywozu z państw trzecich żabich udek i ślimaków przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

(17) Sekcje XIV i XV załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określają zasady dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żelatyny i kolagenu przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Należy również ustanowić szczegółowe wymogi, łącznie ze wzorami świadectw zdrowia, w zakresie przywozu z państw trzecich żelatyny i kolagenu oraz surowców do produkcji żelatyny i kolagenu przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

(18) W celu kontynuowania produkcji artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze konieczna jest elastyczność. Państwa Członkowskie przyznały już odstępstwa dla szerokiej gamy takich artykułów spożywczych w ramach prawodawstwa obowiązującego przed dniem 1 stycznia 2006 r. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinni mieć możliwość dalszego nieprzerwanego stosowania istniejących praktyk po tym terminie. Procedurę pozwalającą Państwom Członkowskim na stosowanie elastyczności ustanowiono w rozporządzeniach (WE) nr 852/2004, 853/2004 oraz 854/2004. Jednakże w większości przypadków, w których przyznano już odstępstwa, jest to wyłącznie kwestia kontynuacji ustalonych praktyk, a zatem stosowanie pełnej procedury zgłoszenia, łącznie z pełną analizą ryzyka, może nałożyć na Państwa Członkowskie niepotrzebne i nieproporcjonalne obciążenie. W drodze odstępstwa od wymagań strukturalnych ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 i z należytym uwzględnieniem celów w zakresie jakości zdrowotnej żywności należy zatem zdefiniować artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze oraz ustanowić ogólne warunki mające do nich zastosowanie.

(19) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz 854/2004 nie zawierają odniesień do nowych Państw Członkowskich, ponieważ zostały przyjęte przed rozszerzeniem z dnia 1 maja 2004 r. W odpowiednich przepisach wyżej wymienionych rozporządzeń należy zatem dodać kody ISO odnoszące się do tych Państw Członkowskich oraz skróty oznaczające Wspólnotę Europejską w językach tych Państw.

▼B

(20) Sekcja I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określa zasady dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa domowych zwierząt kopytnych. Wyjątki dotyczące całkowitego oskórowania tuszy i innych części ciała przeznaczonych do spożycia przez ludzi określono w rozdziale IV pkt 8 tej sekcji. Należy ustanowić przepisy rozszerzające te wyjątki na kończyny poniżej stawu skokowego i nadgarstkowego dorosłego bydła, pod warunkiem że spełniają one takie same wymogi, jakie obowiązują w odniesieniu do kończyn poniżej stawu skokowego i nadgarstkowego cieląt.

(21) Niektóre praktyki mogą wprowadzać konsumentów w błąd pod względem zawartości niektórych produktów. Aby nie zawieść oczekiwań konsumentów, należy zakazać sprzedaży mięsa drobiowego poddanego działaniu środków zatrzymujących wodę jako świeżego mięsa.

(22) Opinia Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności przyjęta dnia 30 sierpnia 2004 r. dowodzi, że produkty rybołówstwa należące do rodziny *Gempylidae*, a zwłaszcza *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum*, mogą mieć szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy, jeżeli zostaną spożyte w określonych warunkach. Produkty rybołówstwa należące do tej rodziny należy zatem objąć warunkami wprowadzania do obrotu.

(23) Sekcja IX załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanawia szczegółowe zasady higieny dotyczące surowego mleka i przetworów mlecznych. Zgodnie z częścią II B pkt 1 lit. e) rozdziału I płyny do kąpieli strzyków lub inne środki do czyszczenia wymion mogą być stosowane jedynie po zatwierdzeniu przez właściwy organ. Jednakże w tej części załącznika III brakuje szczegółowego planu zezwoleń. Należy zatem jasno określić procedury udzielania takich zezwoleń w celu zagwarantowania jednolitego podejścia w Państwach Członkowskich.

(24) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 zobowiązuje przedsiębiorstwa sektora spożywczego do zapewnienia zgodności obróbki cieplnej stosowanej do przetwarzania surowego mleka i przetworów mlecznych z uznanymi normami międzynarodowymi. Jednakże ze względu na swoistość niektórych typów obróbki cieplnej stosowanych w tym sektorze oraz ich wpływ na bezpieczeństwo żywności i zdrowie zwierząt, przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinny otrzymać bardziej wyraźne wskazówki w tym zakresie.

(25) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 wprowadza nową definicję obejmującą produkty otrzymane z jaj, które – po usunięciu skorupki – nie zostały jeszcze przetworzone. Należy zatem jasno określić zasady mające zastosowanie do takich produktów i odpowiednio zmienić sekcję X, rozdział II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

▼B

(26) Sekcja XIV załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określa szczegółowe zasady zdrowotne dotyczące żelatyny. Zasady te obejmują wymogi dotyczące rodzaju surowców, które mogą być wykorzystywane do produkcji żelatyny oraz wymogi w zakresie transportu i przechowywania takich materiałów. Określają one również specyfikacje mające zastosowanie przy wytwarzaniu żelatyny. Należy jednak również ustanowić zasady dotyczące znakowania żelatyny.

(27) W rezultacie postępu naukowego normę ISO 16649-3 ustanowiono jako ustaloną metodę odniesienia dla analizy *E.coli* w małżach. Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych [1] ta metoda odniesienia obowiązuje już w przypadku żywych małży z obszarów A. Zgodnie z powyższym normę ISO 16649-3 należy ustanowić jako metodę odniesienia NPL (najbardziej prawdopodobna liczba) również dla analizy *E.coli* w małżach pochodzących z obszarów B i C. Na stosowanie alternatywnych metod należy zezwolić wyłącznie w przypadku, kiedy są one uznane za równoważne z metodą odniesienia.

(28) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i 854/2004.

(29) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Wymogi w zakresie informacji dotyczących łańcucha żywnościowego do celów rozporządzeń (WE) nr 853/2004 oraz 854/2004

Wymogi w zakresie informacji dotyczących łańcucha żywnościowego, o których mowa w sekcji III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz w rozdziale II część A sekcji I załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004, określono w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Wymogi w zakresie produktów rybołówstwa do celów rozporządzeń (WE) nr 853/2004 oraz 854/2004

Wymogi w zakresie produktów rybołówstwa, o których mowa w art. 11 ust. 9 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz w art. 18 ust. 14 i 15 rozporządzenia (WE) nr 854/2004, określono w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

[1] Patrz: 1 str. niniejszego Dziennika Urzędowego.

▼B

Artykuł 3

Uznane metody badania na obecność morskich biotoksyn do celów rozporządzeń (WE) nr 853/2004 oraz 854/2004

Uznane metody badania na obecność morskich biotoksyn, o których mowa w art. 11 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz w art. 18 ust. 13 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 854/2004, określono w załączniku III do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 4

Zawartość wapnia w mięsie odkostnionym mechanicznie do celów rozporządzenia (WE) nr 853/2004

Zawartość wapnia w mięsie odkostnionym mechanicznie, o której mowa w art. 11 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, określono w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 5

Wykazy zakładów do celów rozporządzenia (WE) nr 882/2004

Wymogi dotyczące wykazów zakładów, o których mowa w art. 31 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr 882/2004, określono w załączniku V do niniejszego rozporządzenia.

▼M6

Artykuł 6

Wzory świadectw zdrowia i dokumentów dla przywozu niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego do celów rozporządzeń (WE) nr 853/2004 i 854/2004

1. Wzory świadectw zdrowia i dokumentów, o których mowa w art. 6 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 853/2004, stosowane dla przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego wymienionych w załączniku VI do niniejszego rozporządzenia, są określone w tym załączniku.

2. Wzór dokumentu podpisywanego przez kapitana, który może zastąpić dokument wymagany na podstawie art. 14 rozporządzenia (WE) nr 854/2004, w przypadku gdy produkty rybołówstwa przywożone są bezpośrednio ze statku zamrażalni, zgodnie z art. 15 ust. 3 tego rozporządzenia, określone są w załączniku VI do niniejszego rozporządzenia.

▼M1

Artykuł 6a

Metody badania surowego mleka oraz mleka poddanego obróbce termicznej

Właściwe organy oraz, w odpowiednich przypadkach, przedsiębiorcy sektora spożywczego stosują metody analityczne określone w załączniku VIa do niniejszego rozporządzenia w celu sprawdzenia, czy przestrzegane są limity ustanowione w sekcji IX rozdział I część III załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, oraz zapewnienia właściwego stosowania procesu pasteryzacji produktów mleczarskich, zgodnie z sekcją IX rozdział II część II załącznika III do tego rozporządzenia.

▼M2

Artykuł 6 b

Wymogi dotyczące urzędowych kontroli badania mięsa dla celów rozporządzenia (WE) nr 854/2004

Wymogi dotyczące urzędowych kontroli w zakresie badania mięsa są ustanowione w załączniku VI b.

▼B

Artykuł 7

Odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w przypadku artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze

1. Dla celów niniejszego rozporządzenia pojęcie „artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze" oznacza, że w Państwie Członkowskim, w którym są one tradycyjnie wytwarzane, artykuły takie są:

a) historycznie uznane za produkty tradycyjne; lub

b) wytwarzane zgodnie ze skodyfikowanymi lub zarejestrowanymi zaleceniami technicznymi odnoszącymi się do tradycyjnego procesu lub zgodnie z tradycyjnymi metodami produkcji; lub

c) chronione prawem wspólnotowym, krajowym, regionalnym lub lokalnym jako tradycyjne produkty spożywcze.

2. Państwa Członkowskie mogą przyznać zakładom wytwarzającym artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze indywidualne lub ogólne odstępstwa od wymogów określonych w:

a) rozdziale II pkt 1 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w zakresie pomieszczeń, w których takie produkty są poddane działaniu otoczenia koniecznego w pewnym stopniu dla wytworzenia ich cech. Pomieszczenia takie mogą w szczególności zawierać ściany, sufity i drzwi, które nie są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochłaniające lub odporne na korozję, oraz naturalne geologiczne ściany, sufity i podłogi;

b) rozdziale II pkt 1 lit. f) oraz w rozdziale V pkt 1 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w zakresie rodzaju materiałów, z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów.

Środki dotyczące czyszczenia i dezynfekowania pomieszczeń określonych w lit. a) oraz częstotliwość ich stosowania są dostosowane do danej działalności w celu uwzględnienia charakterystycznej flory znajdującej się w otoczeniu tych pomieszczeń.

Przyrządy i sprzęt określony w lit. b) są stale utrzymywane w zadowalającym stanie higieny oraz systematycznie czyszczone i dezynfekowane.

3. Państwa Członkowskie, które przyznają odstępstwa przewidziane w ust. 2, powiadamiają o nich Komisję oraz pozostałe Państwa Członkowskie najpóźniej 12 miesięcy po przyznaniu indywidualnego lub ogólnego odstępstwa. Każde powiadomienie zawiera:

a) krótki opis dostosowanych wymogów;

b) opis odnośnych środków spożywczych i zakładów; oraz

c) inne istotne informacje.

▼B

Artykuł 8

Zmiany w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004

W załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem VII do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 9

Zmiany w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004

W załącznikach I, II i III do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem VIII do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 10

Wejście w życie i zastosowanie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2006 r. z wyjątkiem rozdziałów II i III załącznika V, które stosuje się od dnia 1 stycznia 2007 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

▼B

ZAŁĄCZNIK I

INFORMACJE DOTYCZĄCE ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO

SEKCJA I

OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które hodują zwierzęta wysyłane do ubojni, zapewniają, że informacje dotyczące łańcucha żywnościowego, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, są odpowiednio uwzględnione w dokumentacji związanej z wysyłanymi zwierzętami w sposób umożliwiający zainteresowanemu przedsiębiorstwu prowadzącemu ubojnię dostęp do tych informacji.

SEKCJA II

OBOWIĄZKI WŁAŚCIWYCH ORGANÓW

ROZDZIAŁ I

ZAPEWNIENIE INFORMACJI DOTYCZĄCYCH ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO

1. Właściwy organ w miejscu wysyłki informuje przedsiębiorstwo sektora spożywczego wysyłające zwierzęta o minimalnych wymaganych informacjach dotyczących łańcucha żywnościowego, które należy przedstawić ubojni zgodnie z sekcją III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

2. Właściwy organ miejsca uboju sprawdza, czy:

   a) między przedsiębiorstwem sektora spożywczego, które hodowało, chowało lub utrzymywało zwierzęta przed wysyłką, a przedsiębiorstwem prowadzącym ubojnię istnieje stały i skuteczny przepływ informacji dotyczących łańcucha żywnościowego;

   b) informacje dotyczące łańcucha żywnościowego są aktualne i wiarygodne;

   c) gospodarstwo, w stosownych przypadkach, otrzymuje odpowiednie informacje zwrotne.

3. W przypadku wysyłki zwierząt do innego Państwa Członkowskiego w celu uboju, właściwe organy w miejscu wysyłki i w miejscu uboju współpracują ze sobą w celu zagwarantowania, że informacje przedstawione przez przedsiębiorstwo sektora spożywczego są łatwo dostępne dla otrzymującego je przedsiębiorstwa prowadzącego ubojnię.

ROZDZIAŁ II

INFORMACJE ZWROTNE DLA GOSPODARSTWA POCHODZENIA

1. W celu powiadomienia gospodarstwa, w którym hodowano zwierzęta przed ubojem w tym samym Państwie Członkowskim, o odpowiednich wynikach inspekcji zgodnie z rozdziałem I sekcji II załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 urzędowy lekarz weterynarii może wykorzystać wzór dokumentu ustanowiony w dodatku I.

2. Właściwy organ odpowiada za powiadomienie o odpowiednich wynikach inspekcji w przypadkach, kiedy zwierzęta są hodowane w gospodarstwie w innym Państwie Członkowskim i musi zastosować jedną z wersji wzoru dokumentu ustanowionego w dodatku zarówno w języku państwa wysyłki jak i w języku państwa odbioru.

▼B

Dodatek do załącznika I

WZÓR DOKUMENTU

1.	**Dane identyfikacyjne**	
1.1	gospodarstwo pochodzenia (np. właściciel lub kierownik)	
		nazwa/numer
		pełny adres
		numer telefonu
1.2	numery identyfikacyjne (załączyć osobny wykaz)	
	łączna liczba zwierząt (w podziale na gatunki)	
	problemy z identyfikacją (jeżeli wystąpiły)	
1.3	identyfikacja stada/klatki (jeżeli dotyczy)	
1.4	gatunek zwierząt	
1.5	numer referencyjny świadectwa zdrowia	
2.	**Wyniki badania przedubojowego**	
2.1	dobrostan	
		liczba zwierząt, których to dotyczy
		typ/klasa/wiek
		uwagi (np. gryzienie ogonów)
2.2	dostarczone zwierzęta były brudne	
2.3	ustalenia kliniczne (choroby)	
		liczba zwierząt, których to dotyczy
		typ/klasa/wiek
		uwagi
		data inspekcji
2.4	wyniki badań laboratoryjnych ([1])	

([1]) Mikrobiologicznych, chemicznych, serologicznych itd. (załączyć wyniki).

