
EURAZYJSKA KOMISJA GOSPODARCZA
RADA

DECYZJA

09 października 2013 r.

Nr 68

m. Kazań

**O regulaminie technicznym Unii Celnej
„O bezpieczeństwie mięsa i produktów mięsnych”**

Zgodnie z artykułem 3 Umowy o Eurazyjskiej Komisji Gospodarczej z dnia 18 listopada 2011 roku Rada Eurazyjskiej Komisji Gospodarczej **postanowiła**:

1. Uchwalić proponowany regulamin techniczny Unii Celnej "O bezpieczeństwie mięsa i produktów mięsnych" (TP TC¹ 034/2013).

2. Ustalić, że regulamin techniczny Unii Celnej "O bezpieczeństwie mięsa i produktów mięsnych" (TP TC 034/2013) wchodzi w życie z dniem 1 maja 2014 r., z wyjątkiem:

a) rozdziału V w części kontrolowania zawartości preparatów weterynaryjnych (zootechnicznych), stymulatorów wzrostu zwierząt (w tym preparatów hormonalnych), środków leczniczych (w tym antybiotyków) na podstawie informacji o ich stosowaniu, udostępnianej przez producenta (dostawcę) produktów uboju (z wyjątkiem lewomycetyny (chloramfenikolu), grupy tetracyklinowej oraz bacytracyny), - wchodzi w życie po opracowaniu odpowiednich standardów międzypaństwowych (regionalnych), zawierających zasady oraz metody badań (testów) i pomiarów, w tym zasady pobierania próbek, niezbędne do stosowania i wykonywania powyższego wymagania, oraz po wpisaniu ich do wykazu standardów, określonego przez punkt 3 artykułu 6 Porozumienia o jednolitych zasadach i przepisach regulacji technicznej w Republice Białorusi, Republice Kazachstanu oraz Federacji Rosyjskiej z dnia 18 listopada 2010 roku (dalej - Porozumienie);

b) rozdziału VIII w części wykorzystywania podczas wytwarzania produktów mięsnych azotynu sodowego (potasowego) w postaci mieszanek azotynowych do peklowania o udziale masowym azotynu sodowego (potasowego) nie większym, niż 0,9 procentu - wchodzi w życie z dniem 15 lutego 2015 r.;

c) rozdziału XI:

w części obligatoryjnego podawania w oznakowaniu produktów mięsnych informacji o grupie produktów mięsnych - wchodzi w życie po opracowaniu odpowiednich standardów międzypaństwowych (regionalnych), zawierających zasady oraz metody zaliczania produktów mięsnych do grup (mięsnej, zawierającej mięso, mięsno-roślinnej, roślinno-mięsnej), oraz wpisaniu ich do wykazu standardów, określonego przez punkt 3 artykułu 6 Porozumienia;

w części wykorzystywania nazwy wymyślonej produktów mięsnych - wchodzi w życie po opracowaniu odpowiednich standardów międzypaństwowych (regionalnych) oraz po wpisaniu ich do wykazu standardów, określonego przez punkt 2 artykułu 6 Porozumienia.

3. Niniejsza decyzja wchodzi w życie po upływie 30 dni kalendarzowych od daty jej oficjalnego ogłoszenia.

Członkowie Rady Eurazyjskiej Komisji Gospodarczej:

Ze strony
Republiki Białorusi
S. RUMAS

Ze strony
Republiki Kazachstanu
B. SAGINTAJEW

Ze strony
Federacji Rosyjskiej
I. SZUWAŁOW

¹ TP TC – czyta się: TR TS

PRZYJĘTO
Uchwałą Rady
Eurazyjskiej Komisji
Gospodarczej
z dnia 9 października 2013
r. Nr 68

REGULAMIN TECHNICZNY
Unii Celnej «O bezpieczeństwie mięsa i produktów mięsnych»
(TP TC 034/2013)

Niniejszy regulamin techniczny został opracowany zgodnie z Porozumieniem o jednolitych zasadach i przepisach regulacji technicznej w Republice Białorusi, Republice Kazachstanu i Federacji Rosyjskiej z dnia 18 listopada 2010 roku.

Niniejszy regulamin techniczny ustanawia obowiązkowe do stosowania i wykonywania na obszarze celnym Unii Celnej wymagania bezpieczeństwa w stosunku do produktów uboju oraz produktów mięsnych oraz związane z nimi wymagania w stosunku do procesów produkcji, przechowywania, przewożenia, realizacji i utylizacji, a także wymagania w stosunku do oznakowania i opakowania produktów uboju oraz produktów mięsnych celem zapewnienia swobodnego przemieszczania produktów, wprowadzanych do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej.

W wypadku gdy w stosunku do produktów uboju oraz produktów mięsnych przyjęto inne regulaminy techniczne Unii Celnej, ustanawiające wymagania bezpieczeństwa w stosunku do produktów uboju oraz produktów mięsnych, związane z nimi wymagania w stosunku do procesów produkcji, przechowywania, przewożenia, realizacji i utylizacji, a także wymagania w stosunku do oznakowania i opakowania produktów uboju oraz produktów mięsnych, wtedy produkty uboju oraz produkty mięsne, związane z nimi procesy produkcji, przechowywania, przewożenia, realizacji i utylizacji, a także ich oznakowanie i opakowanie powinny spełniać wymagania wszystkich regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie.

I. Zakres stosowania

1. Niniejszy regulamin techniczny opracowano w celach ochrony życia i zdrowia ludzi, środowiska, życia i zdrowia zwierząt, zapobieżenia czynom wprowadzającym w błąd konsumentów produktów uboju i produktów mięsnych odnośnie ich przeznaczenia oraz bezpieczeństwa, i obejmuje produkty uboju oraz produkty mięsne, wprowadzane do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej, a także procesy ich produkcji, przechowywania, przewożenia, realizacji i utylizacji.

2. Przedmiotami regulacji technicznej niniejszego regulaminu technicznego są:

a) produkty uboju i produkty mięsne:

mięso;

podroby;

surowy tłuszcz zwierzęcy i jego przetwory, w tym topione tłuszcze zwierzęce;

krew i jej przetwory;

kości i ich przetwory;

mięso mechanicznie trybowane (trybowane dodatkowo);

surowiec jelitowy;

surowiec zawierający kolagen i jego przetwory (w tym żelatyna);

mięsne i zawierające mięso produkty z mięsa;

wędliny mięsne i zawierające mięso;

mięsne i zawierające mięso półprodukty i wyroby garmażeryjne;

konserwy mięsne i zawierające mięso;

buliony mięsne i zawierające mięso;

suche produkty mięsne i zawierające mięso;

produkty ze słoniny;

produkty uboju do żywienia dziecięcego;

produkty mięsne do żywienia dziecięcego;

b) procesy produkcji, przechowywania, przewożenia, realizacji, utylizacji produktów uboju oraz produktów mięsnych.

3. Niniejszy regulamin techniczny ustanawia obowiązkowe do stosowania i wykonywania na obszarze celnym Unii Celnej wymagania w stosunku do oznakowania i opakowania produktów uboju

oraz produktów mięsnych, uzupełniające wymagania regulaminu technicznego Unii Celnej "Produkty spożywcze w części ich oznakowania" (TP TC 022/2011), zatwierdzonego Decyzją Komisji Unii Celnej z dnia 9 grudnia 2011 r. Nr 881 (dalej - regulamin techniczny Unii Celnej "Produkty spożywcze w części ich oznakowania" (TP TC 022/2011)), i regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie opakowania" (TP TC 005/2011), zatwierdzonego Decyzją Komisji Unii Celnej z dnia 16 sierpnia 2011 r. Nr 769 (dalej - regulamin techniczny Unii Celnej "O bezpieczeństwie opakowania" (TP TC 005/2011)), oraz nie będące sprzeczne z nimi.