▼B

3.	**Wyniki badania poubojowego**	
	3.1 wyniki (badania makroskopowego)	
		liczba zwierząt, których to dotyczy
		typ/klasa/wiek
		organ lub część ciała zwierzęcia/zwierząt
		data uboju
	3.2 choroba (można wpisać kody) ([1])	
		liczba zwierząt, których to dotyczy
		typ/klasa/wiek
		organ lub część ciała zwierzęcia/zwierząt
		tusza uznana za częściowo lub całkowicie niezdatną do spożycia (podać przyczyny)
		data uboju
	3.3 wyniki badań laboratoryjnych ([2])	
	3.4 inne wyniki (np. pasożyty, ciała obce itd)	
	3.5 ustalenia dotyczące dobrostanu (np. złamane kończyny)	
4.	**Informacje dodatkowe**	
5.	**Dane kontaktowe**	
	5.1 ubojnia (numer zatwierdzenia)	
		nazwa
		pełny adres
		numer telefonu
	5.2 adres e-mail (ewentualnie)	
6.	**Urzędowy lekarz weterynarii (drukowanymi literami)**	
		podpis i pieczęć
7.	**Data**	
8.	**Liczba stron załączonych do niniejszego fomularza:**	

([1]) Właściwe organy mogą wprowadzić następujące kody: „A” dla chorób z wykazu Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt; „B100” i „B200” dla kwestii dobrostanu (rozdział II C sekcji I załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004); C100 do C290 dla decyzji dotyczących mięsa (rozdział V pkt 1 lit. a)–u) sekcji II załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004). W razie konieczności system kodów może obejmować dalsze podziały (np. C141 dla łagodnej powszechnej choroby, C142 dla poważniejszej choroby itp.). W przypadku stosowania kodów powinny być one łatwo dostępne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego wraz z odpowiednim wyjaśnieniem znaczenia kodów.

([2]) Mikrobiologicznych, chemicznych, serologicznych itd. (załączyć wyniki).

▼B

ZAŁĄCZNIK II

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

SEKCJA I

OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO

Niniejsza sekcja określa szczegółowe zasady związane z kontrolami wzrokowymi w celu wykrywania pasożytów w produktach rybołówstwa.

ROZDZIAŁ I

DEFINICJE

1. „Widoczny pasożyt” oznacza pasożyta bądź grupę pasożytów o rozmiarze, barwie i strukturze, które wyraźnie odróżniają się od tkanki rybnej.

2. „Kontrola wzrokowa” oznacza niedestrukcyjne badanie ryb lub produktów rybołówstwa za pomocą optycznych przyrządów powiększających lub bez nich, w dobrych warunkach oświetleniowych dla ludzkiego wzroku, w razie potrzeby obejmujące badanie pod światło.

3. „Badanie pod światło” oznacza w przypadku płastug lub filetów rybnych poddanie obserwacji przy równoczesnym umieszczeniu ryby pod światło w zaciemnionym pomieszczeniu w celu wykrycia pasożytów.

ROZDZIAŁ II

KONTROLA WZROKOWA

1. Kontrola wzrokowa jest przeprowadzana na reprezentatywnej liczbie próbek. Personel odpowiedzialny za zakłady na lądzie i wykwalifikowany personel na pokładzie statków-przetwórni określa skalę i częstotliwość kontroli biorąc pod uwagę typ produktów rybołówstwa, ich pochodzenie geograficzne oraz wykorzystanie. Podczas produkcji wykwalifikowany personel musi przeprowadzić kontrolę wzrokową wypatroszonych ryb obejmującą jamy brzuszne, wątroby i ikry przeznaczone do spożycia przez ludzi. W zależności od stosowanego systemu patroszenia należy przeprowadzić kontrolę wzrokową:

   a) w przypadku patroszenia ręcznego, w sposób ciągły przez osobę patroszącą w czasie patroszenia i mycia;

   b) w przypadku patroszenia mechanicznego, przez badanie próbek przeprowadzane na reprezentatywnej liczbie próbek nie mniejszej niż 10 ryb na partię.

2. Kontrola wzrokowa filetów rybnych lub płatów rybnych musi być przeprowadzana przez wykwalifikowany personel podczas wykrawania i po filetowaniu lub cięciu na płaty. Jeżeli badanie indywidualne nie jest możliwe z powodu wielkości filetów lub czynności związanych z filetowaniem, należy sporządzić plan pobierania próbek, do którego ma wgląd właściwy organ zgodnie z rozdziałem II pkt 4 sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Jeżeli oświetlanie filetów sztucznym światłem jest konieczne z technicznego punktu widzenia, należy je ująć w planie pobierania próbek.

▼B

SEKCJA II

OBOWIĄZKI WŁAŚCIWYCH ORGANÓW

ROZDZIAŁ I

DOPUSZCZALNE WARTOŚCI CAŁKOWITEGO AZOTU LOTNYCH ZASAD AMONOWYCH (N-LZA) DLA NIEKTÓRYCH KATEGORII PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA ORAZ METODY ANALIZY, KTÓRE NALEŻY STOSOWAĆ

▼M3

1. Nieprzetworzone produkty rybołówstwa uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi, jeżeli ocena organoleptyczna budzi wątpliwości co do świeżości tych produktów, a badania chemiczne wykazują, że następujące poziomy N-LZA zostały przekroczone:

   a) 25 mg azotu/100 g mięsa w odniesieniu do gatunków określonych w pkt 1 rozdziału II;

   b) 30 mg azotu/100 g mięsa w odniesieniu do gatunków określonych w pkt 2 rozdziału II;

   c) 35 mg azotu/100 g mięsa w odniesieniu do gatunków określonych w pkt 3 rozdziału II;

   d) 60 mg azotu/100 g całych produktów rybołówstwa wykorzystywanych bezpośrednio do przygotowywania oleju rybnego do spożycia przez ludzi, jak określono w akapicie drugim pkt 1 części B rozdziału IV sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004; jeżeli jednak surowiec spełnia wymogi określone w lit. a), b) i c) pkt 1 części B tego rozdziału, w oczekiwaniu na uchwalenie szczegółowego prawodawstwa wspólnotowego państwa członkowskie mogą ustanowić wyższe dopuszczalne wartości dla niektórych gatunków.

   Metoda odniesienia, którą należy stosować do kontroli wartości N-LZA, obejmuje destylację ekstraktu odbiałczonego kwasem nadchlorowym określoną w rozdziale III.

▼B

2. Destylację określoną w pkt l należy przeprowadzić z zastosowaniem aparatury odpowiadającej schematowi w rozdziale IV.

3. Do kontroli poziomu N-LZA można stosować następujące rutynowe metody:

   — metoda mikrodyfuzji opisana przez Conwaya i Byrne'a (l 933),

   — metoda destylacji bezpośredniej opisana przez Antonacopoulosa (1968),

   — destylacja ekstraktu odbiałczonego kwasem trichlorooctowym (Komitet Codex Alimentarius ds. Ryb i Produktów Rybołówstwa (1968)).

4. Próbka musi zawierać około 100 gramów mięsa pobranego co najmniej z trzech różnych miejsc i zmieszanych razem w procesie rozcierania.

   Państwa Członkowskie jako metodę rutynową zalecają laboratoriom urzędowym metodę odniesienia określoną powyżej. W przypadku wątpliwości albo sporu dotyczącego wyników analiz wykonanych za pomocą jednej z rutynowych metod, do sprawdzania wyników badań można zastosować jedynie metodę odniesienia.

ROZDZIAŁ II

KATEGORIE GATUNKÓW, DLA KTÓRYCH USTALONO DOPUSZCZALNE WARTOŚCI N-LZA

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

▼B

2. Gatunki z rodziny *Pleuronectidae* (z wyjątkiem halibuta: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, gatunki z rodziny *Merlucciidae*, gatunki z rodziny *Gadidae*.

ROZDZIAŁ III

OZNACZANIE STĘŻENIA N-LZA W RYBACH I PRODUKTACH RYBOŁÓWSTWA

Procedura odniesienia

1. *Cel i obszar zastosowania*

Niniejsza metoda opisuje procedurę odniesienia stosowaną w celu określenia stężenia azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA) w rybach i produktach rybołówstwa. Procedura ta ma zastosowanie w przypadku stężenia N-LZA od 5 mg/100 g do co najmniej 100 mg/100 g.

2. *Definicja*

Określenie „stężenie N-LZA" oznacza zawartość azotu lotnych zasad amonowych oznaczoną przy zastosowaniu opisanej procedury.

Stężenie jest wyrażone w mg/l00g.

3. *Krótki opis*

Lotne zasady amonowe ekstrahuje się z próbki przy pomocy 0,6-molowego roztworu kwasu nadchlorowego. Po alkalinizacji ekstrakt poddaje się destylacji parowej, a składniki lotnych zasad są absorbowane w odbieralniku kwasowym. Stężenie N-LZA oznacza się za pomocą miareczkowania absorbowanych zasad.

4. *Odczynniki*

O ile nie wskazano inaczej, należy stosować odczynniki czyste do analizy. Używana woda musi być destylowana lub demineralizowana i o co najmniej równorzędnej czystości. O ile nie wskazano inaczej, „roztwór" oznacza jeden następujących roztworów wodnych:

a) roztwór kwasu nadchlorowego = 6 g/100 ml;

b) roztwór wodorotlenku sodu = 20 g/100 ml;

c) roztwór mianowany kwasu chlorowodorowego 0,05 mol/l ((0,05 N);

Uwaga: W przypadku stosowania automatycznego aparatu *destylacyjnego, miareczkowanie powinno się prowadzić przy pomocymianowanego roztworu kwasu chlorowodorowego 0,01 mol/l ((0,01 N).*

d) roztwór kwasu borowego = 3 g/100 ml;

e) silikonowy środek przeciwdziałający powstawaniu piany;

f) roztwór fenoloftaleiny = l g/100 ml 95 % alkohol etylowy;

g) roztwór wskaźnika (wskaźnik mieszany Tashiro) 2 g czerwieni metylowej i l g błękitu metylenowego rozpuszczone w 1 000 ml 95 % alkoholu etylowego.

5. *Przyrządy i wyposażenie dodatkowe*

a) Maszynka do mielenia mięsa pozwalająca uzyskać wystarczająco jednolite mielone mięso rybne.

b) Wysokoobrotowy mikser o prędkości od 8 000 do 45 000 obrotów na minutę.

c) Sączek karbowany o średnicy 150 mm, szybkofiltrujący.

d) Biureta 5 ml, skalowana do 0,01 ml.

e) Aparat do destylacji parowej. Aparat musi umożliwiać regulowanie różnych ilości pary oraz wytwarzanie stałej ilości pary w danym okresie. Musi on również gwarantować, że wolne zasady powstające podczas dodawania substancji alkalizujących nie ulatniają się.

▼B

6. *Realizacja*

Ostrzeżenie: Przy stosowaniu kwasu nadchlorowego, który jest substancją silnie korozyjną, należy zachować należytą ostrożność i podjąć stosowne środki zapobiegawcze. Próbki należy, o ile to możliwe, przygotować natychmiast po ich otrzymaniu zgodnie z następującymi wskazówkami:

a) Przygotowanie próbki

Próbka przeznaczona do analizy powinna być dokładnie zmielona w maszynce do mięsa określonej w pkt 5 lit. a). Do odpowiedniego pojemnika należy odważyć dokładnie 10 g + 0,1 g zmielonej próbki. Próbkę należy następnie zmieszać z 90,0 ml roztworu kwasu nadchlorowego określonego w pkt 4 lit. a), homogenizować przez dwie minuty w mikserze opisanym w pkt 5 lit. b), a następnie przefiltrować.

Tak otrzymany ekstrakt może być przechowywany przez co najmniej siedem dni w temperaturze od około 2 °C do 6 °C.

b) Destylacja parowa

50,0 ml ekstraktu otrzymanego zgodnie z lit. a) należy umieścić w aparacie do destylacji parowej określonym w pkt 5 lit. e). W celu późniejszego sprawdzenia alkalinizacji ekstraktu dodaje się kilka kropel fenoloftaleiny określonej w pkt 4 lit. f). Po dodaniu kilku kropel silikonowego środka przeciwdziałającego powstawaniu piany do ekstraktu dodaje się 6,5 ml roztworu wodorotlenku sodu określonego w pkt 4 lit. b) i natychmiast rozpoczyna się destylację parową.

Destylację parową prowadzi się w taki sposób, aby w ciągu 10 minut otrzymać około 100 ml destylatu. Wylot rurki destylacyjnej jest zanurzony w odbieralniku z 100 ml roztworu kwasu borowego określonego w pkt 4 lit. d), do którego dodano od trzech do pięciu kropel roztworu wskaźnika określonego w pkt 4 lit. g). Dokładnie po 10 minutach zatrzymuje się proces destylacji. Wylot rurki destylacyjnej wyjmuje się z odbieralnika i przemywa wodą. Lotne zasady zawarte w roztworze odbieralnika oznacza się miareczkowaniem za pomocą mianowanego roztworu kwasu chlorowodorowego w sposób określony w pkt 4 lit. c).

W punkcie końcowym wartość pH powinna wynosić 5,0 + 0,1.

c) Miareczkowanie

Wymagane są analizy podwójne. Zastosowana metoda jest poprawna, jeśli różnica pomiędzy analizami nie przekracza 2 mg/100 g.

d) Próba ślepa

Próbę ślepą przeprowadza się w sposób określony w lit. b). Zamiast ekstraktu stosuje się 50,0 ml roztworu kwasu nadchlorowego określonego w pkt 4 lit. a).

7. *Obliczanie N-LZA*

Miareczkując roztwór kwasu chlorowodorowego z odbieralnika zgodnie z pkt 4 lit. c), stężenie N-LZA oblicza się za pomocą poniższego równania:

$$\text{N} - \text{LZA (wyrażone wmg/l00g próbki)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0{,}14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = objętość 0,01-molowego roztworu kwasu chlorowodorowego w ml dla próbki

V_0 = objętość 0,01-molowego roztworu kwasu chlorowodorowego w ml dla próby ślepej

M = masa próbki w g.

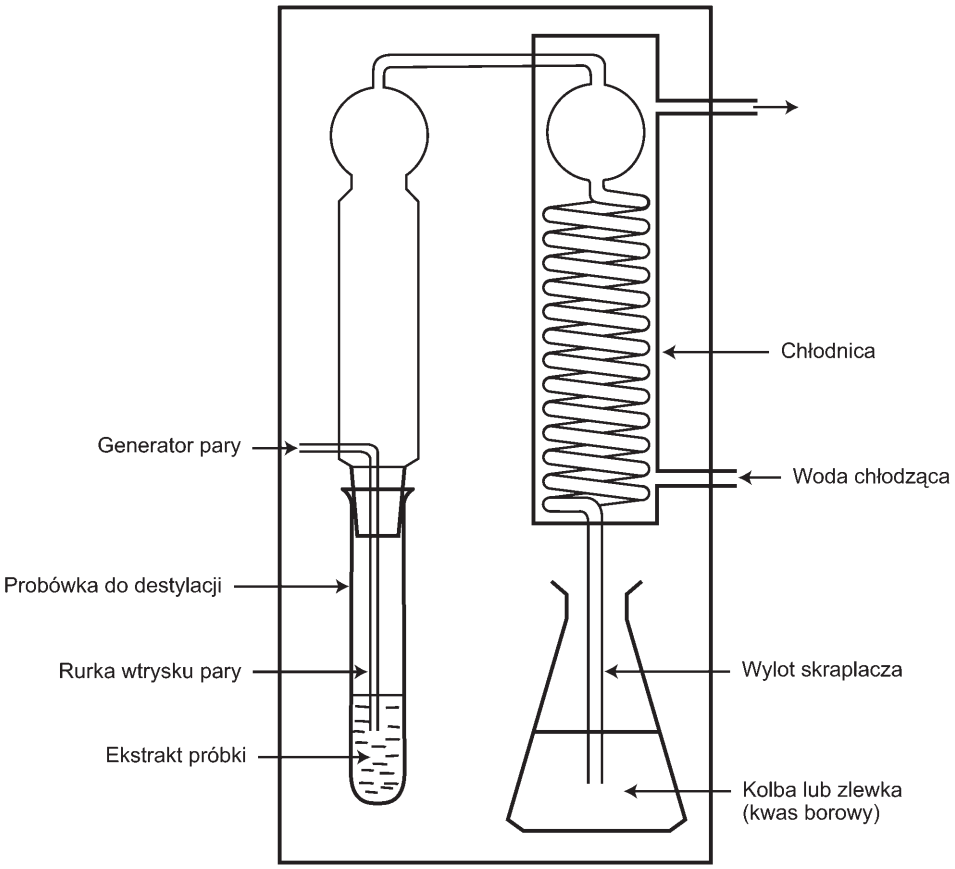
▼B

Uwagi

1. Wymagane są analizy podwójne. Zastosowana metoda jest poprawna, jeśli różnica pomiędzy analizami nie przekracza 2 mg/100 g.
2. Sprzęt należy sprawdzić poprzez destylację roztworów NH4Cl równoważnych 50 mg N-LZA-/100 g.
3. Standardowe odchylenie odtwarzalności S_r = 1,20 mg/100 g. Standardowe odchylenie porównywalności S_R = 2,50 mg/100 g.

ROZDZIAŁ IV

APARAT DO DESTYLACJI PAROWEJ SŁUŻĄCY DO OZNACZANIA STĘŻENIA N-LZA



▼B

ZAŁĄCZNIK III

UZNANE METODY BADANIA NA OBECNOŚĆ MORSKICH BIOTOKSYN

Właściwe organy oraz, w stosownych przypadkach, przedsiębiorstwa sektora spożywczego stosują następujące metody analityczne w celu sprawdzenia zgodności z limitami ustanowionymi w rozdziale V pkt 2 sekcji VII załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Zgodnie z art. 7 ust. 2 i 3 dyrektywy Rady 86/609/EWG [1] przy stosowaniu metod biologicznych należy uwzględniać możliwości zastępowania, udoskonalenia i ograniczania.

▼M1

ROZDZIAŁ I

METODA WYKRYWANIA TOKSYNY PARALITYCZNEJ (PSP)

1. Zawartość toksyny paralitycznej (PSP) w jadalnych częściach mięczaków (w całym ciele lub jakiejkolwiek jego jadalnej części oddzielnie) należy wykrywać zgodnie z biologiczną metodą badania lub inną międzynarodowo uznaną metodą. Alternatywnie można również stosować tak zwaną metodę Lawrenca, opublikowaną jako metoda urzędowa 2005.06 przez AOAC (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish).

2. W przypadku kwestionowania wyników metodą referencyjną jest metoda biologiczna.

3. Punkty 1 i 2 zostaną ponownie zbadane przez laboratorium referencyjne Wspólnoty w świetle rezultatów harmonizacji działań wdrażających metodę Lawrence w odniesieniu do morskich biotoksyn.

▼M2

ROZDZIAŁ II

METODA WYKRYWANIA TOKSYNY POWODUJĄCEJ AMNEZJĘ (ASP)

Całkowitą zawartość toksyny powodującej amnezję (ASP) w jadalnych częściach mięczaków (w całym ciele lub jakiejkolwiek jego jadalnej części oddzielnie) należy wykrywać za pomocą metody wysokoczułej chromatografii cieczowej (HPLC) lub innej metody, uznanej w skali międzynarodowej.

Jednakże dla celów badań przesiewowych, w celu wykrycia całkowitej zawartości ASP w jadalnych częściach mięczaków, może być także stosowana metoda 2006.02 ASP ELISA, opublikowana w Dzienniku AOAC w czerwcu 2006 r.

Jeśli wyniki są wątpliwe, metodą odniesienia jest metoda HPLC.

▼M5

ROZDZIAŁ III

METODY WYKRYWANIA TOKSYNY LIPOFILOWEJ

A. **Metody chemiczne**

(1) Metoda LC-MS/MS laboratorium referencyjnego UE jest metodą referencyjną dla wykrywania toksyn morskich, o których mowa w sekcji VII rozdział V pkt 2 lit. c), d) i e) w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Metoda ta służy do oznaczania co najmniej następujących związków chemicznych:

— toksyn z grupy kwasu okadaikowego: OA, DTX1, DTX2,DTX3 wraz z ich estrami,

[1] Dz.U. L 358 z 18.12.1986, str. 1.

▼M5

— toksyn z grupy pektenotoksyn: PTX1 oraz PTX2,

— toksyn z grupy yessotoksyn: YTX, 45 OH YTX, homo YTX, oraz 45 OH homo YTX,

— toksyn z grupy kwasów azaspirowych: AZA1, AZA2 oraz AZA3.

(2) Równoważnik toksyczności całkowitej oblicza się z wykorzystaniem współczynników toksyczności (TEF) zgodnie z zaleceniami EFSA.

(3) W przypadku odkrycia nowych analogów mających znaczenie dla zdrowia publicznego należy je uwzględnić w analizie. Równoważnik toksyczności całkowitej oblicza się z wykorzystaniem współczynników toksyczności (TEF) zgodnie z zaleceniami EFSA.

(4) Inne metody, takie jak chromatografia cieczowa (LC) ze spektrometrią masową (MS), wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC) z odpowiednim detektorem, testy immunologiczne i testy czynnościowe, takie jak próba hamowania aktywności fosfatazy, można stosować jako metody alternatywne bądź uzupełniające w stosunku do metody LC-MS/MS laboratorium referencyjnego UE, pod warunkiem że:

a) zastosowane same lub w połączeniu z innymi pozwalają wykryć przynajmniej analogi określone w części A pkt 1 niniejszego rozdziału; w razie potrzeby ustalane są stosowniejsze kryteria;

b) spełniają kryteria skuteczności metod ustalone przez laboratorium referencyjne UE. ►C1 Metody takie powinny być poddane walidacji na poziomie wewnątrzlaboratoryjnym oraz pomyślnie przejść badania w ramach uznanego programu badania biegłości. Laboratorium referencyjne UE wspiera działania zmierzające w kierunku walidacji techniki na poziomie międzylaboratoryjnym umożliwiającej jej oficjalną normalizację; ◄

c) ich stosowanie zapewnia taki sam poziom ochrony zdrowia publicznego.

B. **Metody biologiczne**

(1) Aby umożliwić państwom członkowskim dostosowanie swoich metod do metody LC-MS/MS określonej w części A pkt 1 niniejszego rozdziału, do dnia 31 grudnia 2014 r. do wykrywania toksyn morskich określonych w sekcji VII rozdział V pkt 2 lit. c), d) i e) w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 można wykorzystać szereg procedur przeprowadzania prób biologicznych na myszach, różniących się pod względem materiału do analizy (gruczoł jelita środkowego lub całe zwierzę) i rozpuszczalników użytych do ekstrakcji i oczyszczania.

(2) Czułość i selektywność zależą od rodzaju rozpuszczalników użytych do ekstrakcji oraz oczyszczania i dlatego należy to uwzględnić przy wyborze metody, tak aby objęła ona pełny zakres toksyn.

(3) Próba biologiczna na jednej myszy, polegająca na przeprowadzeniu ekstrakcji przy użyciu acetonu, może być stosowana do wykrywania kwasu okadaikowego, dinofysistoksyn, kwasów azaspirowych, pektenotoksyn i yessotoksyn. W razie konieczności w tej próbie można dodatkowo wprowadzić etap rozdzielenia mieszaniny ciecz/ciecz za pomocą układu octan etylu/woda lub dichlorometan/woda, w celu wyeliminowania ewentualnych interferencji.

(4) Do każdej próby należy użyć trzech myszy. Śmierć dwóch z trzech myszy w ciągu 24 godzin po inokulacji ekstraktem odpowiadającym 5 g gruczołu jelita środkowego lub 25 g całego ciała uznaje się za wynik dodatni na obecność co najmniej jednej z toksyn określonych w sekcji VII rozdział V pkt 2 lit. c), d) i e) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w ilościach przekraczających określone poziomy.

▼M5

(5) Próba biologiczna na myszach obejmująca ekstrakcję przy użyciu acetonu, po której następuje etap rozdzielenia mieszaniny ciecz/ciecz za pomocą eteru dietylowego, może być stosowana do wykrywania kwasu okadaikowego, dinofysistoksyn, pektenotoksyn i kwasów azaspirowych, natomiast nie może być zastosowana do wykrywania yessotoksyn, gdyż na etapie rozdzielenia mogą wystąpić straty tych toksyn. Do każdej próby należy użyć trzech myszy. Śmierć dwóch z trzech myszy w ciągu 24 godzin po inokulacji ekstraktem odpowiadającym 5 g gruczołu jelita środkowego lub 25 g całego ciała uznaje się za wynik dodatni na obecność kwasu okadaikowego, dinofysistoksyn, pektenotoksyn i kwasów azaspirowych w ilościach przekraczających poziomy określone w sekcji VII rozdział V pkt 2 lit. c) i e) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

(6) Za pomocą próby biologicznej na szczurach można wykryć kwas okadaikowy, dinofysistoksyny i kwasy azaspirowe. Do każdej próby należy użyć trzech szczurów. Wystąpienie biegunki u któregokolwiek z nich uznaje się za wynik dodatni na obecność kwasu okadaikowego, dinofysistoksyn i kwasów azaspirowych w ilościach przekraczających poziomy określone w sekcji VII rozdział V pkt 2 lit. c) i e) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

C. Po okresie ustanowionym w części B pkt 1 niniejszego rozdziału próba biologiczna na myszach jest stosowana wyłącznie podczas okresowego monitorowania obszarów produkcji i obszarów przejściowych w celu wykrycia nowych lub nieznanych toksyn morskich na podstawie krajowych programów kontroli opracowanych przez państwa członkowskie.

▼B

ZAŁACZNIK IV

ZAWARTOŚĆ WAPNIA W MIĘSIE ODKOSTNIONYM MECHANICZNIE

Zawartość wapnia w mięsie odkostnionym mechanicznie określona w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004:

1) nie przekracza 0,1 % (= 100 mg/100 g lub 1 000 ppm) świeżego produktu;

2) jest ustalana za pomocą znormalizowanej metody międzynarodowej.

▼M9

ZAŁĄCZNIK V

Wykazy zatwierdzonych zakładów

ROZDZIAŁ I

DOSTĘP DO WYKAZÓW ZATWIERDZONYCH ZAKŁADÓW

Aby pomóc państwom członkowskim w udostępnianiu aktualnych wykazów zatwierdzonych zakładów sektora spożywczego pozostałym państwom członkowskim i ogółowi społeczeństwa, Komisja udostępnia witrynę internetową, na której każde państwo członkowskie zamieszcza link do swojej krajowej witryny internetowej lub informuje, jeśli wykazy te publikowane są za pośrednictwem systemu TRACES.

ROZDZIAŁ II

FORMAT KRAJOWYCH WITRYN INTERNETOWYCH

A. **Główny wykaz**

1. Każde państwo członkowskie przedstawia Komisji link internetowy do jednej krajowej witryny internetowej zawierającej główny wykaz zatwierdzonych zakładów sektora spożywczego zajmujących się produktami pochodzenia zwierzęcego określonymi w pkt 8.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

2. Główny wykaz określony w pkt 1 mieści się na jednej stronie i jest sporządzony w co najmniej jednym języku urzędowym Unii.

B. **Organizacja**

1. Witrynę internetową zawierającą główny wykaz opracowuje właściwy organ lub, w stosownych przypadkach, jeden z właściwych organów, o których mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

2. Główny wykaz zawiera linki do:

   a) innych stron internetowych umieszczonych w ramach tej samej witryny internetowej;

   b) witryn internetowych zarządzanych przez inne właściwe organy, jednostki lub, w stosownych przypadkach, instytucje, jeżeli niektóre wykazy zatwierdzonych zakładów sektora spożywczego nie są prowadzone przez właściwy organ określony w pkt 1.

C. **Umieszczenie w wykazie za pośrednictwem systemu TRACES**

Na zasadzie odstępstwa od części A i B państwa członkowskie mogą udostępnić wykazy za pośrednictwem systemu TRACES.

ROZDZIAŁ III

UKŁAD I KODY WYKAZÓW ZATWIERDZONYCH ZAKŁADÓW SEKTORA SPOŻYWCZEGO

W celu zagwarantowania szerokiego dostępu do informacji na temat zatwierdzonych zakładów sektora spożywczego oraz w celu poprawy czytelności wykazów określa się ich układ graficzny wraz z odpowiednimi informacjami i kodami.

ROZDZIAŁ IV

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Zadania i działania określone w rozdziałach II i III są realizowane zgodnie ze specyfikacjami technicznymi publikowanymi przez Komisję.

▼M1

ZAŁĄCZNIK VI

▼M6

WZORY ŚWIADECTW ZDROWIA I DOKUMENTÓW DLA PRZYWOZU NIEKTÓRYCH PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

SEKCJA I

ROZDZIAŁ I

ŻABIE UDKA I ŚLIMAKI

Świadectwa zdrowia dla przywozu żabich udek i ślimaków, o których mowa w art. 6 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 853/2004, są zgodne ze wzorami ustanowionymi odpowiednio w części A i części B dodatku I do niniejszego załącznika.

ROZDZIAŁ II

ŻELATYNA

Nie naruszając innych przepisów szczegółowych prawodawstwa unijnego, w szczególności przepisów dotyczących zakaźnych encefalopatii gąbczastych i hormonów, świadectwa zdrowia, o których mowa w art. 6 ust. 1 lit. d) rozporządzenia nr 853/2004, dla przywozu żelatyny i surowców do produkcji żelatyny, są zgodne ze wzorami ustanowionymi odpowiednio w części A i części B dodatku II do niniejszego załącznika.

ROZDZIAŁ III

KOLAGEN

Nie naruszając innych przepisów szczegółowych prawodawstwa unijnego, w szczególności przepisów dotyczących zakaźnych encefalopatii gąbczastych i hormonów, świadectwa zdrowia, o których mowa w art. 6 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 853/2004, dla przywozu kolagenu i surowców do produkcji kolagenu, są zgodne ze wzorami ustanowionymi odpowiednio w części A i części B dodatku III do niniejszego załącznika.

ROZDZIAŁ IV

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

Świadectwo zdrowia, o którym mowa w art. 6 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 853/2004, dla przywozu produktów rybołówstwa, jest zgodne ze wzorem ustanowionym w dodatku IV do niniejszego załącznika.

ROZDZIAŁ V

ŻYWE MAŁŻE

Świadectwo zdrowia, o którym mowa w art. 6 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 853/2004, dla przywozu żywych małży, jest zgodne ze wzorem ustanowionym w dodatku V do niniejszego załącznika.

ROZDZIAŁ VI

MIÓD I INNE PRODUKTY PSZCZELARSKIE

Świadectwo zdrowia, o którym mowa w art. 6 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 853/2004, dla przywozu produktów pszczelarskich, jest zgodne ze wzorem ustanowionym w dodatku VI do niniejszego załącznika.

SEKCJA II

WZÓR DOKUMENTU PODPISYWANEGO PRZEZ KAPITANA

Wzór dokumentu podpisywanego przez kapitana, który może zastąpić dokument wymagany na podstawie art. 14 rozporządzenia (WE) nr 854/2004, w przypadku gdy mrożone produkty rybołówstwa przywożone są bezpośrednio ze statku zamrażalni, zgodnie z art. 15 ust. 3 tego rozporządzenia, jest zgodny ze wzorem dokumentu określonym w dodatku VII do tego załącznika.

▼M1

Dodatek I do załącznika VI

CZĘŚĆ A

WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA PRZYWOZU SCHŁODZONYCH, ZAMROŻONYCH LUB PRZYGOTOWANYCH ŻABICH UDEK PRZEZNACZONYCH DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

PAŃSTWO **Świadectwo weterynaryjne dla UE**

Część I: Dane przesyłki

I.1. Nadawca
Nazwa
Adres
Kod pocztowy
Tel.

I.2. Numer referencyjny świadectwa | I.2.a.

I.3. Odpowiedzialna władza centralna

I.4. Odpowiedzialna władza lokalna

I.5. Odbiorca
Nazwa
Adres
Kod pocztowy
Tel.

I.6.

I.7. Kraj pochodzenia | Kod ISO | I.8.

I.9. Kraj przeznaczenia | Kod ISO | I.10.

I.11. Miejsce pochodzenia/Miejsce zbioru
Nazwa | Numer zatwierdzenia
Adres

I.12.

I.13. Miejsce załadunku

I.14. Data wysyłki

I.15. Środki transportu
Samolot ☐ Statek ☐ Kolej ☐
Samochód ☐ Inne ☐
Oznakowanie
Dokumenty towarzyszące:

I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE

I.17.