4. Niniejszy regulamin techniczny nie obejmuje następujących produktów, a także związanych z nimi wymagań w stosunku do procesów:

a) produkty uboju oraz produkty mięsne, wytwarzane przez obywateli w warunkach domowych oraz (lub) w prywatnych gospodarstwach pomocniczych albo przez obywateli zajmujących się hodowlą zwierząt, a także procesy produkcji, przechowywania, przewożenia i utylizacji produktów uboju oraz produktów mięsnych, przeznaczonych tylko do konsumpcji własnej i nie przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej;

b) specjalistyczne produkty mięsne (z wyjątkiem produktów mięsnych oraz produktów uboju do żywienia dziecięcego), wytworzone z wykorzystaniem lub na bazie produktów uboju;

c) mięso drobiowe i jego przetwory, a także produkty spożywcze, w których recepturze mięso drobiowe oraz jego przetwory pod względem masy łącznej przewyższają produkty uboju innych zwierząt użytkowych;

d) dodatki do żywności i suplementy diety, środki lecznicze, pasze dla zwierząt, produkty, nie przeznaczone do celów spożywczych, wytworzone z wykorzystaniem lub na bazie produktów uboju;

e) produkty spożywcze zakładów gastronomicznych (żywienia zbiorowego), wytworzone z wykorzystaniem lub na bazie produktów uboju, przeznaczone do realizacji podczas świadczenia usług, a także procesy realizacji powyższych produktów spożywczych;

f) produkty spożywcze, w których zgodnie z recepturą zawartość składników mięsnych wynosi poniżej 5 procent;

g) procesy produkcji, przechowywania, przewożenia i utylizacji produktów uboju oraz produktów mięsnych produkcji nieprzemysłowej, przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej.

II. Podstawowe pojęcia

5. Dla celów stosowania niniejszego regulaminu technicznego są używane pojęcia, ustanowione przez regulamin techniczny Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011), zatwierdzonego Decyzją Komisji Unii Celnej z dnia 9 grudnia 2011 r. Nr 880 (dalej - regulamin techniczny Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011)) oraz regulamin techniczny Unii Celnej "Produkty spożywcze w części ich oznakowania" (TP TC 022/2011), a także następujące pojęcia i definicje:

"mięso bez kości" - mięso w postaci kawałków dowolnego kształtu, różnego rozmiaru oraz masy, stanowiące całość tkanek mięśniowej i łącznej z wtrąceniem tkanki tłuszczowej lub bez niej;

"półprodukt bez kości" - półprodukt w kawałkach, wyprodukowany z mięsa bez kości;

"bulion" - produkty mięsne, wytworzone poprzez gotowanie produktów uboju z dodawaniem lub bez dodawania składników niemięsnych z następnym zagęszczeniem fazy ciekłej, uzyskiwanej po oddzieleniu od niej produktów uboju oraz (lub) suszeniem lub bez nich;

"produkty z mięsa gotowano-pieczone" - produkty z mięsa, poddane w trakcie wytwarzania obsmażaniu, zapiekaniu oraz gotowaniu lub dowolnej kombinacji tych procesów;

"wędliny gotowano-wędzone" - wędliny, poddane w trakcie wytwarzania wędzeniu wstępnemu, gotowaniu oraz wędzeniu dodatkowemu;

"wędliny gotowane" - wędliny, poddane w trakcie wytwarzania obróbce cieplnej obejmującej obsuszanie, obsmażanie oraz gotowanie lub tylko gotowanie;

"wędliny gotowane do żywienia dziecięcego" - wędliny gotowane, przeznaczone do żywienia dzieci w wieku od 3 lat;

"produkty z mięsa gotowane" - produkty z mięsa, poddane w trakcie wytwarzania obróbce cieplnej, obejmującej obsuszanie, obsmażanie oraz gotowanie lub tylko gotowanie;

"konfiskata weterynaryjna" - tusza, części tuszy oraz narządy zwierzęcia uznane przez organy państwowej kontroli (nadzoru) weterynaryjnej za nie nadające się do celów spożywczych, podlegające wycofaniu odpłatnemu;

"wędliny konserwowane" - wyprodukowane ze składników niemięsnych oraz wytrzymałych w zalewie solnej składników mięsnych konserwy z kawałków mięsa żyłowanego o masie od 50 g w postaci jednolitej struktury z galareta, zachowującej kształt po wyjęciu z puszki oraz poddającej się

krojeniu;

"konserwy homogenizowane do żywienia dziecięcego" - konserwy do żywienia dziecięcego, przeznaczone do żywienia dzieci w wieku od 6 miesięcy, zawierające nie mniej, niż 80 procent cząstek o wielkości do 0,3 mm oraz nie więcej, niż 20 procent cząstek o wielkości do 0,4 mm;

"wędliny smażone" - wędliny, poddane w trakcie wytwarzania smażeniu;

"produkty z mięsa smażone" - produkty z mięsa, poddane w trakcie wytwarzania smażeniu;

"żelatyna spożywcza" - produkt przetwarzania zawierającego kolagen surowca w postaci substancji białkowej, posiadający właściwości żelujące;

"mięso żyłowane" - mięso bez kości z zadaną proporcją tkanek mięśniowej, łącznej oraz tłuszczowej;

"surowy tłuszcz zwierzęcy" - produkt uboju w postaci tkanki tłuszczowej, oddzielonej od tuszy oraz narządów wewnętrznych;

"produkty mięsne zamrożone" - produkty mięsne, poddane obróbce chłodniczej do temperatury nie wyższej, niż minus 8 °C, w dowolnym punkcie pomiaru;

"mięso zamrożone" - mięso świeże lub schłodzone, poddane obróbce chłodniczej do temperatury nie wyższej, niż minus 8 °C, w dowolnym punkcie pomiaru;

"blok z mięsa zamrożony" - mięso zamrożone jednego rodzaju oraz nazwy, uformowane w postaci bloku o określonym kształcie i wielkości;

"blok z podrobów zamrożony" - podroby zamrożone jednego rodzaju oraz o jednej nazwie, uformowane w postaci bloku o określonym kształcie i wielkości;

"salceson" – wędlina z poddanych obróbce cieplnej składników, posiadająca niejednorodną strukturę, z wtrąceniem kawałków mięsnych oraz składników niemięsnych;

"kiszka krwista" - wędlina, wytworzona z dodaniem krwi spożywczej oraz (lub) jej przetworów i posiadająca w przekroju kolor od ciemnoczerwonego do ciemnobrazowego;

"kielbasa pasztetowa" - wędlina z poddanych obróbce cieplnej składników, posiadająca miękką konsystencję oraz zachowująca kształt przy krojeniu w plasterki, w recepturę której wchodzi gotowane oraz (lub) blanszowane, oraz (lub) nie poddane obróbce cieplnej podroby spożywcze;

"wędliny" - produkty mięsne, wytworzone z mieszanki rozdrobnionych składników mięsnych i niemięsnych, uformowane w osłonce wędliniarskiej, pakiecie, formie, siatce lub w inny sposób, poddane obróbce cieplnej lub nie poddane obróbce cieplnej aż do gotowości do spożycia;

"wędliny z poddanych obróbce cieplnej składników" - wędliny, wytworzone z mieszanki rozdrobnionych składników mięsnych i niemięsnych, w recepturę której wchodzi gotowane lub blanszowane składniki mięsne, poddane następnej obróbce cieplnej aż do gotowości do spożycia;

"konserwy" - produkty mięsne w szczelnie zamkniętym opakowaniu konsumenckim, poddane sterylizacji lub pasteryzacji, zapewniającym stabilność mikrobiologiczną i brak występowania zdolnej do życia mikroflory chorobotwórczej, oraz nadające się do długotrwałego przechowywania;

"produkty z mięsa wędzono-gotowane" ("produkty z mięsa gotowano-wędzone") - produkty z mięsa, poddane w trakcie wytwarzania wędzeniu wstępnemu, gotowaniu oraz wędzeniu dodatkowemu;

"produkty z mięsa wędzono-pieczone" - produkty z mięsa, poddane w trakcie wytwarzania wędzeniu wstępnemu, gotowaniu oraz (lub) zapiekaniu;

"kość" - produkt uboju w postaci kości surowej, pozyskany podczas trybowania mięsa na kości oraz podrobów;