I.18. Opis towaru

I.19. Kod Taryfy Celnej (PCN)
0208 20

I.20. Liczba zwierząt/masa

I.21. Temperatura produktu
Otoczenia ☐ Schłodzony ☐ Zamrożony ☐

I.22. Liczba opakowań

I.23. Oznakowanie kontenera/nr plomby

I.24. Rodzaj opakowań

I.25. Towar certyfikowany dla
Konsumpcji ☐

I.26.

I.27. Przywóz lub dopuszczenie na teren UE ☐

I.28. Oznakowanie towaru

Gatunek (Nazwa naukowa)	Rodzaj obróbki	Numer identyfikacyjny placówki: Zakład produkcyjny	Liczba opakowań	Waga netto

▼M1

PAŃSTWO **Żabie udka**

Część II: Certyfikacja

II. **Poświadczenie zdrowotności**	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że znam odpowiednie przepisy rozporządzeń (WE) nr 178/2002, (WE) nr 852/2004 oraz (WE) nr 853/2004, i poświadczam, że wyżej opisane żabie udka zostały wyprodukowane zgodnie z tymi wymogami, a w szczególności że:

– pochodzą one z zakładu (zakładów), gdzie wdrożono program oparty na zasadach HACCP zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004,

oraz

– pochodzą z żab, które zostały odkrwawione, przygotowane i w stosownych przypadkach schłodzone, zmrożone lub przetworzone oraz pakowane i składowane w warunkach higienicznych, zgodnie z wymogami określonymi w sekcji XI załącznika III do dyrektywy (WE) nr 853/2004.

Uwagi

Część I:

— Rubryka I.11: Miejsce pochodzenia: nazwa i adres zakładu wysyłki.

— Rubryka I.15: Numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwa (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku należy przedstawić oddzielną informację.

— Rubryka I.23: Wskazanie konteneru/numeru pieczęci: tylko w przypadku, gdy jest to właściwe.

— Rubryka I.28: Rodzaj obróbki: schłodzenie, zamrożenie, przetworzenie.

Część II:

— Pieczęć i podpis muszą mieć inny kolor niż kolor pozostałych danych umieszczonych na świadectwie.

Urzędowy inspektor

Nazwisko (drukowanymi literami): Uprawnienia i tytuł:

Data: Podpis:

Pieczęć:

▼M1

CZĘŚĆ B

WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA PRZYWOZU SCHŁODZONYCH, ZAMROŻONYCH, POZBAWIONYCH SKORUP, GOTOWANYCH, PRZYGOTOWANYCH LUB KONSERWOWANYCH ŚLIMAKÓW PRZEZNACZONYCH DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

PAŃSTWO **Świadectwo weterynaryjne dla UE**

Część I: Dane przesyłki

I.1. Nadawca
Nazwa
Adres
Kod pocztowy
Tel. nr

I.2. Numer referencyjny świadectwa | I.2.a.

I.3. Odpowiedzialna władza centralna

I.4. Odpowiedzialna władza lokalna

I.5. Odbiorca
Nazwa
Adres
Kod pocztowy
Tel. nr

I.6.

I.7. Kraj pochodzenia | Kod ISO | I.8.

I.9. Kraj przeznaczenia | Kod ISO | I.10.

I.11. Miejsce pochodzenia/Miejsce zbioru
Nazwa | Numer zatwierdzenia
Adres

I.12.

I.13. Miejsce załadunku

I.14. Data wysyłki

I.15. Środki transportu
Samolot ☐ Statek ☐ Kolej ☐
Samochód ☐ Inne ☐

I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE

Oznakowanie

Dokumenty towarzyszące:

I.17.

I.18. Opis towaru

I.19. Kod Taryfy Celnej (PCN)

I.20. Liczba zwierząt/masa

I.21. Temperatura produktu
Otoczenia ☐ Schłodzony ☐ Zamrożony ☐

I.22. Liczba opakowań

I.23. Oznakowanie kontenera/nr plomby

I.24. Rodzaj opakowań

I.25. Towar certyfikowany dla
Konsumpcji ☐

I.26.

I.27. Przywóz lub dopuszczenie na teren UE ☐

I.28. Oznakowanie towaru

Gatunek (Nazwa naukowa)	Rodzaj obróbki	Numer identyfikacyjny placówki: Zakład produkcyjny	Liczba opakowań	Waga netto

▼M1

PAŃSTWO **Ślimaki**

Część II: Certyfikacja

II.	**Poświadczenie zdrowotności**	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że znam odpowiednie przepisy rozporządzeń (WE) nr 178/2002, (WE) nr 852/2004 oraz (WE) nr 853/2004, i poświadczam, że wyżej opisane ślimaki zostały wyprodukowane zgodnie z tymi wymogami, a w szczególności że:

— pochodzą one z zakładu (zakładów), gdzie wdrożono program oparty na zasadach HACCP zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004,

oraz

— obchodzono się z nimi i były one w odpowiednich przypadkach pozbawiane skorup, gotowane, przygotowywane, konserwowane, zamrażane, pakowane i składowane w odpowiednich warunkach higienicznych, zgodnie z wymogami określonymi w sekcji XI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Uwagi

Część I:

— Rubryka I.11: Miejsce pochodzenia: nazwa i adres zakładu wysyłki.

— Rubryka I.15: Numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwa (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku należy przedstawić oddzielną informację.

— Rubryka I.19: Użyć właściwych kodów HS: 03.07.60, 16.05.

— Rubryka I.23: Wskazanie konteneru/numeru pieczęci: tylko w przypadku, gdy jest to właściwe.

— Rubryka I.28: Rodzaj obróbki: schłodzenie, zmrożenie, pozbawianie skorup, gotowanie, przygotowywanie, konserwowanie.

Część II:

— Pieczęć i podpis muszą mieć inny kolor niż kolor pozostałych danych umieszczonych na świadectwie.

Urzędowy inspektor

Nazwisko (drukowanymi literami): Uprawnienia i tytuł:
Data: Podpis:
Pieczęć:

▼M1

Dodatek II do załącznika VI

CZĘŚĆ A

WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA PRZYWOZU ŻELATYNY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

PAŃSTWO **Świadectwo weterynaryjne dla UE**

Część I: Dane przesyłki

I.1. Nadawca
Nazwa
Adres
Kod pocztowy
Tel. nr

I.2. Numer referencyjny świadectwa | I.2.a.

I.3. Odpowiedzialna władza centralna

I.4. Odpowiedzialna władza lokalna

I.5. Odbiorca
Nazwa
Adres
Kod pocztowy
Tel. nr

I.6.

I.7. Kraj pochodzenia | Kod ISO | I.8.

I.9. Kraj przeznaczenia | Kod ISO | I.10.

I.11. Miejsce pochodzenia/Miejsce zbioru
Nazwa | Numer zatwierdzenia
Adres

I.12.

I.13. Miejsce załadunku

I.14. Data wysyłki

I.15. Środki transportu
Samolot ☐ Statek ☐ Kolej ☐
Samochód ☐ Inne ☐
Oznakowanie
Dokumenty towarzyszące:

I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE

I.17.

I.18. Opis towaru

I.19. Kod Taryfy Celnej (PCN)
35.03

I.20. Liczba zwierząt/masa

I.21. Temperatura produktu
Otoczenia ☐ Schłodzony ☐ Zamrożony ☐

I.22. Liczba opakowań

I.23. Oznakowanie kontenera/nr plomby

I.24. Rodzaj opakowań

I.25. Towar certyfikowany dla
Konsumpcji ☐

I.26.

I.27. Przywóz lub dopuszczenie na teren UE ☐

I.28. Oznakowanie towaru

Gatunek (Nazwa naukowa)	Rodzaj obróbki	Numer identyfikacyjny placówki: Zakład produkcyjny	Liczba opakowań	Waga netto

▼M1

PAŃSTWO **Żelatyna przeznaczona do spożycia przez ludzi**

Część II: Certyfikacja

II. **Poświadczenie zdrowotności**	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że znam odpowiednie przepisy rozporządzeń (WE) nr 178/2002, (WE) nr 852/2004 oraz (WE) nr 853/2004, i poświadczam, że opisana powyżej żelatyna została wyprodukowana zgodnie z tymi wymogami, a w szczególności że:

— pochodzi ona z zakładu (zakładów), gdzie wdrożono program oparty na zasadach HACCP zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004,

— została wyprodukowana z surowca spełniającego wymogi sekcji XIV rozdziały I i II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004,

— została wytworzona zgodnie z warunkami określonymi w sekcji XIV rozdział III załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004,

— spełnia kryteria zawarte w sekcji XIV rozdział IV załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,

oraz (1)

— jeżeli pochodzi od przeżuwaczy, nie zawiera i nie jest otrzymywana z:

albo (1)

określonego materiału niebezpiecznego zdefiniowanego w sekcji A załącznika XI do rozporządzenia (WE) nr 999/2001, wyprodukowanego po dniu 31 marca 2001 r., lub mięsa uzyskanego mechanicznie z kości bydła, owiec i kóz wyprodukowanego po dniu 31 marca 2001 r. Po dniu 31 marca 2001 r. bydło, owce i kozy, z których pochodzi ten produkt, nie zostały ubite po ogłuszeniu za pomocą gazu wstrzykiwanego do jamy czaszki lub poddane ubojowi sanitarnemu przy zastosowaniu tej samej metody lub ubite przez uszkodzenie powłok czaszki po ogłuszeniu centralnej tkanki nerwowej za pomocą podłużnego instrumentu w kształcie pręta, wprowadzonego do jamy czaszki.

lub

materiału bydlęcego, owczego i koziego innego niż uzyskany od zwierząt urodzonych, nieprzerwanie hodowanych i ubitych w ……(2) (3).

Uwagi

Część I:

— Rubryka I.11: Miejsce pochodzenia: nazwa i adres zakładu wysyłki.
— Rubryka I.15: Numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwa (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku należy przedstawić oddzielną informację.
— Rubryka I.23: Wskazanie konteneru/numeru pieczęci: tylko w przypadku, gdy jest to właściwe.
— Rubryka I.28: Rodzaj obróbki: data wytworzenia (dd/mm/rrrr).

Część II:

(1) Niepotrzebne skreślić.
(2) Wstawić nazwa państwa.
(3) Zgodnie z wykazem w pkt 15 lit. b) załącznika XI do rozporządzenia (WE) nr 999/2001 z późniejszymi zmianami.
— Pieczęć i podpis muszą mieć inny kolor niż kolor pozostałych danych umieszczonych na świadectwie.

Urzędowy lekarz weterynarii

Nazwisko (drukowanymi literami): Uprawnienia i tytuł:
Data: Podpis:
Pieczęć:

▼M1

CZĘŚĆ B

WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA PRZYWOZU SUROWCÓW DO PRODUKCJI ŻELATYNY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

PAŃSTWO **Świadectwo weterynaryjne dla UE**

Część I: Dane przesyłki

I.1. Nadawca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel. nr		I.2. Numer referencyjny świadectwa	I.2.a.
		I.3. Odpowiedzialna władza centralna	
		I.4. Odpowiedzialna władza lokalna	
I.5. Odbiorca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel. nr		I.6.	
I.7. Kraj pochodzenia Kod ISO	I.8. Region pochodzenia Kod	I.9. Kraj przeznaczenia Kod ISO	I.10.
I.11. Miejsce pochodzenia/Miejsce zbioru Nazwa Numer zatwierdzenia Adres		I.12.	
I.13. Miejsce załadunku		I.14. Data wysyłki	
I.15. Środki transportu Samolot ☐ Statek ☐ Kolej ☐ Samochód ☐ Inne ☐ Oznakowanie Dokumenty towarzyszące:		I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE	
		I.17.	
I.18. Opis towaru		I.19. Kod Taryfy Celnej (PCN)	
		I.20. Liczba zwierząt/masa	
I.21. Temperatura produktu Otoczenia ☐ Schłodzony ☐ Zamrożony ☐		I.22. Liczba opakowań	
I.23. Oznakowanie kontenera/nr plomby		I.24. Rodzaj opakowań	
I.25. Towar certyfikowany dla Konsumpcji ☐			
I.26.		I.27. Przywóz lub dopuszczenie na teren UE ☐	

I.28. Oznakowanie towaru

Gatunek (Nazwa naukowa)	Rodzaj towaru	Numer identyfikacyjny placówki: Zakład produkcyjny	Liczba opakowań	Waga netto

▼M1

PAŃSTWO **Surowce do produkcji żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi**

Część II: Certyfikacja

II. **Poświadczenie zdrowotności**	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że znam odpowiednie przepisy rozporządzeń (WE) nr 178/2002, (WE) nr 852/2004 oraz (WE) nr 853/2004, i poświadczam, że opisana powyżej żelatyna została wyprodukowana zgodnie z tymi wymogami, a w szczególności że:

— wy ż ej opisane ko ś ci, skóry i skórki domowych i hodowlanych prze ż uwaczy, skóry ś wi ń , skóry i ś ci ę gna drobiowe pochodz ą od zwierz ą t, które ubito w ubojni i których tusze w wyniku bada ń przed-i poubojowych uznano za zdatne do spo ż ycia przez ludzi(1),

i/lub

— wy ż ej opisane skóry i skórki zwierzyny ł ownej pochodz ą od zabitych zwierz ą t, których tusze w wyniku badania po odstrzeleniu uznano za zdatne do spo ż ycia przez ludzi(1),

i/lub

— wy ż ej opisane skóry i o ś ci rybne pochodz ą z zak ł adów wytwarzaj ą cych produkty rybne przeznaczone do spo ż ycia przez ludzi i dopuszczone do wywozu(1),

oraz(1)

— jeżeli pochodzą od przeżuwaczy, surowce te nie zawierają i nie są otrzymywane z:

albo (1)

określonego materiału niebezpiecznego zdefiniowanego w sekcji A załącznika XI do rozporządzenia (WE) nr 999/2001, wyprodukowanego po dniu 31 marca 2001 r., lub mięsa uzyskanego mechanicznie z kości bydła, owiec i kóz wyprodukowanego po dniu 31 marca 2001 r. Po dniu 31 marca 2001 r. bydło, owce i kozy, z których pochodzi ten produkt, nie zostały ubite po ogłuszeniu za pomocą gazu wstrzykiwanego do jamy czaszki lub poddane ubojowi sanitarnemu przy zastosowaniu tej samej metody lub ubite przez uszkodzenie powłok czaszki po ogłuszeniu centralnej tkanki nerwowej za pomocą podłużnego instrumentu w kształcie pręta, wprowadzonego do jamy czaszki.

lub

materiału bydlęcego, owczego i koziego innego niż uzyskany od zwierząt urodzonych, nieprzerwanie hodowanych i ubitych w .....(2) (3).

Uwagi

Część I:

— Rubryka I.8: Region pochodzenia: w stosownych przypadkach.
— Rubryka I.11: Miejsce pochodzenia: nazwa i adres zakładu wysyłki.
— Rubryka I.15: Numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwa (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku należy przedstawić oddzielną informację.
— Rubryka I.19: Użyć właściwych kodów HS: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.
— Rubryka I.23: Wskazanie konteneru/numeru pieczęci: tylko w przypadku, gdy jest to właściwe.
— Rubryka I.28: Rodzaj towaru: (skóry), (skórki), (kości) i (ścięgna);
Zakład produkcyjny: w tym ubojnie, statki przetwórnie, zakłady rozbioru, zakłady obróbki dziczyzny zakłady przetwórcze.

Część II:

(1) Niepotrzebne skreślić.
(2) Wstawić nazwę państwa.
(3) Zgodnie z wykazem w pkt 15 lit. b) załącznika XI do rozporządzenia (WE) nr 999/2001 z późniejszymi zmianami.
— Pieczęć i podpis muszą mieć inny kolor niż kolor pozostałych danych umieszczonych na świadectwie.

Urz ę dowy lekarz weterynarii

Nazwisko (drukowanymi literami): Uprawnienia i tytuł:
Data: Podpis:
Pieczęć:

▼M1

Dodatek III do załącznika VI

CZĘŚĆ A

WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA PRZYWOZU KOLAGENU PRZEZNACZONEGO DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

PAŃSTWO **Świadectwo weterynaryjne dla UE**

Część I: Dane przesyłki

I.1. Nadawca
Nazwa
Adres
Kod pocztowy
Tel. nr.

I.2. Numer referencyjny świadectwa | I.2.a.

I.3. Odpowiedzialna władza centralna

I.4. Odpowiedzialna władza lokalna

I.5. Odbiorca
Nazwa
Adres
Kod pocztowy
Tel. nr.

I.6.

I.7. Kraj pochodzenia | Kod ISO | I.8.

I.9. Kraj przeznaczenia | Kod ISO | I.10.

I.11. Miejsce pochodzenia/Miejsce zbioru
Nazwa | Numer zatwierdzenia
Adres

I.12.

I.13. Miejsce załadunku

I.14. Data wysyłki

I.15. Środki transportu
Samolot ☐ Statek ☐ Kolej ☐
Samochód ☐ Inne ☐
Oznakowanie
Dokumenty towarzyszące:

I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE

I.17.

I.18. Opis towaru

I.19. Kod Taryfy Celnej (PCN)
35.04

I.20. Liczba zwierząt/masa

I.21. Temperatura produktu
Otoczenia ☐ Schłodzony ☐ Zamrożony ☐

I.22. Liczba opakowań

I.23. Oznakowanie kontenera/nr plomby

I.24. Rodzaj opakowań

I.25. Towar certyfikowany dla
Konsumpcji ☐

I.26.

I.27. Przywóz lub dopuszczenie na teren UE ☐

I.28. Oznakowanie towaru

Gatunek (Nazwa naukowa)	Rodzaj obróbki	Numer identyfikacyjny placówki: Zakład produkcyjny	Liczba opakowań	Waga netto

▼M1

PAŃSTWO **Kolagen przeznaczony do spożycia przez ludzi**

Część II: Certyfikacja

II. **Poświadczenie zdrowotności**	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że znam odpowiednie przepisy rozporządzeń (WE) nr 178/2002, (WE) nr 852/2004 oraz (WE) nr 853/2004, i poświadczam, że opisany powyżej kolagen został wyprodukowany zgodnie z tymi wymogami, a w szczególności że:

— pochodzi on z zakładu (zakładów), gdzie wdrożono program oparty na zasadach HACCP zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004,

— został wyprodukowany z surowca spełniającego wymogi sekcji XV rozdziały I i II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004,

— został wytworzony zgodnie z warunkami określonymi w sekcji XV rozdział III załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004,

oraz

— spełnia kryteria zawarte w sekcji XV rozdział IV załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Uwagi

Część I:

— Rubryka I.11: Miejsce pochodzenia: nazwa i adres zakładu wysyłki.

— Rubryka I.15: Numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwa (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku należy przedstawić oddzielną informację.

— Rubryka I.23: Wskazanie konteneru/numeru pieczęci: tylko w przypadku, gdy jest to właściwe.

— Rubryka I.28: Rodzaj obróbki: data wytworzenia (dd/mm/rrrr).

Część II:

— Pieczęć i podpis muszą mieć inny kolor niż kolor pozostałych danych umieszczonych na świadectwie.

Urzędowy lekarz weterynarii

Nazwisko (drukowanymi literami): Uprawnienia i tytuł:

Data: Podpis:

Pieczęć:

▼M1

CZĘŚĆ B

WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA PRZYWOZU SUROWCÓW DO PRODUKCJI KOLAGENU PRZEZNACZONEGO DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

PAŃSTWO **Świadectwo weterynaryjne dla UE**

Part I: Details of dispatched consignment

I.1. Nadawca
Nazwa
Adres
Kod pocztowy
Tel. nr

I.2. Numer referencyjny świadectwa | I.2.a.

I.3. Odpowiedzialna władza centralna

I.4. Odpowiedzialna władza lokalna

I.5. Odbiorca
Nazwa
Adres
Kod pocztowy
Tel. nr

I.6.

I.7. Kraj pochodzenia | Kod ISO

I.8. Region pochodzenia | Kod

I.9. Kraj przeznaczenia | Kod ISO

I.10.

I.11. Miejsce pochodzenia/Miejsce zbioru
Nazwa
Adres
Numer zatwierdzenia

I.12.

I.13. Miejsce załadunku

I.14. Data wysyłki

I.15. Środki transportu
Samolot ☐ Statek ☐ Kolej ☐
Samochód ☐ Inne ☐
Oznakowanie
Dokumenty towarzyszące:

I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE

I.17.

I.18. Opis towaru

I.19. Kod Taryfy Celnej (PCN)

I.20. Liczba zwierząt/masa

I.21. Temperatura produktu
Otoczenia ☐ Schłodzony ☐ Zamrożony ☐

I.22. Liczba opakowań

I.23. Oznakowanie kontenera/nr plomby

I.24. Rodzaj opakowań

I.25. Towar certyfikowany dla
Konsumpcji ☐

I.26.

I.27. Przywóz lub dopuszczenie na teren UE ☐

I.28. Oznakowanie towaru

Gatunek (Nazwa naukowa)	Rodzaj towaru	Numer identyfikacyjny placówki: Zakład produkcyjny	Liczba opakowań	Waga netto

▼M1

PAŃSTWO **Surowce do produkcji kolagenu przeznaczonego do spożycia przez ludzi**

Część II: Certyfikacja

II.	**Poświadczenie zdrowotności**	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że znam odpowiednie przepisy rozporządzeń (WE) nr 178/2002, (WE) nr 52/2004, (WE) nr 853/2004 i (WE) nr 854/2004, i poświadczam, że wyżej opisane surowce spełniają te wymogi, a w szczególności że:

— wyżej opisane skóry i skórki domowych i hodowlanych przeżuwaczy/skóry, kości i wnętrzności świń/skóry, kości i ścięgna drobiowe pochodzą od zwierząt, które ubito w ubojni i których tusze w wyniku badań przed- i poubojowych uznano za zdatne do spożycia przez ludzi (1),

i/lub

— wyżej opisane skóry i skórki zwierzyny łownej pochodzą od zabitych zwierząt, których tusze w wyniku badania po odstrzeleniu uznano za zdatne do spożycia przez ludzi (1),

i/lub

— wyżej opisane skóry i ości rybne pochodzą z zakładów wytwarzających produkty rybne przeznaczone do spożycia przez ludzi i dopuszczone do wywozu (1).

Uwagi

Część I:

— Rubryka I.8: Region pochodzenia: w stosownych przypadkach.

— Rubryka I.11: Miejsce pochodzenia: nazwa i adres zakładu wysyłki.

— Rubryka I.15: Numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwa (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku należy przedstawić oddzielną informację.

— Rubryka I.19: Użyć właściwych kodów HS: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Rubryka I.23: Wskazanie konteneru/Numeru pieczęci: tylko w przypadku, gdy jest to właściwe.

— Rubryka I.28: Rodzaj towaru: (skóry), (skórki), (kości), (wnętrzności) i (ścięgna). Zakład produkcyjny: w tym ubojnie, statki-przetwórnie, zakłady rozbioru, zakłady obróbki dziczyzny i zakłady przetwórcze

.

Część II:

(1) Niepotrzebne skreślić.

— Pieczęć i podpis muszą mieć inny kolor niż kolor pozostałych danych umieszczonych na świadectwie.

Urzędowy lekarz weterynarii :

Nazwisko (drukowanymi literami): Uprawnienia i tytuł:
Data: Podpis:
Pieczęć:

▼M7

Dodatek IV do załącznika VI

Wzór świadectwa zdrowia dla przywozu produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi

Świadectwo weterynaryjne dla UE

Część I: Dane przesyłki

I.1. Nadawca Nazwa Adres Tel.		I.2. Numer referencyjny świadectwa	I.2.a.
		I.3. Właściwy organ centralny	
		I.4. Właściwy organ lokalny	
I.5. Odbiorca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel.		I.6.	
I.7. Państwo pochodzenia Kod ISO	I.8. Region pochodzenia Kod	I.9. Państwo przeznaczenia Kod ISO	I.10
I.11. Miejsce pochodzenia Nazwa Adres	Numer zatwierdzenia	I.12.	
I.13. Miejsce załadunku		I.14. Data wyjazdu	
I.15. Środek transportu Samolot ☐ Statek ☐ Kolej ☐ Samochód ☐ Inne ☐ Oznakowanie Dokumenty towarzyszące		I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE	
		I.17.	
I.18. Opis towaru		I.19. Kod towaru (kod HS)	
		I.20. Ilość	
I.21. Temperatura produktu Otoczenia ☐ Schłodzony ☐ Zamrożony ☐		I.22. Liczba opakowań	
I.23. Nr plomby/kontenera/pojemnika		I.24. Rodzaj opakowań	
I.25. Cel certyfikacji: Spożycie przez ludzi ☐			
I.26.		I.27. Przywóz lub dopuszczenie na terytorium UE ☐	

▶(1) I.28. Oznakowanie towaru

Gatunek (nazwa systematyczna)	Rodzaj towaru	Rodzaj obróbki zakładu	Numer zatwierdzenia zakładu Zakład produkcyjny	Liczba opakowań	Masa netto ◀

▶(1) C2

▼M7

PAŃSTWO **Produkty rybołówstwa**

II.	Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

Część II: Zaświadczenie

II.1. (1) **Poświadczenie zdrowia publicznego**

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że znam odpowiednie przepisy rozporządzeń (WE) nr 178/2002, (WE) nr 852/2004, (WE) nr 853/2004 i (WE) nr 854/2004, i poświadczam, że wyżej opisane produkty rybołówstwa zostały wyprodukowane zgodnie z tymi wymogami, a w szczególności że:

— pochodzą one z zakładów, w których wdrażany jest program oparty na zasadach HACCP zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004;

— zostały złowione i poddane obróbce na pokładzie statku, wyładowane, poddane obróbce i, w odpowiednim przypadku, przygotowane, przetworzone, zamrożone i rozmrożone w sposób higieniczny zgodnie z wymogami ustanowionymi w sekcji VIII rozdziały od I do IV załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;

— spełniają normy zdrowotne ustanowione w sekcji VIII rozdział V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz kryteria ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;

— były pakowane, składowane i przewożone zgodnie z sekcją VIII, rozdziały od VI do VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;

— zostały oznakowane zgodnie z sekcją I załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004,

— spełnione zostały gwarancje dotyczące żywych zwierząt i produktów z nich otrzymywanych, w przypadku gdy pochodzą z akwakultury, zawarte w planach wykrywania pozostałości złożonych zgodnie z dyrektywą 96/23/WE, a w szczególności z jej art. 29; oraz

— pomyślnie przeszły urzędowe kontrole przewidziane w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 854/2004.

II.2. (2) (4) **Poświadczenie zdrowia zwierząt dla ryb i skorupiaków pochodzących z akwakultury**

II.2.1. (3) (4) **[Wymogi dotyczące gatunków podatnych na epizootyczną martwicę układu krwiotwórczego, zespół Taura i chorobę żółtej głowy**

Ja, niżej podpisany urzędowy inspektor, niniejszym zaświadczam, że zwierzęta akwakultury lub ich produkty, o których mowa w części I niniejszego świadectwa:

(5) pochodzą z państwa/terytorium, strefy lub enklawy uznanych za wolne od (4) [EHN] (4) [zespołu Taura] (4) [choroby żółtej głowy], zgodnie z rozdziałem VII dyrektywy 2006/88/WE lub właściwą normą OIE, przez właściwy organ mojego państwa,

(i) gdzie odnośne choroby podlegają obowiązkowi zgłoszenia do właściwego organu, a doniesienia o podejrzeniu zakażeniem odnośną chorobą muszą zostać bezzwłocznie zbadane przez właściwy organ,

(ii) wszystkie wprowadzane gatunki podatne na odnośne choroby pochodzą z obszaru uznanego za wolny od choroby, oraz

(iii) gatunki podatne na odnośne choroby nie są zaszczepione przeciwko tym chorobom]

II.2.2. (3) (4) **[Wymogi dotyczące gatunków podatnych na wirusową posocznicę krwotoczną (VHS), zakaźną martwicę układu krwiotwórczego ryb łososiowatych (IHN), zakaźną anemię łososia (ISA), zakażenie herpeswirusem koi (KHV) oraz zespół WSS, przeznaczonych do państwa członkowskiego, strefy lub enklawy uznanych za wolne od choroby lub objętych programem nadzoru lub eliminowania danej choroby**

Ja, niżej podpisany urzędowy inspektor, niniejszym zaświadczam, że zwierzęta akwakultury lub ich produkty, o których mowa w części I niniejszego świadectwa:

(6) pochodzą z państwa/terytorium, strefy lub enklawy uznanych za wolne od (4) [VHS] (4) [IHN] (4) [ISA] (4) [KHV] (4) [zespołu WSS], zgodnie z rozdziałem VII dyrektywy 2006/88/WE lub właściwą normą OIE, przez właściwy organ mojego państwa,

(i) gdzie odnośne choroby podlegają obowiązkowi zgłoszenia do właściwego organu, a doniesienia o podejrzeniu zakażeniem odnośną chorobą muszą zostać bezzwłocznie zbadane przez właściwy organ,

(ii) wszystkie wprowadzane gatunki podatne na odnośne choroby pochodzą z obszaru uznanego za wolny od choroby, oraz

(iii) gatunki podatne na odnośne choroby nie są zaszczepione przeciwko tym chorobom]

II.2.3. **Wymogi dotyczące transportu i oznakowania**

Ja, niżej podpisany urzędowy inspektor, niniejszym zaświadczam, że:

II.2.3.1. zwierzęta akwakultury, o których mowa powyżej, zostały umieszczone w warunkach, w tym w wodzie odpowiedniej jakości, które nie mają wpływu na ich status zdrowotny;

II.2.3.2. tpojemnik do przewozu lub statek z sadzem przed załadunkiem jest czysty i zdezynfekowany lub uprzednio nieużywany; oraz

▼M7

PAŃSTWO **Produkty rybołówstwa**

II.	Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

II.2.3.3. przesyłka jest opatrzona czytelną etykietą znajdującą się na zewnątrz pojemnika lub w razie przewozu na pokładzie statku z sadzem, w manifeście ładunkowym, zawierającą stosowne informacje, o których mowa w rubrykach I.7–I.11 w części I niniejszego świadectwa, a także następujące stwierdzenie:

„([4]) **[Ryby]** ([4]) **[Skorupiaki] przeznaczone do spożycia przez ludzi w Unii**".

Uwagi

Część I:

— Rubryka I.8.: Region pochodzenia: w odniesieniu do zamrożonych lub przetworzonych małży – wskazać obszar produkcji.

— Rubryka I.11: Miejsce pochodzenia: nazwa i adres zakładu wysyłki.

— Rubryka I.15.: numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener/pojemnik i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwa (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku należy przedstawić oddzielną informację.

— Rubryka I.19: użyć właściwego kodu Systemu Zharmonizowanego (HS) Światowej Organizacji Celnej pod następującymi pozycjami: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 05.11, 15.04, 1516, 1518., 1603, 1604, 1605 lub 2106.

— Rubryka I.23.: Wskazanie kontenera/numeru pieczęci: w przypadku gdy istnieje numer seryjny pieczęci, należy wskazać ten numer.

— Rubryka I.28: *Rodzaj towaru:* określić, czy towar pochodzi z akwakultury czy z dzikich zwierząt.

Rodzaj obróbki: określić, czy żywe, schłodzone, zamrożone czy przetworzone.

Zakład produkcyjny: w tym statek przetwórnia, statek chłodnia, chłodnia, zakład przetwórczy.