"krew" - produkt uboju w postaci krwi, zebranej w trakcie uboju przy spełnieniu warunków przynależności jej do określonych tusz;

"konserwy grubo rozdrobnione do żywienia dziecięcego" - konserwy do żywienia dziecięcego, przeznaczone do żywienia dzieci w wieku od 9 miesięcy, zawierające nie mniej, niż 80 procent cząstek o wielkości do 3 mm i nie więcej, niż 20 procent cząstek o wielkości do 5 mm;

"półprodukt w dużych kawałkach bez kości (mięsno-kostny)" - półprodukt bez kości (mięsno-kostny), wytworzony w postaci kawałka mięsa o masie powyżej 500 g;

"wyrób garmażeryjny" - półprodukt mięsny (zawierający mięso), poddany w trakcie wytwarzania obróbce cieplnej aż do pełnej gotowości kulinarnej;

"półprodukt w kawałkach" - półprodukt mięsny, wytworzony w postaci kawałka lub kawałków mięsa o masie powyżej 10 g;

"konserwy w kawałkach" - konserwy, wyprodukowane ze składników mięsnych oraz składników niemięsnych, rozdrobnionych w kawałki o masie powyżej 30 g, duszonych w sosie własnym, sosie, bulionie lub galarecie;

"półprodukt w drobnych kawałkach bez kości (mięsno-kostny)" - półprodukt bez kości (mięsno-kostny), wytworzony w postaci kawałków mięsa o masie od 10 do 500 g;

"produkty mięsne do żywienia dziecięcego" - produkty mięsne, przeznaczone do żywienia

dziecięcego (dla dzieci w wieku poniemowlęcym – od 6 miesięcy do 3 lat, dzieci w wieku przedszkolnym – od 3 do 6 lat, dzieci w wieku szkolnym – od 6 lat i starszych), odpowiadające odpowiednim potrzebom fizjologicznym organizmu dziecięcego oraz nie szkodzące zdrowiu dziecka w odpowiednim wieku;

"produkty mięsne" - produkty spożywcze, wytworzone drogą przetwarzania (obróbki) produktów uboju, bez wykorzystania lub z wykorzystaniem składników pochodzenia zwierzęcego oraz (lub) roślinnego, oraz (lub) mineralnego, oraz (lub) mikrobiologicznego, oraz (lub) sztucznego;

"składnik mięsny" – część składowa receptury produktu spożywczego, który jest produktem uboju lub produktem, pozyskany w wyniku przetwarzania produktów uboju, oraz nie zawiera kości w trakcie wytwarzania wędlin (z wyjątkiem wędlin z poddanych obróbce cieplnej składników, właściwości technologiczne produkcji których dopuszczają gotowanie mięsa na kości z następnym oddzieleniem kości oraz wykorzystaniem bulionu), lub zawiera wtrącenia kostne (w wypadku wykorzystania mięsa mechanicznie trybowanego (trybowanego dodatkowo)), lub zawiera kość (w wypadku wytwarzania produktów z anatomicznie całego kawałka mięsa na kości);

"półprodukt mięsny" - produkt mięsny, udział masowy składników mięsnych którego wynosi powyżej 60 procent, który został wytworzony z mięsa na kości lub mięsa bez kości w postaci kawałków lub farszu, z dodaniem lub bez dodania składników niemięsnych, jest przeznaczony do realizacji w handlu detalicznym oraz wymaga przed spożyciem obróbki cieplnej aż do gotowości kulinarnej;

"wyrób mięsny" - produkt mięsny, wytworzony z wykorzystaniem lub bez wykorzystania składników niemięsnych, udział masowy składników mięsnych którego wynosi powyżej 60 procent;

"konserwy mięsne do żywienia dziecięcego" - konserwy, które są przeznaczone do żywienia dzieci, wyprodukowane z wykorzystaniem lub bez wykorzystania składników niemięsnych, udział masowy składników mięsnych których wynosi powyżej 40 procent;

"mięso mechanicznie trybowane (trybowane dodatkowo)" - mięso bez kości w postaci pasty o udziale masowym wtrąceń kostnych nie większym, niż 0,8 procent, uzyskiwane drogą oddzielenia tkanek mięśniowej, łącznej oraz (lub) tłuszczowej (pozostałości tkanki mięśniowej, łącznej oraz (lub) tłuszczowej) od kości sposobem mechanicznym bez dodawania składników niemięsnych;

"mięso na kości" - mięso w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach, elementach lub w postaci kawałków różnego rozmiaru oraz masy, o dowolnym kształcie, stanowiące całokształt tkanek mięśniowej, łącznej oraz kostnej, z wtrąceniem tkanki tłuszczowej lub bez niej;

"mięso" - produkt uboju w postaci tuszy lub części tuszy, stanowiący całokształt tkanek mięśniowej, tłuszczowej, łącznej, z wtrąceniem tkanki kostnej lub bez niej;

"półprodukt mięsno-kostny" – półprodukt w kawałkach, wytworzony z mięsa na kości o ustalonej proporcji mięsa bez kości i kości;

"konserwy mięsno-roślinne do żywienia dziecięcego" - zawierające mięso konserwy do żywienia dziecięcego, które zostały wyprodukowane z wykorzystaniem składników pochodzenia roślinnego, udział masowy składników mięsnych których wynosi od 18 do 40 procent;

"produkt mięsno-roślinny" - zawierający mięso produkt, wytworzony z wykorzystaniem składników pochodzenia roślinnego, udział masowy składników mięsnych którego wynosi od 30 do 60 procent;

"zawierające mięso konserwy do żywienia dziecięcego" - konserwy, które są przeznaczone do żywienia dzieci, wyprodukowane z wykorzystaniem składników niemięsnych, udział masowy składników mięsnych których wynosi od 5 do 40 procent;

"zawierający mięso półprodukt" - produkt mięsny, udział masowy składników mięsnych którego wynosi od 5 do 60 procent, wytworzony z mięsa na kości lub mięsa bez kości bądź farszu z dodaniem składników niemięsnych, przeznaczony do realizacji w handlu detalicznym oraz wymagający przed spożyciem obróbki cieplnej aż do gotowości kulinarnej;

"produkt zawierający mięso" - produkt mięsny, wytworzony z wykorzystaniem składników niemięsnych, udział masowy składników mięsnych którego wynosi od 5 do 60 procent;

"składnik niemięsny" – część składowa receptury produktu spożywczego, nie będącego produktem uboju lub produktem, pozyskany w wyniku przetwarzania produktów uboju;

"mięso trybowane" - mięso bez kości o naturalnej proporcji tkanek mięśniowej, łącznej oraz tłuszczowej;

"unieszkodliwienie" - proces obróbki produktów uboju, dopuszczonych przez służbę weterynaryjną do wykorzystywania z ograniczeniami, który odbywa się pod kontrolą specjalisty w dziedzinie weterynarii, celem dostosowania ich do wymagań niniejszego regulaminu technicznego;

"mięso schłodzone" - mięso świeże, poddane obróbce chłodniczej do temperatury od minus 1,5 °C do plus 4 °C w dowolnym punkcie pomiaru;

"podroby schłodzone" - podroby oraz ich wydzieliny, poddane obróbce chłodniczej po uboju, do

temperatury od minus 1,5 °C do plus 4 °C w dowolnym punkcie pomiaru;

"półprodukt panierowany" – półprodukt w kawałkach lub mielony, powierzchnia którego jest pokryta panierką lub mieszanką panierkek;

"mięso świeże" - mięso, pozyskane bezpośrednio po uboju, posiadające temperaturę nie niższą, niż plus 35 °C w dowolnym punkcie pomiaru;

"partia zwierząt" – określona ilość zwierząt jednego gatunku, które nadeszły do obiektu produkcyjnego z tego samego gospodarstwa w określonym przedziale czasowym, opatrzonych dokumentami, potwierdzającymi tytuł prawny do rozporządzania towarem, oraz świadectwem weterynaryjnym;