Część II:

([1]) Części II.1 niniejszego świadectwa nie stosuje się do państw mających specjalne wymogi w zakresie certyfikacji zdrowia publicznego określone w umowach o równoważności lub innych przepisach unijnych.

([2]) Części II.2 niniejszego świadectwa nie stosuje się do:

a) niezdolnych do przeżycia skorupiaków, to znaczy skorupiaków, które nie są już w stanie przetrwać jako żywe zwierzęta, jeżeli zostaną z powrotem skierowane do środowiska, z którego zostały pozyskane,

b) ryb, które poddano ubojowi i wypatroszono przed wysyłką,

c) zwierząt akwakultury i produktów akwakultury, które wprowadzono do obrotu celem ich spożycia przez ludzi, bez dalszego przetwarzania, pod warunkiem że są one zapakowane w opakowania do sprzedaży detalicznej zgodne z przepisami dotyczącymi takich opakowań określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004,

d) skorupiaków przeznaczonych do zakładów przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z art. 4 ust. 2 dyrektywy 2006/88/WE lub do zakładów wysyłkowych, zakładów oczyszczania lub podobnych zakładów, które są wyposażone w system oczyszczania ścieków, unieszkodliwiający dane czynniki chorobotwórcze lub w których ścieki poddawane są innym typom oczyszczania zmniejszającym ryzyko przenoszenia chorób do wód naturalnych do dopuszczalnego poziomu,

e) skorupiaków przeznaczonych do dalszego przetworzenia przed spożyciem przez ludzi, bez tymczasowego magazynowania w miejscu przetworzenia, zapakowanych i oznakowanych w tym celu zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004.

([3]) Części II.2.1 i II.2.2 niniejszego świadectwa mają zastosowanie wyłącznie do gatunków podatnych na co najmniej jedną z chorób określonych w nagłówku danego punktu. Gatunki podatne wymieniono w załączniku IV do dyrektywy 2006/88/WE.

([4]) Niepotrzebne skreślić.

([5]) W przypadku przesyłek gatunków podatnych na EHN, zespół Taura lub chorobę żółtej głowy należy zachować to stwierdzenie, aby przesyłka została dopuszczona do wprowadzenia do jakiejkolwiek części Unii.

▼M7

PAŃSTWO **Produkty rybołówstwa**

II. Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
([6]) Aby przesyłka została dopuszczona do wprowadzenia do państwa członkowskiego, strefy lub enklawy (rubryki I.9 i I.10 w części I świadectwa) uznanych za wolne od VHS, IHN, ISA, KHV lub zespołu WSS lub objętych programem nadzoru lub eliminowania sporządzonym zgodnie z art. 44 ust. 1 lub 2 dyrektywy 2006/88/WE, należy zachować jedno z tych stwierdzeń, jeżeli przesyłka zawiera gatunki podatne na choroby, od których dany obszar jest wolny, lub podatne na choroby objęte odpowiednimi programami. Dane dotyczące statusu zdrowotnego w odniesieniu do każdego gospodarstwa i obszaru hodowli mięczaków w Unii znajdują się na stronie internetowej: http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/survey/index_en.htm. — Pieczęć i podpis muszą mieć inny kolor niż kolor pozostałych danych umieszczonych na świadectwie.		

Urzędowy inspektor

Imię i nazwisko (wielkimi literami): Kwalifikacje i tytuł:

Data: Podpis:

Pieczęć:

▼M4

Dodatek V do załącznika VI

CZĘŚĆ A

WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA PRZYWOZU ŻYWYCH MAŁŻY, SZKARŁUPNI, OSŁONIC I ŚLIMAKÓW MORSKICH PRZEZNACZONYCH DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

PAŃSTWO: **Świadectwo weterynaryjne dla UE**

Część I: Dane przesyłki

I.1. Nadawca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel.Nº		I.2. Numer referencyjny świadectwa	I.2.a
		I.3. Odpowiedzialna Władza Centralna	
		I.4. Odpowiedzialna Władza Lokalna	
I.5. Odbiorca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel.Nº		I.6.	
I.7. Kraj pochodzenia Kod ISO	I.8. Region pochodzenia Kod	I.9. Kraj przeznaczenia Kod ISO	I.10.
I.11. Miejsce pochodzenia Nazwa Numer zatwierdzenia Adres		I.12.	
I.13. Miejsce załadunku		I.14. Data wyjazdu	
I.15. Środki transportu Samolot ☐ Statek ☐ Kolej ☐ Samochód ☐ Inne ☐ Oznakowanie: Dokumenty towarzyszące		I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE I.17.	
I.18. Opis towaru		I.19. Kod Taryfy Celnej (PCN) **03 07**	
		I.20. Masa	
I.21. Temperatura produktu Otoczenia ☐ Schłodzony ☐ Zamrożony ☐		I.22. Liczba opakowań	
I.23. Oznakowanie kontenera/nr plomby		I.24. Rodzaj opakowań	
I.25. Towar certyfikowany dla Konsumpcji ☐			
I.26.		I.27. Przywóz lub dopuszczenie na teren UE ☐	

I.28. Oznakowanie towaru

Gatunek (Nazwa naukowa)	Numer identyfikacyjny placówki Zakład produkcyjny	Liczba opakowań	Waga netto

▼M4

PAŃSTWO **Żywe małże, szkarłupnie, osłonice i ślimaki morskie**

Część II: Certyfikacja

II. Poświadczenie zdrowotności	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

II.1 (1)**Poświadczenie zdrowia publicznego dla żywych małży, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich**

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że znam odpowiednie przepisy rozporządzeń (WE) nr 178/2002, (WE) nr 852/2004, (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004 i poświadczam, że wyżej opisane (4)[żywe małże] (4)[żywe szkarłupnie] (4)[żywe osłonice] (4)[żywe ślimaki morskie] zostały wyprodukowane zgodnie z tymi wymogami, a w szczególności, że:

— pochodzą one z zakładu (zakładów), w którym(-ch) wdrażany jest program oparty na zasadach HACCP zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004;

— zostały złowione, w odpowiednim przypadku ponownie zanurzone i przetransportowane zgodnie z sekcją VII, rozdziały I i II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;

— zostały poddane obróbce, w odpowiednim przypadku oczyszczone i opakowane zgodnie z sekcją VII, rozdziały III i IV załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;

— spełniają normy zdrowotne ustanowione w sekcji VII rozdział V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz kryteria ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;

— były pakowane, składowane i przewożone zgodnie z sekcją VII, rozdziały VI i VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;

— były oznakowane i etykietowane zgodnie z sekcją I załącznika II oraz sekcją VII rozdział VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;

— w przypadku *pectinidae* wyłowionych poza sklasyfikowanymi obszarami produkcji, spełniają szczególne wymogi ustanowione w sekcji VII rozdział IX załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, oraz

— pomyślnie przeszły urzędowe kontrole przewidziane w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 854/2004.

II.2 (2)(4)**Poświadczenie zdrowia zwierząt dla żywych małży pochodzących z akwakultury**

II.2.1 (3)(4)**[Wymogi dla gatunków podatnych na bonamiozę (*Bonamia exitiosa*), perkinsozę (*Perkinsus marinus*) oraz mikrocytozę (*Microcytos mackini*)**

Ja, niżej podpisany urzędowy inspektor, niniejszym poświadczam, że żywe małże, o których mowa w części I niniejszego świadectwa:

(5)pochodzą z państwa/terytorium, strefy lub enklawy uznanych za wolne od (4)[*Bonamia exitiosa*] (4)[*Perkinsus marinus*] (4)[*Mikrocytos mackini*], zgodnie z rozdziałem VII dyrektywy 2006/88/WE lub właściwą normą OIE, przez właściwy organ mojego państwa,

— gdzie właściwe choroby podlegają obowiązkowi zgłoszenia do właściwego organu, a doniesienia o podejrzeniu zakażeniem właściwą chorobą muszą zostać bezzwłocznie zbadane przez służby urzędowe, oraz

— wszystkie wprowadzane gatunki podatne na właściwe choroby pochodzą z obszaru uznanego za wolny od choroby.]

II.2.2 (3)(4)**[Wymogi dla gatunków podatnych na marteiliozę (*Marteilia refringens*) i bonamiozę (*Bonamia ostreae*) przeznaczonych dla państwa członkowskiego, strefy lub enklawy uznanych za wolne od choroby lub objętych programem nadzoru lub eliminowania właściwej choroby**

Ja, niżej podpisany urzędowy inspektor, niniejszym poświadczam, że żywe małże, o których mowa powyżej:

(6)pochodzą z państwa/terytorium, strefy lub enklawy uznanych za wolne od (4)[*Marteilia refringens*] (4)[*Bonamia ostreae*], zgodnie z rozdziałem VII dyrektywy 2006/88/WE lub właściwą normą OIE, przez właściwy organ mojego państwa,

(i) gdzie właściwe choroby podlegają obowiązkowi zgłoszenia do właściwego organu, a doniesienia o podejrzeniu zakażeniem właściwą chorobą muszą zostać bezzwłocznie zbadane przez służby urzędowe, oraz

(ii) wszystkie wprowadzane gatunki podatne na właściwe choroby pochodzą z obszaru uznanego za wolny od choroby.]

II.2.3 **Wymogi w zakresie przewozu i etykietowania**

Ja, niżej podpisany urzędowy inspektor, niniejszym poświadczam, że:

II.2.3.1 żywe małże, o których mowa powyżej, są umieszczone w warunkach, w tym w warunkach jakości wody, które nie mają wpływu na zmianę ich statusu zdrowotnego,

II.2.3.2 pojemnik do przewozu lub statek z sadzem przed załadunkiem jest czysty i zdezynfekowany lub uprzednio nieużywany; oraz

II.2.3.3 przesyłka jest opatrzona czytelną etykietą znajdującą się na zewnątrz pojemnika lub w razie przewozu na pokładzie statku z sadzem, w manifeście ładunkowym, zawierającą stosowne informacje, o których mowa w polach I.7 – I.11 w części I niniejszego świadectwa, a także następujące stwierdzenie:

»Żywe małże przeznaczone do spożycia przez ludzi we Wspólnocie«.

▼M4

PAŃSTWO **Żywe małże, szkarłupnie, osłonice i ślimaki morskie**

II. Poświadczenie zdrowotności	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

Uwagi

Część I:

— Rubryka I.8: Region pochodzenia: wskazać obszar produkcji.

— Rubryka I.11: Miejsce pochodzenia: nazwa i adres zakładu wysyłki.

— Rubryka I.15: Numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwa (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku należy przedstawić oddzielną informację.

— Rubryka I.23: Wskazanie kontenera/numeru pieczęci: w przypadku gdy istnieje numer seryjny pieczęci, należy wskazać ten numer.

— Rubryka I.28: Zakład produkcyjny: w tym zakład wysyłkowy, zakład oczyszczania.

Część II:

([1]) Część II.1 nie stosuje się do państw mających specjalne wymogi w zakresie poświadczenia zdrowia publicznego określone w umowach o równoważności lub innych dokumentach prawodawstwa wspólnotowego.

([2]) Część II.2 nie stosuje się do:

(a) niezdolnych do przeżycia mięczaków, to znaczy mięczaków, które nie są już w stanie przetrwać jako żywe zwierzęta, jeżeli zostaną powrotnie skierowane do środowiska, z którego zostały pozyskane,

(b) żywych małży, które wprowadzono do obrotu celem ich spożycia przez ludzi, bez dalszego przetwarzania, pod warunkiem że są one zapakowane w opakowania do sprzedaży detalicznej zgodne z przepisami dotyczącymi takich opakowań określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004,

(c) żywych małży przeznaczonych do zakładów przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z art. 4 ust. 2 dyrektywy 2006/88/WE lub do zakładów wysyłkowych, zakładów oczyszczania lub podobnych zakładów wyposażonych w system oczyszczania ścieków, unieszkodliwiający dane czynniki chorobotwórcze lub jeśli ścieki poddawane są innym typom oczyszczania zmniejszającym ryzyko przenoszenia chorób do wód naturalnych do dopuszczalnego poziomu,

(d) żywych małży przeznaczonych do dalszego przetworzenia przed spożyciem przez ludzi, bez tymczasowego magazynowania w miejscu przetworzenia, zapakowanych i etykietowanych w tym celu zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004.

([3]) Części II.2.1 i II.2.2 mają zastosowanie jedynie do gatunków podatnych na co najmniej jedną z chorób, o których mowa w tytule. Gatunki podatne wymieniono w załączniku IV do dyrektywy 2006/88/WE.

([4]) Zachować odpowiedni(-e) wpis(-y).

([5]) W przypadku przesyłek gatunków podatnych na bonamiozę (*Bonamia exitiosa*), perkinsozę (*Perkinsus marinus*) i mikrocytozę (*Microcytos mackini*) należy zachować to oświadczenie w odniesieniu do przesyłki zatwierdzonej w jakiejkolwiek części Wspólnoty.

([6]) Aby przesyłka została dopuszczona w państwie członkowskim, strefie lub enklawie (rubryki I.9 i I.10 części I świadectwa) uznanych za wolne od marteiliozy (*Marteilia refringens*) lub bonamiozy (*Bonamia ostreae*) lub objętych programem nadzoru lub eliminowania ustanowionym zgodnie z art. 44 ust. 1 lub 2 dyrektywy 2006/88/WE, należy zachować jedno z tych oświadczeń, jeżeli przesyłka zawiera gatunki podatne na chorobę (choroby), od której(-ych) dany obszar jest wolny lub podatne na chorobę (choroby) objętą (objęte) odpowiednim(-i) programem (programami). Dane dotyczące statusu choroby w odniesieniu do każdego gospodarstwa i obszaru hodowli małży na terenie Wspólnoty są dostępne na stronie internetowej http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm

— Pieczęć i podpis muszą mieć inny kolor niż kolor pozostałych danych umieszczonych na świadectwie.

Urzędowy inspektor

Nazwisko (dużymi literami): Uprawnienia i tytuł:

Data: Podpis:

Pieczęć:

▼M1

CZĘŚĆ B

DODATKOWY WZRÓR POŚWIADCZENIA ZDROWOTNOŚCI DLA PRZETWORZONYCH MAŁŻY NALEŻĄCYCH DO GATUNKÓW *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

Urzędowy inspektor poświadcza niniejszym, że przetworzone małże należące do gatunków *Acanthocardia tuberculatum*, poświadczone w zaświadczeniu zdrowotnym nr ref……

1. zostały wyłowione na obszarach produkcji wyraźnie określonych, monitorowanych i objętych zezwoleniem przez właściwe organy dla celów decyzji Komisji 2006/766/WE rev. 7] ([1]), gdzie poziom PSP w jadalnych częściach małży jest niższy niż 300 μg na 100g;

2. zostały przetransportowane w kontenerach lub pojazdach zapieczętowanych przez właściwe organy, bezpośrednio do zakładu:

   ……

   ……
   (nazwa i numer urzędowego zatwierdzenia zakładu, posiadającego specjalne zezwolenie właściwego organu na przeprowadzanie obróbki małży);

3. w czasie transportu do tego zakładu towarzyszył im dokument wydany przez właściwy organ, zezwalający na transport, poświadczający rodzaj i ilość produktu, obszar z którego on pochodzi oraz zakład docelowy;

4. były poddane obróbce cieplnej zgodnie z Załącznikiem do decyzji 96/77/WE;

5. nie zawierają PSP na poziomie wykrywanym metodą próby biologicznej, co powinno być poświadczone w załączonym(-ych) sprawozdaniu(-ach) analitycznym(-ych) z badań przeprowadzanych na każdej partii będącej częścią wysyłki objętej niniejszym poświadczeniem.

Urzędowy inspektor poświadcza niniejszym, że właściwe organy dokonały weryfikacji tego, że „samokontrole zdrowotne” przeprowadzane w zakładzie, o którym mowa w pkt 2, mają szczególne zastosowanie do obróbki cieplnej, o której mowa w pkt 4.