"konserwy pasteryzowane" - konserwy, poddane w trakcie wytwarzania nagrzewaniu w temperaturze poniżej 100 °C oraz spełniające ustanowione przez niniejszy regulamin techniczny wymagania sterylności przemysłowej w stosunku do konserw pasteryzowanych, warunki przechowywania których zapewniają stabilność mikrobiologiczną;

"kielbaski mięsne (zawierające mięso) pasteryzowane do żywienia dziecięcego" - wędliny do żywienia dziecięcego, przeznaczone do żywienia dzieci w wieku od półtora roku, wyprodukowane z farszu do wyrobu kielbas, który został uformowany w osłonce wędliniarskiej o średnicy nie większej, niż 22 mm, i poddany obróbce cieplnej aż do gotowości do spożycia, oraz poddane pasteryzacji w szczelnym opakowaniu;

"pasztet" - wędlina z poddanych obróbce cieplnej składników, posiadająca konsystencję smarowną;

"konserwy pasztetowe" - konserwy w postaci jednorodnej masy lepkoplastycznej o konsystencji smarownej lub masy o konsystencji smarownej z wtrąceniami, wyprodukowane ze składników mięsnych oraz składników niemięsnych z dodaniem podrobów spożywczych;

"wędliny podwędzane do żywienia dziecięcego" - wędliny podwędzane, przeznaczone do żywienia dzieci w wieku od 6 lat;

"wędliny podwędzane" - wędliny, poddane w trakcie wytwarzania obsmażaniu lub obsuszaniu, gotowaniu, wędzeniu oraz w razie konieczności wysuszeniu;

"półprodukt w cieście" – półprodukt nadziewany, wytworzony z ciasta oraz nadzienia w postaci farszu, lub składników mięsnych w kawałkach, lub składników mięsnych i niemięsnych w kawałkach;

"półprodukty do żywienia dziecięcego" - mięsne i zawierające mięso półprodukty, przeznaczone do żywienia dzieci w wieku od półtora roku;

"produkt z mięsa" - produkt mięsny, wytworzony z różnych części tuszy, poddanych soleniu oraz obróbce cieplnej, lub bez obróbki cieplnej aż do gotowości do spożycia;

"produkt ze słoniny" - produkt mięsny, wytworzony ze słoniny wieprzowej, w skórce lub bez niej, z resztkami tkanki mięśniowej lub bez tkanki mięśniowej, w trakcie wytwarzania poddany lub nie poddany soleniu, gotowaniu, wędzeniu, zapiekaniu lub kombinacji tych procesów;

"produkt przetwarzania surowego tłuszczu zwierzęcego" - produkt mięsny, pozyskany w trakcie przetwarzania zawierających tłuszcz produktów uboju;

"produkt przetwarzania zawierającego kolagen surowca" – produkt mięsny, zawierający suche białka zwierzęce, w tym hydrolizaty oraz żelatynę;

"produkt przetwarzania kości" - produkt mięsny, pozyskany w trakcie przetwarzania kości i resztek kostnych, zawierający odtłuszczone kości oraz hydrolizat kostny;

"produkt przetwarzania krwi" - produkt mięsny, pozyskany w trakcie przetwarzania krwi, zawierający suchą krew, albuminę jasną (suchą surowicę lub suchą plazmę krwi), albuminę czarną, produkty na bazie upostaciowanych składników krwi;

"produkt uboju" – nieprzetworzony produkt spożywczy pochodzenia zwierzęcego, pozyskany w wyniku uboju w warunkach przemysłowych zwierząt użytkowych i wykorzystywany do dalszego przetwarzania (obróbki) oraz (lub) realizacji, zawierający mięso, podroby, surowy tłuszcz zwierzęcy, krew, kości, mięso mechanicznie trybowane (trybowane dodatkowo), surowiec zawierający kolagen oraz jelitowy;

"produkt uboju, dopuszczony przez służbę weterynaryjną do wykorzystywania z ograniczeniami" - produkt uboju, wykorzystywanie którego w celach spożywczych jest dopuszczalne po unieszkodliwieniu;

"produkty uboju do żywienia dziecięcego" - produkty uboju, przeznaczone do wytwarzania produktów mięsnych do żywienia dziecięcego;

"przecier konserwowy do żywienia dziecięcego" - konserwy do żywienia dziecięcego, przeznaczone do żywienia dzieci w wieku od 8 miesięcy, zawierające nie mniej, niż 80 procent cząstek o wielkości do 1,5 mm i nie więcej, niż 20 procent cząstek o wielkości do 3 mm;

"mięso rozmrożone" - mięso zamrożone, ocieplone do temperatury nie niższej, niż minus 1,5 °C, w dowolnym punkcie pomiaru;

"podroby rozmrożone" - podroby zamrożone, ocieplone do temperatury nie niższej, niż minus 1,5 °C, w dowolnym punkcie pomiaru;

"produkt roślinno-mięsny" - zawierający mięso produkt, który został wytworzony z wykorzystaniem składników pochodzenia roślinnego, udział masowy składników mięsnych którego wynosi od 5 do 30 procent;

"konserwy roślinno-mięsne do żywienia dziecięcego" - zawierające mięso konserwy do żywienia dziecięcego, które zostały wyprodukowane z wykorzystaniem składników pochodzenia roślinnego, udział masowy składników mięsnych których wynosi od 5 do 18 procent;

"receptura produktu mięsnego" – dokumentalnie ustanowiony przez producenta pełny wykaz wykorzystanych w trakcie wytwarzania produktu mięsnego składników z podaniem ilości składników mięsnych i składników niemięsnych, w tym soli kuchennej, przypraw, dodatków do żywności oraz dodawanej wody (w tym w postaci lodu, bulionów, zalew do peklowania), według którego jest ustalana przynależność produktu mięsnego do grup produktów mięsnych, zawierających mięso, mięsno-roślinnych lub roślinno-mięsnych;

"konserwy mielone" - konserwy z kawałków mięsa o wielkości od 16 do 25 mm, w postaci jednolitej masy ze składników mięsnych oraz składników niemięsnych, równomiernie wymieszanych z galaretą oraz tłuszczem;

"półprodukt mięsny mielony" – półprodukt mięsny, wytworzony z rozdrobnionych składników mięsnych lub rozdrobnionych składników mięsnych i niemięsnych z dodaniem lub bez dodania soli kuchennej, przypraw oraz dodatków do żywności;

"półprodukt mielony zawierający mięso" - zawierający mięso półprodukt, wytworzony z rozdrobnionych składników mięsnych i niemięsnych z dodaniem lub bez dodania soli kuchennej, przypraw oraz dodatków do żywności;

"konserwy sterylizowane" - konserwy, poddane w trakcie wytwarzania nagrzewaniu w temperaturze powyżej 100 °C oraz spełniające ustanowione przez niniejszy regulamin techniczny wymagania sterylności przemysłowej w stosunku do konserw sterylizowanych;

"galareta" - wędlina z poddanych obróbce cieplnej składników, posiadająca konsystencje od miękkiej do sprężystej oraz wytworzona z dodaniem więcej, niż 100 procent, bulionu;

"podroby" - produkty uboju w postaci narządów wewnętrznych, głowy, ogona, kończyn (lub ich części), ścinków mięsnych, oczyszczonych z krwiałków, bez błony surowiczej oraz tkanek przylegających, a także skóry oraz części międzsutkowej świń;

"białka zwierzęce suche" - produkt przetwarzania zawierającego kolagen surowca, pozyskany w wyniku hydrolizy oraz wysuszenia zawierającego kolagen surowca;

"produkt suchy" - produkt mięsny, wytworzony drogą odwadniania metodą fizyczną aż do szczytkowego udziału masowego wilgoci, wynoszącego nie więcej, niż 10 procent;

"wędliny suszone na surowo" - wędliny, poddane w trakcie wytwarzania zanurzeniu oraz (lub) fermentacji bez wykorzystania lub z wykorzystaniem kultur starterowych, oraz suszeniu;

"produkty z mięsa suszone na surowo" - produkty z mięsa, poddane w trakcie wytwarzania fermentacji bez wykorzystania lub z wykorzystaniem kultur starterowych, oraz suszeniu;