Niżej podpisany urzędowy inspektor oświadcza niniejszym, że zna przepisy decyzji 96/77/WE i że załączone sprawozdanie(-a) analityczne odpowiada(-ją) badaniom przeprowadzonym po przetworzeniu produktu.

Urzędowy inspektor	
Nazwisko (drukowanymi literami):	Uprawnienia i tytuł:
Data:	Podpis:
Pieczęć:	

([1]) Patrz: str. 53 niniejszego Dziennika Urzędowego.

▼M1

Dodatek VI do załącznika VI

WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA PRZYWOZU MIODU I PRODUKTÓW PSZCZELARKICH PRZEZNACZONYCH DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

PAŃSTWO **Świadectwo weterynaryjne dla UE**

Część I: Dane przesyłki

I.1. Nadawca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel. nr	I.2. Numer referencyjny świadectwa	I.2.a.
	I.3. Odpowiedzialna władza centralna	
	I.4. Odpowiedzialna władza lokalna	
I.5. Odbiorca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel. nr	I.6.	
I.7. Kraj pochodzenia Kod ISO	I.8.	I.9. Kraj przeznaczenia Kod ISO / I.10.
I.11. Miejsce pochodzenia/Miejsce zbioru Nazwa Adres	I.12.	
I.13. Miejsce załadunku	I.14. Data wysyłki	
I.15. Środki transportu Samolot ☐ Statek ☐ Kolej ☐ Samochód ☐ Inne ☐ Oznakowanie Dokumenty towarzyszące:	I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE	
	I.17.	
I.18. Opis towaru	I.19. Kod Taryfy Celnej (PCN))	
		I.20. Liczba zwierząt/masa
I.21. Temperatura produktu Otoczenia ☐ Schłodzony ☐ Zamrożony ☐		I.22. Liczba opakowań
I.23. Oznakowanie kontenera/nr plomby		I.24. Rodzaj opakowań
I.25. Towar certyfikowany dla Konsumpcji ☐		
I.26.	I.27. Przywóz lub dopuszczenie na teren UE ☐	

I.28. Oznakowanie towaru

Gatunek (Nazwa naukowa)	Rodzaj obróbki	Numer identyfikacyjny placówki: Zakład produkcyjny	Liczba opakowań	Waga netto

▼M1

PAŃSTWO **Miód i produkty pszczelarskie**

Część II: Certyfikacja

II. **Poświadczenie zdrowotności**	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że znam odpowiednie przepisy rozporządzeń (WE) nr 178/2002, (WE) nr 852/2004 oraz (WE) nr 853/2004, i poświadczam, że wyżej opisany miód i produkty pszczelarskie zostały wyprodukowane zgodnie z tymi wymogami, a w szczególności że:

— pochodzą one z zakładu (zakładów), gdzie wdrożono program oparty na zasadach HACCP zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004,

— obchodzono się z nimi i były one w odpowiednich przypadkach przygotowywane, pakowane i składowane w odpowiednich warunkach higienicznych zgodnie z wymogami określonymi w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004

oraz

— spełnione zostały gwarancje dotyczące żywych zwierząt i produktów z nich otrzymywanych zawarte w planach wykrywania pozostałości złożonych zgodnie z dyrektywą 96/23/WE, a w szczególności z jej art. 29.

Uwagi

Część I:

— Rubryka I.11: Miejsce pochodzenia: nazwa i adres zakładu wysyłki.
— Rubryka I.15: Numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwa (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku należy przedstawić oddzielną informację.
— Rubryka I.19: Użyć właściwych kodów HS: 04.09, 04.10.
— Rubryka I.23: Wskazanie konteneru/numeru pieczęci: tylko w przypadku, gdy jest to właściwe.

Część II:

— Pieczęć i podpis muszą mieć inny kolor niż kolor pozostałych danych umieszczonych na świadectwie.

Urzędowy inspektor

Nazwisko (drukowanymi literami): Uprawnienia i tytuł:
Data: Podpis:
Pieczęć:

▼M6

Dodatek VII do załącznika VI

WZÓR DOKUMENTU PODPISYWANEGO PRZEZ KAPITANA, KTÓRY TOWARZYSZY PRZYWOZOWI, W PRZYPADKU GDY MROŻONE PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA PRZYWOŻONE SĄ BEZPOŚREDNIO DO UNII EUROPEJSKIEJ ZE STATKU ZAMRAŻALNI

Część I: Dane przesyłki

I.1. Nadawca Nazwa Adres Kod pocztowy Telefon	I.2. Numer referencyjny świadectwa I.2.a. I.3. I.4.
I.5. Odbiorca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel.	I.6.
I.7. Państwo pochodzenia Kod ISO I.8.	I.9. Państwo przeznaczenia Kod ISO I.10.
I.11. Miejsce pochodzenia Name Numer zatwierdzenia	I.12.
I.13.	I.14.
I.15.	I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE I.17.
I.18.	I.19. Kod towaru (kod HS) I.20. Ilość
I.21.	I.22. Liczba opakowań
I.23.	I.24. Rodzaj opakowań
I.25. Towar certyfikowany dla: Spożycie przez ludzi ☐	
I.26.	I.27. Przywóz lub dopuszczenie na teren UE ☐
I.28. Oznakowanie towaru Gatunek (nazwa naukowa) Liczba opakowań Waga netto	

▼M6

PAŃSTWO **Produkty rybołówstwa**

I.(bis) **Inne informacje:**

Obszar(y) połowowy(e):

Numer IMO/Lloyd's (jeśli nadano) lub sygnał wywoławczy statku:

Okres połowów: Data rozpoczęcia: .../.../... Data zakończenia: .../.../...

II.	Poświadczenie zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.

Część II: Świadectwo

II.1. **Poświadczenie zdrowia publicznego**

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że:

— statek figuruje w wykazie statków, z których dozwolony jest przywóz do Unii Europejskiej (jest »umieszczony w wykazie UE«);

— statek posiada program kontroli zagrożeń oparty na zasadach HACCP;

— część statku, w której odbywa się obróbka produktów rybołówstwa, wyposażenie, kontenery i przestrzeń chłodnicza przeznaczona dla produktów rybołówstwa utrzymane są w czystości i znajdują się w dobrym stanie technicznym;

— produkty rybołówstwa zostały zabezpieczone przed zanieczyszczeniem i oddziaływaniem promieni słonecznych lub innych źródeł ciepła w możliwie najkrótszym czasie po umieszczeniu na pokładzie, a ich obróbka przeprowadzona została w sposób zapobiegający zgnieceniu i innym uszkodzeniom;

— produkty rybołówstwa nie zostały zanieczyszczone paliwem, wodą zęzową ani szkodnikami;

— uśmiercanie, wykrwawianie, odgławianie, patroszenie, usuwanie płetw przeprowadzono w sposób higieniczny w możliwie najkrótszym czasie po odłowieniu, a produkty zostały niezwłocznie dokładnie umyte. Narządy wewnętrzne i części mogące stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego zostały jak najszybciej usunięte i były trzymane z dala od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi;

— jako zamiennik dla wody pitnej przy obróbce i myciu produktu rybołówstwa wykorzystano wyłącznie czystą wodę morską;

— produkty rybołówstwa zostały poddane oględzinom w celu wykrycia widocznych pasożytów zewnętrznych, a produkty rybołówstwa, które bez wątpienia są zanieczyszczone pasożytami zewnętrznymi, nie są wprowadzane do obrotu w celu spożycia przez ludzi;

— zamrożenie przeprowadzono w sposób higieniczny w możliwie najkrótszym czasie po odłowieniu;

— zamrożone produkty rybołówstwa utrzymywano w temperaturze nie wyższej niż – 18 °C dla wszystkich części produktu, z wyjątkiem całych ryb początkowo zamrożonych w solance, przeznaczonych do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach, które można trzymać w temperaturze nie wyższej niż – 9 °C;

— mrożone bloki zostały przed wyładunkiem odpowiednio i w sposób higieniczny umieszczone w opakowaniach jednostkowych;

— opakowania zostały opatrzone znakiem identyfikacyjnym wskazującym numer zatwierdzenia statku zamrażalni i banderę;

— materiał opakowaniowy nie jest źródłem zanieczyszczeń i przechowywany był w sposób wykluczający ryzyko zanieczyszczenia.

Uwagi Część I:

— Rubryka I.1: Nazwa/imię i nazwisko i adres (ulica, miasto/województwo/państwo), numery telefonu i faksu lub adres poczty elektronicznej armatora/osoby odpowiedzialnej za statek.

— Rubryka I.2: Niepowtarzalny numer dokumentu zgodny z własną klasyfikacją.

— Rubryka I.5:

Nazwa/imię i nazwisko i adres (ulica, miasto i kod pocztowy):

— osoby fizycznej lub prawnej, dla której przeznaczona jest przesyłka przywożona bezpośrednio do państwa członkowskiego przeznaczenia.

▼M6

PAŃSTWO **Produkty rybołówstwa**

— Rubryka I.7: Państwo, pod którego banderą pływa statek wystawiający niniejszy dokument.

— Rubryka I.11: Nazwa statku zamrażalni oraz numer zatwierdzenia zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 854/2004, z którego dokonywany jest bezpośredni przywóz produktów rybołówstwa.

— Rubryka I.19: Użyć właściwego kodu Systemu Zharmonizowanego (HS) Światowej Organizacji Celnej zgodnie z rozdziałem 03.03.

— Rubryka I.20: Masa całkowita netto w kilogramach, jako suma z I.28.

— Rubryka I.22: Suma z I.28.

— Rubryka I.25: Zaznaczyć kratkę »Spożycie przez ludzi«.

— Rubryka I.27: Zaznaczyć kratkę, jeżeli końcowe miejsce przeznaczenia to UE.

— Rubryka I.28: Wymienić poszczególne gatunki podając nazwę systematyczną, liczbę opakowań i masę netto.

Kapitan statku zamrażalni

Imię i nazwisko (wielkimi literami):

Data: Podpis:

Pieczęć:

▼M1

ZAŁĄCZNIK VIa

METODY BADANIA SUROWEGO MLEKA ORAZ MLEKA PODDANEGO OBRÓBCE TECHNICZNEJ

ROZDZIAŁ I

OKREŚLANIE LICZBY BAKTERII I LICZBY KOMÓREK SOMATYCZNYCH

1. Przy sprawdzaniu według kryteriów określonych w sekcji IX rozdział I część III załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 następujące normy mają zastosowanie jako metody referencyjne:

   a) EN/ISO 4833 dla liczby bakterii przy 30 °C;

   b) ISO 13366-1 dla liczby komórek somatycznych.

2. Dopuszczalne jest stosowanie alternatywnych metod analitycznych:

   a) dla liczby bakterii w temp. 30 °C, w przypadku gdy metody są potwierdzone metodą referencyjną, o której mowa w pkt 1 lit. a), zgodnie z protokołem ustanowionym w normie EN/ISO 16140 lub innym podobnym protokołem o zasięgu międzynarodowym.

      W szczególności, zgodnie z normą ISO 21187, określa się stosunek przeliczeniowy między metodą alternatywną a metodą referencyjną, o której mowa w pkt 1 lit. a).

   b) dla liczby komórek somatycznych, w przypadku gdy metody są potwierdzone metodą referencyjną, o której mowa w pkt 1 lit.b), zgodnie z protokołem ustanowionym w normie ISO 8196 oraz gdy stosuje się metody zgodnie z normą ISO 13366-2 lub innym podobnym protokołem o zasięgu międzynarodowym.

ROZDZIAŁ II

OKREŚLANIE AKTYWNOŚCI FOSFATAZY ALKALICZNEJ

1. Przy określaniu aktywności fosfatazy alkalicznej jako metodę referencyjną należy stosować normę ISO 11816-1.

2. Aktywność fosfatazy alkalicznej wyraża się w milijednostkach aktywności enzymu na 1 litr (mU/l). Jednostka fosfatazy alkalicznej to ilość enzymu fosfatazy alkalicznej, który przyspiesza przemianę 1 mikromola substratu na minutę.

3. Wynik badania fosfatazy alkalicznej uważa się za negatywny, jeżeli zmierzona aktywność w mleku krowim jest nie wyższa niż 350 mU/l.

4. Stosowanie alternatywnych metod analitycznych jest dopuszczalne, w przypadku gdy metody są potwierdzone metodą referencyjną, o której mowa w pkt 1, zgodnie z protokołami o zasięgu międzynarodowym.

▼M2

ZAŁĄCZNIK VI b

WYMOGI STOSOWANE DO URZĘDOWYCH KONTROLI W ZAKRESIE BADANIA MIĘSA

1. Do celów niniejszego załącznika stosuje się następujące definicje:

   a) „kontrolowane warunki przetrzymywania zwierząt oraz zintegrowane systemy produkcyjne” oznacza rodzaj utrzymywania zwierząt, gdzie zwierzęta trzymane są w warunkach odpowiadających kryteriom ustalonym w dodatku;

   b) „młode bydło” oznacza bydło dowolnej płci w wieku nieprzekraczającym 8 miesięcy;

   c) „młode owce” oznacza owce dowolnej płci, nieposiadające żadnego wykształconego stałego siekacza i w wieku nieprzekraczającym 12 miesięcy;

   d) „młode kozy” oznacza kozy dowolnej płci w wieku nieprzekraczającym 6 miesięcy;

   e) „stado” oznacza zwierzę lub grupę zwierząt trzymanych w gospodarstwie stanowiącym jednostkę epidemiologiczną; jeżeli w gospodarstwie znajduje się więcej niż jedno stado, każde z nich tworzy oddzielną jednostkę epidemiologiczną;

   f) „gospodarstwo” oznacza dowolny zakład, budowlę, a w przypadku gospodarstwa na otwartym powietrzu, każde miejsce na terytorium tego samego państwa członkowskiego, w którym zwierzęta są trzymane lub oporządzane;

   g) „zakład nie zajmujący się w sposób ciągły ubojem albo obróbką dziczyzny” oznacza rzeźnię albo zakład obróbki dziczyzny wyznaczony przez właściwy organ na podstawie analizy ryzyka, w którym w szczególności ubój zwierząt lub obróbka dziczyzny nie są przeprowadzane ani w czasie całego dnia pracy, ani w kolejnych dniach roboczych w tygodniu.

2. Badanie poubojowe w zakładach nieprowadzących w sposób ciągły uboju zwierząt lub obróbki dziczyzny.

   a) Zgodnie z sekcją III rozdział II pkt 2 lit. b) załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 właściwy organ może zdecydować, że urzędowy lekarz weterynarii nie musi być obecny podczas całego badania poubojowego, pod warunkiem że zostały spełnione następujące warunki:

      i) dany zakład jest zakładem, który nie prowadzi w sposób ciągły uboju zwierząt lub obróbki dziczyzny oraz posiada wystarczające wyposażenie do składowania mięsa wykazującego nieprawidłowości do czasu przeprowadzenia ostatecznego badania poubojowego przez urzędowego lekarza weterynarii;

      ii) badanie poubojowe przeprowadza urzędowy pracownik pomocniczy;

      iii) urzędowy lekarz weterynarii jest obecny w zakładzie przynajmniej raz dziennie w trakcie dokonywania czynności związanych z ubojem lub po ich zakończeniu;

      iv) właściwy organ wdrożył procedurę regularnej oceny działania urzędowych pracowników pomocniczych w tych zakładach, łącznie z:

         — monitorowaniem działań indywidualnych,

         — sprawdzeniem dokumentacji w odniesieniu do wyników badania oraz porównanie ich z odpowiednimi tuszami,

         — kontrolą tusz w pomieszczeniach magazynowych.