"wędliny wędzone na surowo" - wędliny, poddane w trakcie wytwarzania zanurzeniu oraz (lub) fermentacji bez wykorzystania lub z wykorzystaniem kultur starterowych, wędzeniu na zimno oraz suszeniu;

"produkty z mięsa wędzone na surowo" - produkty z mięsa, poddane w trakcie wytwarzania fermentacji bez wykorzystania lub z wykorzystaniem kultur starterowych, wędzeniu na zimno oraz suszeniu;

"surowiec jelitowy" - produkt uboju w postaci jelit oraz innych części przewodu pokarmowego, pęcherza moczowego;

"surowiec zawierający kolagen" - produkt uboju, w którego skład wchodzi białko kolagen;

"tłuszcz zwierzęcy topiony" - produkt mięsny, wytworzony z surowego tłuszczu zwierzęcego oraz innych zawierających tłuszcz produktów uboju;

"farsz" - półprodukt mielony o wielkości cząstek nie większej, niż 8 mm, przeznaczony do wytwarzania półproduktów formowanych lub do realizacji w handlu detalicznym;

"konserwy z farszu" – wyprodukowane ze składników mięsnych i niemięsnych konserwy w postaci jednolitego farszu o strukturze jednorodnej lub niejednorodnej, zachowującego kształt po wyjęciu z puszki, lub w postaci wyrobów uformowanych w bulionie, sosie, tłuszczu albo galarecie;

"półprodukt nadziewany" – półprodukt uformowany, podczas wytwarzania którego dokonuje się napełniania lub zawijania jednych składników bądź mieszanki składników w inne składniki bądź mieszanki składników;

"półprodukt uformowany" – półprodukt w kawałkach lub mielony, posiadający określony kształt geometryczny;

"mięso w galarecie" - wędlina z poddanych obróbce cieplnej składników, posiadająca konsystencje od miękkiej do sprężystej oraz wytworzona z dodaniem nie więcej, niż 100 procent bulionu.

III. Zasady identyfikacji produktów uboju oraz produktów mięsnych

6. Dla celów zaliczenia produktów uboju oraz produktów mięsnych do przedmiotów regulacji technicznej, w stosunku do których jest stosowany niniejszy regulamin techniczny, identyfikacji produktów uboju oraz produktów mięsnych dokonuje zgłaszający, organy kontroli (nadzoru) państwowej, organy sprawujące kontrolę celną, organy oceny (potwierdzenia) zgodności, a także inne osoby zainteresowane bez przeprowadzania badań (testów) drogą porównywania nazw produktów uboju oraz produktów mięsnych, podanych w składzie oznakowania lub w dokumentacji, potwierdzającej tytuł prawny do rozporządzania towarem, z przewidzianymi przez punkt 5 niniejszego regulaminu technicznego nazwami produktów uboju oraz produktów mięsnych.

7. W celach ustalenia zgodności produktów uboju oraz produktów mięsnych ze swoją nazwą, identyfikacji produktów uboju oraz produktów mięsnych dokonuje się drogą porównania wyglądu zewnętrznego oraz wskaźników organoleptycznych z właściwościami, określonymi przez standardy, w wyniku stosowania których na zasadach dobrowolności jest zapewniane przestrzeganie wymagań niniejszego regulaminu technicznego, ustanowionych przez wykaz standardów, stosowanych dla celów oceny (potwierdzenia) zgodności z niniejszym regulaminem technicznym lub z określonymi przez dokumentację techniczną właściwościami, zgodnie z którymi zostały wytworzone produkty uboju i produkty mięsne.

8. W wypadku, gdy produkty uboju oraz produkty mięsne są niemożliwe do zidentyfikowania na podstawie informacji, podanej w składzie oznakowania oraz w dokumentacji, potwierdzającej tytuł prawny do rozporządzania towarem, za pomocą metody wizualnej oraz organoleptycznej, identyfikacji dokonuje się metodą analityczną - drogą sprawdzania zgodności wskaźników fizyczno-chemicznych produktów uboju oraz produktów mięsnych ze wskaźnikami, ustanowionymi w określeniu takich produktów w niniejszym regulaminie technicznym, a także z właściwościami podanymi w standardach, w wyniku stosowania których na zasadach dobrowolności jest zapewniane przestrzeganie wymagań niniejszego regulaminu technicznego, ustanowionych przez wykaz standardów, stosowanych dla celów oceny (potwierdzenia) zgodności z niniejszym regulaminem technicznym, oraz w dokumentacji technicznej, zgodnie z którymi zostały wytworzone produkty uboju i produkty mięsne.

IV. Zasady obrotu produktami uboju oraz produktami mięsnymi na rynku państw członkowskich Unii Celnej oraz Wspólnego Obszaru Gospodarczego

9. Produkty uboju i produkty mięsne są wprowadzane do obrotu na rynku państw członkowskich Unii Celnej oraz Wspólnego Obszaru Gospodarczego (dalej – państwa członkowskie) w wypadku ich zgodności z niniejszym regulaminem technicznym, a także innymi regulaminami technicznymi Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie.

10. W wypadku obrotu na obszarze celnym Unii Celnej produkty uboju są opatrywane certyfikatem weterynaryjnym, wydawanym przez uprawnione organy państwa członkowskiego, oraz dokumentacją, potwierdzającą tytuł prawny do rozporządzania towarem.

Przemieszczane między państwami członkowskimi produkty mięsne, podlegające kontroli (nadzorowi) weterynaryjnemu, przywiezione z państw trzecich lub wytworzone na obszarze celnym Unii Celnej, są opatrywane certyfikatem weterynaryjnym, wydawanym przez uprawnione organy państw członkowskich bez przeprowadzania ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej, który potwierdza dobry stan epizootyczny.

Każda partia produktów uboju oraz produktów mięsnych, podlegająca kontroli (nadzorowi) weterynaryjnemu, jest wwożona na obszar celny Unii Celnej pod warunkiem posiadania certyfikatu weterynaryjnego, wydanego przez właściwy organ kraju nadania.

11. Produkty uboju oraz produkty mięsne, które spełniają wymagania niniejszego regulaminu technicznego i regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, oraz uzyskały ocenę (potwierdzenie) zgodności, są oznakowywane jednolitym znakiem obrotu produktami na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

12. Niedopuszczalny jest obrót na rynku państw członkowskich produktami uboju oraz produktami mięsnymi, nie spełniającymi wymagań niniejszego regulaminu technicznego i regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, w tym produktami uboju oraz produktami mięsnymi, okres przydatności których do spożycia wygaś.

V. Wymagania bezpieczeństwa w stosunku do produktów uboju oraz produktów mięsnych

13. Produkty uboju oraz produkty mięsne, będące w obrocie na obszarze celnym Unii Celnej w okresie ustanowionego terminu ważności, przy użyciu zgodnie z przeznaczeniem powinny być bezpieczne.

14. Produkty uboju oraz produkty mięsne powinny spełniać wymagania niniejszego regulaminu technicznego i innych regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie.

15. Mikrobiologiczne i higieniczne normatywy bezpieczeństwa produktów uboju oraz produktów mięsnych (w tym produktów uboju oraz produktów mięsnych do żywienia dziecięcego) powinny spełniać wymagania zgodnie z załącznikami Nr 1 - 3.

16. Produkty mięsne, które w trakcie wytwarzania są poddawane wędzeniu, nie powinny zawierać powyżej 0,001 mg/kg benzopirenu.

Niedopuszczalne jest występowanie benzopirenu w produktach do żywienia dziecięcego.

17. Wskaźniki fizyczno-chemiczne produktów mięsnych do żywienia dziecięcego powinny spełniać wymagania zgodnie z załącznikiem Nr 4.

18. Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości preparatów weterynaryjnych (zootechnicznych), stymulatorów wzrostu zwierząt (w tym preparatów hormonalnych), środków leczniczych (w tym antybiotyków), zawartość których w produktach uboju oraz produktach mięsnych jest kontrolowana zgodnie z informacją o ich wykorzystaniu, udostępnianą przez producenta (dostawcę) podczas wwozu ich na obszar celny Unii Celnej lub podczas dostaw produktów uboju do przetwarzania w ustalonym przez ustawodawstwo państwa członkowskiego trybie, powinny spełniać wymagania zgodnie z załącznikiem Nr 5.

19. Składniki niemięsne, wykorzystywane w produkcji produktów mięsnych, powinny spełniać wymagania regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie.

VI. Wymagania w stosunku do procesów wytwarzania produktów uboju oraz produktów mięsnych

20. Producenci, sprzedawcy oraz osoby pełniące funkcje zagranicznych producentów produktów uboju oraz produktów mięsnych, powinni realizować procesy ich produkcji w taki sposób, żeby dane produkty spełniały wymagania niniejszego regulaminu technicznego i regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie.

21. Obiekty produkcyjne, na których są realizowane procesy uboju zwierząt użytkowych, przetwarzanie (obróbka) produktów uboju oraz wytwarzanie produktów mięsnych, podlegają rejestracji państwowej zgodnie z przepisami regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).

22. Organizacja pomieszczeń produkcyjnych, w których jest realizowany proces produkcji produktów uboju oraz (lub) produktów mięsnych, wyposażenie technologiczne oraz sprzęt, wykorzystywane w trakcie produkcji produktów uboju oraz produktów mięsnych, warunki przechowywania i usuwania odpadów ich produkcji, a także woda, wykorzystywana w trakcie ich produkcji, powinny spełniać wymagania regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).

23. Na wszystkich stadiach procesu wytwarzania produktów uboju oraz produktów mięsnych powinien być zapewniony ich monitoring.

24. Materiały kontaktujące z produktami uboju oraz produktami mięsnymi w trakcie produkcji, powinny spełniać wymagania w stosunku do bezpieczeństwa materiałów, kontaktujących z produktami spożywczymi.

25. Materiały opakowaniowe do opakowywania produktów gotowych są podawane przez korytarze lub spedycję z ominięciem pomieszczeń produkcyjnych. Niedopuszczalne jest przechowywanie materiałów opakowaniowych w pomieszczeniach produkcyjnych.

VII. Wymagania w stosunku do produktów uboju i procesów ich wytwarzania

26. Proces wytwarzania produktów uboju obejmuje przygotowanie zwierząt użytkowych do uboju, ubój zwierząt użytkowych, rozbiór, trybowanie i żyłowanie tusz, toaletę tusz, półtuszy i podrobów, zbiórkę konfiskat weterynaryjnych.

27. Proces przygotowywania zwierząt użytkowych do uboju powinien spełniać wymagania niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011) w części procesów uzyskiwania nieprzetworzonych produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

28. Zwierzęta użytkowe, które nadeszły do obiektu produkcyjnego, są poddawane

weterynaryjno-sanitarnemu badaniu przedubojowemu oraz przetrzymaniu przedubojowemu, zgodnie z wymaganiami, ustanowionymi przez normatywne akty prawne państw członkowskich.

29. W wypadku gdy w partii zwierząt użytkowych stwierdzono obecność chorych zwierząt użytkowych w stanie agonalnym, zwierząt poddanych uboju z przymusu lub zwłok zwierząt użytkowych, albo jeżeli w partii zwierząt użytkowych faktyczna ilość sztuk nie zgadza się z ilością podaną w dokumencie weterynaryjnym, taka partia zwierząt użytkowych jest natychmiast umieszczana w pomieszczeniu kwarantannowym aż do postawienia diagnozy lub ustalenia przyczyn niezgodności.

30. Niedopuszczalne jest:

a) kierowanie do uboju niezidentyfikowanych zwierząt użytkowych, zwierząt użytkowych, nie poddanych przetrzymaniu przedubojowemu oraz weterynaryjnemu badaniu przedubojowemu, a także zwierząt użytkowych posiadających zabrudzenia obornikiem na powłokach skórnych;

b) zwracanie właścicielom chorych oraz (lub) podejrzanych o chorobę zwierząt użytkowych, zwierząt użytkowych z uszkodzeniami urazowymi, a także zwłok zwierząt użytkowych, wykrytych podczas przyjmowania;

c) wywóz (wyprowadzanie) przyjętych do uboju zwierząt użytkowych z obszaru strefy przetrzymywania przedubojowego i uboju zwierząt użytkowych;

d) kierowanie zwłok zwierząt użytkowych oraz konfiskat weterynaryjnych do składowisk stałych odpadów komunalnych.

31. W wypadku wykrycia podczas przyjmowania oraz weterynaryjnego badania przedubojowego zwierząt użytkowych z oznakami choroby zakaźnej cała partia zwierząt użytkowych zostaje odizolowana aż do postawienia diagnozy ostatecznej.

32. Zwierzęta użytkowe są doprowadzane do uboju z pomieszczeń (zagród otwartych) do przetrzymywania przedubojowego do pomieszczeń ubojowych tak aby zapewnić rytmiczne działanie linii ubojowej oraz zapobiec zakażeniu krzyżowemu.

33. Proces uboju zwierząt użytkowych (dalej - ubój) powinien spełniać wymagania niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011) w części procesów uzyskiwania nieprzetworzonych produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

34. Proces uboju powinien zapewniać identyfikację produktów uboju oraz monitorowanie produktów uboju na przeciągu całego procesu technologicznego.

35. Proces uboju powinien zapewniać przestrzeganie warunków technologicznych procesów uboju oraz stosowanie procedur technologicznych wykluczających zabrudzenie powierzchni tusz.

36. Podczas uboju należy zapewnić rozdział następujących grup operacji roboczych:

a) grupa 1 – oszołamianie, wykrwawianie, częściowe oddzielanie skóry oraz skórowanie (dla świń w skórze – oparzenie, odszczecinianie, osmalanie oraz oczyszczanie tusz z resztek szczeciny).

Oszołamiania zwierząt użytkowych dokonuje się z użyciem środków zapewniających osłabienie czucia zwierząt użytkowych oraz utratę zdolności do poruszania się przy pracującym sercu.

Wykrwawiania zwierząt użytkowych dokonuje się w sposób zapewniający możliwie pełne ich wykrwawienie;

b) grupa 2 - wytrzewianie, przepoławianie tusz, toaleta tusz, znakowanie oraz ważenie;

c) grupa 3 - obróbka i przetwarzanie surowców ubocznych (podrobów, surowca jelitowego, surowego tłuszczu zwierzęcego, krwi, kości, surowca wewnątrzwydzielniczo-fermentacyjnego i specjalnego, surowca skórno-fermentacyjnego oraz surowca niespożywczego).

37. Stosowane podczas uboju ogrodzenia, urządzenia oraz narzędzia powinny wykluczać możliwość przenoszenia zabrudzeń na tusze, półtusze oraz produkty uboju.

38. Należy przewidzieć zatrzymanie natychmiastowe linii uboju ze stanowisk pracy specjalistów weterynaryjnych za pomocą urządzenia technicznego (na przykład, przycisku „stop”) w wypadku podejrzenia lub stwierdzenia szczególnie niebezpiecznych schorzeń zwierząt użytkowych.

39. Do zbiórki konfiskat weterynaryjnych należy urządzić osobne zsuwnie lub pojemniki wykluczające dostęp niesankcjonowany, pomalowane na różne kolory i oznakowane.

40. Krew do celów spożywczych nie później, niż w ciągu 3 minut po oszołomieniu zwierzęcia użytkowego jest zbierana za pomocą wyjąłowanego noża drażonego z węzłem do sterylno oznakowanego pojemnika. Dopuszczalna jest zbiórka krwi do tego samego pojemnika z nie więcej, niż 10 zwierząt użytkowych.

Krew jest kierowana do przetwarzania (obróbki) nie później, niż w ciągu 2 godzin po uboju zwierzęcia użytkowego.

41. Wytrzewiania tusz dokonuje się nie później, niż w ciągu 45 minut po zakończeniu procesu wykrwawiania zwierzęcia użytkowego, dla bydła rogatego i świń oraz nie później, niż w ciągu 30 minut, dla owiec i kóz.