▼M2

b) Analiza ryzyka przeprowadzana przez właściwy organ, o której mowa w pkt 1 lit. g) w celu określenia zakładów, które mogą korzystać z odstępstw wymienionych w pkt 2 lit. a) uwzględnia przynajmniej następujące elementy:

i) liczbę zwierząt poddanych ubojowi lub obróbce w ciągu godziny lub dnia;

ii) gatunki i klasy zwierząt poddanych ubojowi lub obróbce;

iii) wydajność zakładu;

iv) historyczne dane z przeprowadzonego uboju lub obróbki;

v) efektywność wszystkich środków dodatkowych w łańcuchu żywnościowym zapewniających, że zwierzęta poddane ubojowi gwarantują bezpieczeństwo żywności;

vi) efektywność stosowanego systemu opartego na HACCP;

vii) dokumentację audytu;

viii) historyczną dokumentację prowadzoną przez właściwy organ dotyczącą badań przedubojowych i poubojowych.

3. Wymogi dla badania mięsa opartego na ryzyku bez nacinań.

▼M8

_____

▼M2

b) W drodze odstępstwa od szczególnych wymogów przewidzianych w rozdziale I i II sekcji IV załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004, procedury badania poubojowego młodego bydła, owiec i kóz mogą zostać uproszczone do oględzin z ograniczonym badaniem dotykowym, jeżeli spełnione są następujące warunki:

i) podmiot działający na rynku spożywczym zapewni, że zwierzęta trzymane są w kontrolowanych warunkach oraz zintegrowanych systemach produkcyjnych, jak określono w dodatku do niniejszego załącznika;

ii) podmiot działający na rynku spożywczym zapewni, że młode bydło jest utrzymywane w stadzie uznanym za urzędowo wolne od gruźlicy bydła;

iii) podmiot działający na rynku spożywczym nie korzysta z okresów przejściowych w odniesieniu do informacji dotyczących łańcucha żywnościowego, jak określono w art. 8 rozporządzenia Komisji (WE) nr 2076/2005;

▼M2

iv) właściwy organ wdraża lub zarządza wdrożenie regularnego monitoringu serologicznego i/lub mikrobiologicznego określonej liczby zwierząt w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności występującego u żywych zwierząt i odpowiednio na poziomie gospodarstwa;

v) badanie poubojowe młodego bydła obejmuje w każdym przypadku badanie dotykowe pozagardłowych, oskrzelowych i śródpiersiowych węzłów chłonnych.

c) W przypadku wykrycia jakichkolwiek nieprawidłowości, tusze i podroby są przedmiotem kompletnego badania poubojowego, jak przewidziano w rozdziale I i II sekcji IV załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004. Jednakże właściwy organ, na podstawie analizy ryzyka, może zdecydować, że mięso z pewnymi niewielkimi nieprawidłowościami określonymi przez właściwy organ, które nie stanowią zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt, nie musi być przedmiotem kompletnych badań poubojowych.

d) Młode bydło, owce i kozy oraz odsadzone od maciory prosięta, które nie zostają bezpośrednio przemieszczone z gospodarstwa do rzeźni, przed ich wysyłką do rzeźni mogą zostać przemieszczone do innego gospodarstwa (w celu utrzymywania lub tuczenia). W takich przypadkach:

i) ustalone miejsca gromadzenia zwierząt mogą być wykorzystywane w odniesieniu do młodego bydła, owiec i kóz pomiędzy gospodarstwem pochodzenia a gospodarstwem służącym do chowu lub tuczenia oraz pomiędzy tymi gospodarstwami a rzeźnią;

ii) w odniesieniu do pojedynczego zwierzęcia lub partii zwierząt należy zapewnić możliwość prześledzenia ich przemieszczania.

4. Dodatkowe wymogi dotyczące badania poubojowego zwierząt jednokopytnych.

a) Świeże mięso zwierząt jednokopytnych utrzymywanych w krajach, w których występuje nosacizna zgodnie z art. 2.5.8.2. *Kodeksu zdrowia zwierząt lądowych* Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt, nie jest wprowadzane do obrotu, chyba że mięso to pozyskano ze zwierząt jednokopytnych przebadanych w kierunku nosacizny zgodnie z lit. D rozdziału IX sekcji IV załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004.

b) Świeże mięso zwierząt jednokopytnych, u których stwierdzono nosaciznę, należy uznać za niezdatne do spożycia przez ludzi zgodnie z lit. D rozdziału IX sekcji IV załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004.

▼M2

Dodatek do załącznika VI b

Dla celów niniejszego załącznika termin „kontrolowane warunki przetrzymywania oraz zintegrowane systemy produkcyjne” oznacza, że podmiot działający na rynku spożywczym spełnia poniższe kryteria:

a) wszystkie pasze pochodzą z zakładu produkującego pasze zgodnie z wymogami określonymi w art. 4 i 5 rozporządzenia (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady ([1]); jeżeli pasze objętościowe lub zboża są podawane zwierzętom jako pasza, są one poddawane odpowiedniej obróbce i, jeżeli to możliwe, suszone i/lub granulowane;

b) w miarę możliwości stosuje się system polegający na wprowadzaniu/likwidowaniu stada w całości bez dodawania pojedynczych sztuk zwierząt. Jeżeli zwierzęta zostają wprowadzone do stada, zostają odizolowane na czas wymagany przez służby weterynaryjne w celu zapobieżenia zarażeniu chorobą;

c) żadne ze zwierząt nie ma dostępu do wyposażenia znajdującego się na zewnątrz, chyba że przedsiębiorca sektora spożywczego w drodze analizy ryzyka oraz przy aprobacie właściwego organu wykaże, że przedział czasowy, wyposażenie oraz okoliczności dostępu na zewnątrz nie stwarzają ryzyka zarażenia stada chorobą;

d) dostępne są szczegółowe informacje dotyczące zwierząt obejmujące okres od urodzenia do uboju oraz warunków zarządzania, jak określono w sekcji III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;

e) jeżeli zwierzęta trzymane są na ściółce, obecności choroby lub zarażeniu nią zapobiega się poprzez właściwe postępowanie z materiałem, z którego ściółka jest wykonana;

f) personel gospodarstwa przestrzega ogólnych warunków higieny ustalonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004;

g) stosuje się procedury kontrolujące dostęp do pomieszczeń, w których trzymane są zwierzęta;

h) gospodarstwo nie posiada urządzeń przeznaczonych dla turystów lub kempingu, chyba że podmiot działający na rynku spożywczym w drodze analizy ryzyka i przy aprobacie właściwego organu wykaże, że urządzenia te oddzielone są od jednostek utrzymywania zwierząt oraz że bezpośredni i pośredni kontakt pomiędzy ludźmi a zwierzętami jest niemożliwy;

i) zwierzęta nie mają dostępu do wysypisk śmieci oraz odpadów gospodarstwa domowego;

j) stosuje się system zarządzania szkodnikami oraz plan kontroli;

k) nie stosuje się pasz kiszonych, chyba że podmiot działający na rynku spożywczym w drodze analizy ryzyka i przy akceptacji właściwego organu wykaże, że pasze te nie mogą stanowić żadnego zagrożenia dla zwierząt;

l) substancje płynne i osad z oczyszczalni ścieków nie są wypuszczane na obszary dostępne dla zwierząt ani stosowane jako nawóz gruntów przeznaczonych pod uprawę zbóż wykorzystywanych jako pasza dla zwierząt, chyba że są odpowiednio przetwarzane i uzyska to akceptację właściwego organu.

([1]) Dz.U. L 35 z 8.2.2005, str. 1.

▼B

ZAŁĄCZNIK VII

ZMIANY W ROZPORZĄDZENIU (WE) NR 853/2004

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

1) w sekcji I część B załącznika II wprowadza się następujące zmiany:

a) w pkt 6 drugi akapit otrzymuje następujące brzmienie:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE i UK.”;

b) punkt 8 otrzymuje następujące brzmienie:

„8. W przypadku nanoszenia znaku w zakładzie na terytorium Wspólnoty, znak ten musi być w kształcie owalnym oraz musi zawierać skrót CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB lub WE.”;

2) w załączniku III wprowadza się następujące zmiany:

a) sekcja I rozdział IV pkt 8 otrzymuje następujące brzmienie:

„8. Tuszę i inne części ciała przeznaczone do spożycia przez ludzi trzeba poddać całkowitemu oskórowaniu, z wyjątkiem świń, głów owiec, kóz i cieląt oraz kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego bydła, owiec i kóz. Z głowami i kończynami poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego należy obchodzić się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie.”;

b) w sekcji II dodaje się rozdział VII w następującym brzmieniu:

„ROZDZIAŁ VII: ŚRODKI ZATRZYMUJĄCE WODĘ

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że mięso drobiowe, które poddano działaniu zmierzającemu w szczególności do zatrzymania wody, nie jest wprowadzane do obrotu jako świeże mięso, ale jako przetwory mięsne lub jest wykorzystywane w celu produkcji produktów przetworzonych.”;

c) sekcja VIII rozdział V część E pkt 1 otrzymuje następujące brzmienie:

„1. Produkty rybołówstwa otrzymane z ryb trujących pochodzących z następujących rodzin nie mogą być wprowadzane do obrotu: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* oraz *Canthigasteridae*. Świeże, przygotowane i przetworzone produkty rybołówstwa z rodziny *Gempylidae*, w szczególności *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum*, mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w formie opakowań jednostkowych/zbiorczych i muszą być odpowiednio oznakowane w celu zapewnienia konsumentom informacji na temat metod ich przygotowania/gotowania oraz ryzyka związanego z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy. Oprócz nazwy zwyczajowej na etykiecie należy zamieścić nazwę naukową.”;

d) w sekcji IX wprowadza się następujące zmiany:

i) rozdział I część II B pkt 1 lit. e) otrzymuje następujące brzmienie:

„e) stosowano jedynie płyny do kąpieli strzyków lub spryskiwacze zatwierdzone lub zarejestrowane zgodnie z procedurami określonymi w dyrektywie 98/8/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 lutego 1998 dotyczącej wprowadzania do obrotu produktów biobójczych (*).”

(*) Dz.U. L 123 z 24.4.1998, str. 1.

▼B

ii) rozdział II część II pkt 1 otrzymuje następujące brzmienie:

„1. W przypadku poddawania surowego mleka lub przetworów mlecznych obróbce cieplnej przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zagwarantować, że spełnia ona wymogi określone w rozdziale XI załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Przedsiębiorstwa te w szczególności gwarantują zgodność z wymienionymi specyfikacjami podczas wykorzystywania następujących procesów:

a) pasteryzację przeprowadza się za pomocą obróbki polegającej na stosowaniu:

i) wysokiej temperatury w krótkim przedziale czasowym (co najmniej 72 °C przez 15 sekund);

ii) niskiej temperatury w długim przedziale czasowym (co najmniej 63 °C przez 30 minut); lub

iii) innej kombinacji warunków czasowych i termicznych w celu uzyskania równoważnego rezultatu,

tak aby bezpośrednio po takiej obróbce produkty wykazywały, w stosownych przypadkach, ujemną reakcję w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej.”;

b) obróbkę poprzez ultrawysoką temperaturę przeprowadza się za pomocą obróbki:

i) obejmującej ciągły przepływ ciepła o wysokiej temperaturze w krótkim przedziale czasowym (nie mniej niż 135 °C w połączeniu z odpowiednim czasem utrzymywania się), tak aby w produkcie, który został poddany obróbce i jest przechowywany w zamkniętym aseptycznym pojemniku w temperaturze otoczenia, nie występowały zdolne do przeżycia mikroorganizmy lub przetrwalniki zdolne do wzrostu; oraz

ii) wystarczającej do zapewnienia, że produkty zachowują stabilność mikrobiologiczną po inkubacji przez 15 dni w temperaturze 30 °C w zamkniętych pojemnikach lub przez 7 dni w temperaturze 55 °C w zamkniętych pojemnikach lub po zastosowaniu innej metody wykazującej, że przeprowadzono odpowiednią obróbkę cieplną.”;

e) w sekcji X w rozdziale II wprowadza się następujące zmiany:

i) część III pkt 5 otrzymuje następujące brzmienie:

„5. Po wybiciu każda cząstka płynnej masy jajecznej musi zostać jak najszybciej poddana przetworzeniu w celu wyeliminowania zagrożeń mikrobiologicznych lub zmniejszenia ich do dopuszczalnego poziomu. Partia, która nie została wystarczająco przetworzona, może zostać niezwłocznie poddana ponownemu przetworzeniu w tym samym zakładzie, jeżeli w wyniku tego procesu staje się ona zdatna do spożycia przez ludzi. W przypadku uznania partii za niezdatną do spożycia przez ludzi należy ją poddać denaturacji dla zapewnienia, że nie zostanie wykorzystana w celu spożycia przez ludzi.”;

ii) część V pkt 2 otrzymuje następujące brzmienie:

„2. W przypadku płynnej masy jajecznej etykieta określona w pkt 1 musi także zawierać wyrażenie: ‘niepasteryzowana płynna masa jajeczna – do obróbki w miejscu przeznaczenia’ oraz musi wskazywać datę i godzinę wybicia.”;

f) w sekcji XIV dodaje się rozdział V w następującym brzmieniu:

„ROZDZIAŁ V: ZNAKOWANIE

Jednostkowe i zbiorcze opakowania żelatyny muszą zawierać wyrażenie: ‘żelatyna zdatna do spożycia przez ludzi’ i muszą wskazywać datę wyprodukowania.”.

▼B

ZAŁĄCZNIK VIII

ZMIANY W ROZPORZĄDZENIU (WE) NR 854/2004

W załącznikach I, II i III do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 wprowadza się następujące zmiany:

1) w załączniku I, sekcja I rozdział III pkt 3 wprowadza się następujące zmiany:

   a) w lit. a) akapit drugi otrzymuje następujące brzmienie:

      „BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE i UK.”;

   b) litera c) otrzymuje następujące brzmienie:

      „c) w przypadku nanoszenia znaku w ubojni na terytorium Wspólnoty, znak ten musi i zawierać skrót CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB lub WE.”;

2) w rozdziale II część A załącznika II pkt 4 i 5 otrzymują następujące brzmienie:

   „4. Właściwy organ może zaliczyć do klasy B obszary, z których żywe małże można odławiać i wprowadzać do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi tylko po obróbce w zakładach oczyszczania lub umieszczeniu w strefie sanitarnej, tak aby spełniały normy zdrowotne określone w pkt 3. Limit 4 600*E. Coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego w przypadku żywych małży z tych obszarów nie może być przekroczony. Metodą odniesienia dla tego badania jest badanie metodą najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL) w pięciu probówkach w trzykrotnym rozcieńczeniu, określone w normie ISO 16649-3. Można stosować metody alternatywne, jeżeli są one poddane walidacji w stosunku do metody odniesienia zgodnie z kryteriami zawartymi w normie EN/ISO 16140.

   5. Właściwy organ może zaliczyć do klasy C obszary, z których żywe małże można odławiać i wprowadzać do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi tylko po obróbce w zakładach oczyszczania lub umieszczeniu w strefie sanitarnej, tak aby spełniały normy zdrowotne określone w pkt 3. Limit 46 000*E. Coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego w przypadku żywych małży z tych obszarów nie może być przekroczony. Metodą odniesienia dla tego badania jest badanie metodą najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL) w pięciu probówkach w trzykrotnym rozcieńczeniu, określone w normie ISO 16649-3. Można stosować metody alternatywne, jeżeli są one poddane walidacji w stosunku do metody odniesienia zgodnie z kryteriami zawartymi w normie EN/ISO 16140.”;

3) załącznik III rozdział II część G pkt 1 otrzymuje następujące brzmienie:

   „1. Produkty rybołówstwa otrzymane z ryb trujących pochodzących z następujących rodzin nie mogą być wprowadzane do obrotu: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* oraz *Canthigasteridae*. Świeże, przygotowane i przetworzone produkty rybołówstwa z rodziny *Gempylidae*, w szczególności *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum*, mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w formie opakowań jednostkowych/zbiorczych i muszą być odpowiednio oznakowane w celu zapewnienia konsumentom informacji na temat metod ich przygotowania/gotowania oraz ryzyka związanego z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy. Oprócz nazwy zwyczajowej na etykiecie należy zamieścić nazwę naukową.”.