-
- Przy tym niedopuszczalne jest zabrudzenie powierzchni tusz przez treść żołądka oraz jelit.
- W trakcie wytrzewiania tusz nóż jest wymieniany nie rzadziej, niż 1 raz na 30 minut, na inny, poddany obróbce sanitarnej.
42. Ręce, rękawice kolczugowe oraz fartuchy myje się w miarę zabrudzenia lecz nie rzadziej, niż 1 raz na 30 minut.
43. Pozyskane w trakcie wytrzewiania produkty uboju są kierowane do przetwarzania (obróbki) nie później, niż w ciągu 15 minut po ich wydobyciu z tuszy.
44. W trakcie przepoławiania tusz oraz wydobywania rdzenia kręgowego nie powinna być naruszana jego całość.
45. Brzeczot piły wykorzystywanej w trakcie przepoławiania tusz jest poddawany obróbce sanitarnej nie rzadziej, niż po 1 godzinie pracy.
46. W trakcie toalety tusz (półtusze) wszystkich gatunków zwierząt użytkowych są usuwane siniaki, wylewy krwawe oraz fragmenty zabrudzone.
47. Proces oczyszczania podrobów z siniaków oraz proces usuwania błony surowiczej i tkanek przylegających powinny być zakończone nie później, niż w ciągu 3 godzin po uboju zwierzęcia użytkowego, łącznie z przekazaniem do schładzania lub zamrażania.
48. Niedopuszczalne jest przeprowadzanie procesów toalety podrobów z sierścią w pomieszczeniu do uboju zwierząt użytkowych, z wyjątkiem przeprowadzania danych operacji w stosunku do wszystkich rodzajów podrobów w osobnym pomieszczeniu.
49. Rozbór tusz (półtusze, ćwierćtusze, elementów), ich trybowanie oraz żyłowanie odbywają się przy temperaturze powietrza nie wyższej, niż plus 12 °C.
50. W celach dezynfekcji, zamiany narzędzi niezbędnych do realizacji procesów trybowania oraz żyłowania dokonuje się w miarę ich zabrudzenia lecz nie rzadziej, niż 1 raz na 30 minut.
51. Kości oraz ich przetwory do produkcji topionego tłuszczu zwierzęcego są kierowane do przetwarzania (obróbki) nie później, niż w ciągu 6 godzin po trybowaniu. W wypadku opóźnienia przetwarzania kości są umieszczane w pomieszczeniu chłodzonym, przy tym czas ich przechowywania w temperaturze nie wyższej, niż plus 8 °C, wynosi nie więcej, niż 24 godzin.
52. Dopuszczalne jest konserwowanie zawierającego kolagen surowca bez kości solą kuchenną lub innymi dozwolonymi dla tych celów środkami oraz przechowywanie w pojemnikach zamkniętych.
53. Po uboju tusze oraz inne produkty uboju podlegają ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej oraz znakowaniu zgodnie z wymaganiami, ustanowionymi przez normatywne akty prawne państw członkowskich.
54. W wypadku wykrycia schorzeń zwierząt użytkowych po uboju, na tuszy jest przystawiany stempel weterynaryjny świadczący o sposobie jej unieszkodliwienia lub utylizacji.
55. W wypadku stwierdzenia w trakcie trybowania oraz żyłowania mięsa i podrobów zmian chorobotwórczych charakterystycznych dla chorób zakaźnych oraz inwazyjnych produkty uboju są umieszczane w odizolowanej komorze do czasu uzyskania wyników badań laboratoryjnych. Przy tym jest przeprowadzana odpowiednia obróbka sanitarna (dezynfekcja) narzędzi, urządzeń oraz odzieży roboczej (specjalnej).
56. Unieszkodliwianie produktów uboju, dopuszczonych przez służbę weterynaryjną do wykorzystania z ograniczeniem, jest przeprowadzane tak aby wykluczyć krzyżowanie się dróg przemieszczania produktów uboju oraz unieszkodliwionych produktów uboju.
- Dalsze ich przetwarzanie odbywa się w pomieszczeniach produkcyjnych pod koniec zmiany lub podczas osobnej zmiany pod kontrolą specjalisty służby weterynaryjnej. Po zakończeniu pracy jest przeprowadzana obróbka sanitarna (dezynfekcja) pomieszczenia, wyposażenia oraz sprzętu.
57. Proces produkcji produktów uboju do żywienia dziecięcego jest przeprowadzany na początku zmiany lub w ciągu osobnej zmiany pod warunkiem uprzedniego umycia i dezynfekcji wyposażenia technologicznego oraz sprzętu.
58. Uboju dzikich (łownych) zwierząt użytkowych dokonuje się zgodnie z ustawodawstwem państwa członkowskiego.

VIII. Wymagania w stosunku do produktów mięsnych oraz procesów ich wytwarzania

59. Produkty uboju, wykorzystywane w produkcji produktów mięsnych, powinny spełniać wymagania niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).
60. Niezidentyfikowane produkty uboju, znajdujące się w obiekcie produkcyjnym, podlegają utylizacji.
61. Przygotowania podrobów, w tym rozmrażania, oględzin, płukania, toalety oraz żyłowania
-

dokonywane w osobnych pomieszczeniach lub na specjalnie wyodrębnionych stanowiskach pomieszczenia produkcyjnego.

62. Wytwarzanie produktów mięsnych z podrobów i krwi odbywa się w osobnym pomieszczeniu.

Dopuszczalne jest wytwarzanie tych produktów w pomieszczeniu oraz na urządzeniach do produkcji wędlin pod warunkiem <przestrzegania> kolejności ich wytwarzania z dokonaniem zmywania wyposażenia technologicznego oraz sprzętu.

63. Przygotowania osłonki jelitowej dokonuje się w osobnym pomieszczeniu lub na oddzielonych przegródką stanowiskach w pomieszczeniach do produkcji wędlin o temperaturze powietrza nie wyższej, niż plus 12 °C.

64. Znaki oraz stemple weterynaryjne i towaroznawcze są usuwane, z wyjątkiem znaków oraz stempli wykonanych za pomocą barwników spożywczych, dozwolonych do znakowania produktów uboju bez następnego usuwania.

65. Nie używane podczas procesu technologicznego noże są przechowywane w sterylizatorze lub w specjalnie wyznaczonym miejscu.

66. Produkty uboju, kierowane do rozdrabniania oraz (lub) solenia, powinny posiadać temperaturę nie wyższą, niż plus 4 °C, w dowolnym punkcie pomiaru, z wyjątkiem mięsa świeżego.

67. Rozdrabniania mięsa i podrobów, przygotowywania farszu oraz napełniania osłonek (forem) dokonuje się przy temperaturze powietrza nie wyższej, niż plus 12 °C.

68. Do produkcji żelatyny zabronione jest wykorzystywanie zawierającego kolagen surowca, poddanego procesowi garbowania (utwardzania skór za pomocą roślinnych substancji garbujących, soli chromowych lub takich substancji, jak sole glinowe, sole żelazne (III), sole kwasu krzemowego, aldehydy oraz chinony bądź inne utwardzacze syntetyczne).

69. Do wytwarzania topionego tłuszczu zwierzęcego jest wykorzystywany surowy tłuszcz zwierzęcy, poddany obróbce nie później, niż w ciągu 2 godzin po jego zbiórce w trakcie wytrzewiania.

70. Azotyn sodowy (azotyn potasowy) jest stosowany tylko w postaci mieszanek azotynowych do peklowania o udziale masowym azotynu sodowego (azotynu potasowego) nie większym, niż 0,9 procent.

Niedopuszczalne jest jednoczesne stosowanie 2 i więcej mieszanek azotynowych do peklowania podczas produkcji produktów mięsnych o tej samej nazwie.

Niedopuszczalne jest jednoczesne stosowanie 2 i więcej mieszanek azotynowych do peklowania do produktów uboju oraz produktów mięsnych, wprowadzanych do realizacji w postaci nieprzetworzonej.

71. Przygotowania składników niemięsnych, w tym ważenia oraz fasowania dokonuje się w osobnych pomieszczeniach.

72. Niedopuszczalne jest dostarczanie paliwa (trocin, drzewa) do działu obróbki cieplnej poprzez pomieszczenia produkcyjne podczas produkcji produktów mięsnych.

73. Podczas produkcji wędlin mięsnych i zawierających mięso oraz produktów z mięsa należy przestrzegać następujące wymagania:

a) przetrzymywanie mięsa podczas solenia odbywa się w pomieszczeniach z temperaturą powietrza nie wyższej, niż plus 4 °C, z wyjątkiem stosowania w trakcie solenia wyposażenia technologicznego z wbudowanym układem chłodzenia;

b) przygotowania zalew solnych oraz fasowania (przygotowywania) składników niemięsnych dokonuje się w wielkości niezbędnej do zapewnienia nie więcej, niż 1 zmiany pracy obiektu produkcyjnego;

c) obróbki cieplnej wędlin i produktów z mięsa dokonuje się na specjalnych urządzeniach, wyposażonych w przyrządy do kontroli temperatury (w tym w środku produktu, oprócz wyrobów wędzonych na surowo oraz suszonych na surowo) i wilgotności względnej lub tylko temperatury (do obróbki cieplnej w wodzie).

74. Podczas wytwarzania półproduktów mięsnych oraz zawierających mięso należy przestrzegać następujące wymagania:

a) niedopuszczalne jest wytwarzanie półproduktów mięsnych oraz zawierających mięso, przeznaczonych do realizacji, w tym w zakładach gastronomicznych, z wykorzystaniem azotynu sodowego (azotynu potasowego);

b) dopuszczalne jest instalowanie wyposażenia do szybkiego zamrażania półproduktów w pomieszczeniu, w którym odbywa się ich fasowanie oraz pakowanie;

c) niedopuszczalne jest wprowadzanie do realizacji półproduktów o temperaturze powyżej plus 6 °C w dowolnym punkcie pomiaru.

75. Podczas produkcji konserw należy przestrzegać następujące wymagania:

a) opakowania konsumenckie do konserw są kontrolowane w kierunku szczelności nie mniej, niż 3 razy w ciągu zmiany, a także po każdym regulowaniu, naprawie lub zamianie części

wyposażenia;

b) czas od momentu uszczelnienia opakowania konsumenckiego do rozpoczęcia obróbki cieplnej konserw nie powinien przekraczać 30 minut;

c) czas trwania procesu technologicznego produkcji konserw od procesu żyłowania lub rozdrabniania produktów uboju do sterylizacji lub pasteryzacji nie powinien przekraczać 2 godzin dla konserw sterylizowanych oraz 1 godziny dla konserw pasteryzowanych bez uwzględnienia czasu trwania procesu solenia;

d) temperatura surowca zblanszowanego przed fasowaniem do opakowań konsumenckich powinna być nie niższa, niż plus 40 °C;

e) producent dokonuje obróbki cieplnej konserw zgodnie z warunkami sterylizacji lub pasteryzacji, zapewniającymi bezpieczeństwo produktów gotowych, zgodnie z wymaganiami sterylności przemysłowej, przewidzianymi przez załącznik Nr 2 do niniejszego regulaminu technicznego;

f) termin ważności konserw jest ustanawiany przez producenta z uwzględnieniem grupy konserw, właściwości użytego opakowania konsumenckiego oraz skali osiągniętego efektu sterylizującego;

g) dokumenty, które zawierają parametry sterylizacji lub pasteryzacji, zapisywane na nośnikach informacji, są dokumentami ścisłego zarachowania oraz powinny być przechowywane przez producenta przez okres, przewyższający termin ważności produktów nie mniej, niż o 3 miesiące;

h) czas przetrzymywania konserw w magazynie producenta przed stwierdzeniem stabilności mikrobiologicznej oraz bezpieczeństwa powinien wynosić nie mniej, niż 11 dni.

76. Wytwarzanie produktów mięsnych do żywienia dzieci w pierwszym roku życia odbywa się w specjalistycznych obiektach produkcyjnych lub w działach specjalistycznych, lub na specjalistycznych liniach technologicznych.

77. Wytwarzanie produktów mięsnych do żywienia dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat, a także w wieku przedszkolnym oraz szkolnym może się odbywać w specjalistycznych obiektach produkcyjnych, lub w działach specjalistycznych, lub na specjalistycznych liniach technologicznych, lub na urządzeniach technologicznych do produkcji produktów mięsnych o przeznaczeniu ogólnym na początku zmiany lub podczas osobnej zmiany po ich umyciu i zdezynfekowaniu.

78. Podczas wytwarzania produktów mięsnych do żywienia dzieci wszystkich grup wiekowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie fosforanów, wzmacniaczy smaku i zapachu, kwasów benzoesowego, sorbowego oraz ich soli, a także dodatków kompleksowych do żywności, w których składzie występują fosforany, wzmacniacze smaku i zapachu, kwasy benzoesowy, sorbowy oraz ich sole.

79. Podczas wytwarzania produktów mięsnych do żywienia dzieci wszystkich grup wiekowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie surowców spożywczych, zawierających organizmy modyfikowane genetycznie (GMO).

80. Podczas wytwarzania produktów mięsnych do żywienia dzieci wszystkich grup wiekowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie surowców spożywczych, uzyskanych z użyciem pestycydów, wymienionych w regulaminie technicznym Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).

81. Podczas wytwarzania produktów mięsnych do żywienia dzieci w wieku od 6 miesięcy do 3 lat niedopuszczalne jest wykorzystywanie surowców spożywczych, których wykaz jest ustanowiony przez regulamin techniczny Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).

82. Podczas wytwarzania produktów mięsnych do żywienia dzieci w wieku przedszkolnym (od 3 do 6 lat) oraz szkolnym (6 lat i więcej) niedopuszczalne jest wykorzystywanie surowców spożywczych, których wykaz jest ustanowiony przez regulamin techniczny Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).

83. Podczas wytwarzania produktów mięsnych do żywienia dzieci wszystkich grup wiekowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie produktów uboju o zawartości fosforu ogólnego powyżej 0,2 procent.

84. Podczas wytwarzania produktów mięsnych do żywienia dziecięcego dla dzieci w wieku przedszkolnym (od 3 do 6 lat) oraz szkolnym (6 lat i więcej) niedopuszczalne jest wykorzystywanie świeżej oraz zamrożonej krwi, dostarczonej z innych obiektów produkcyjnych.

85. Podczas produkcji konserw do żywienia dziecięcego dla dzieci wszystkich grup wiekowych czas ich przetrzymywania w magazynie producenta do czasu nastąpienia stabilności mikrobiologicznej powinien wynosić nie mniej, niż 21 dni.

86. Na wszystkich etapach produkcji mielonych półproduktów mięsnych (zawierających mięso) do żywienia dziecięcego dla dzieci w wieku przedszkolnym (od 3 do 6 lat) oraz szkolnym (6 lat i

więcej) temperatura farszu nie powinna wynosić więcej, niż plus 3 °C.

87. Podczas produkcji konserw do żywienia dziecięcego dla dzieci w wieku od 6 miesięcy do 3 lat fasowania dokonuje się do opakowań konsumenckich o pojemności nie większej, niż 0,25 dm³.

IX. Wymagania w stosunku do procesów przechowywania, przewożenia, realizacji i utylizacji produktów uboju oraz produktów mięsnych

88. Producenci, sprzedawcy oraz osoby. pełniące funkcje zagranicznych producentów produktów uboju oraz produktów mięsnych, powinni przeprowadzać procesy ich przechowywania, przewożenia i realizacji w taki sposób, żeby dane produkty spełniały wymagania niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie.

89. Procesy przechowywania, przewożenia i realizacji produktów uboju oraz produktów mięsnych powinny spełniać wymagania niniejszego regulaminu technicznego, a także wymagania regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).

90. Procesy utylizacji produktów uboju oraz produktów mięsnych powinny spełniać wymagania regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).

91. Materiały, kontaktujące z produktami uboju oraz produktami mięsnymi w trakcie ich przechowywania, przewożenia i realizacji, powinny spełniać wymagania w stosunku do bezpieczeństwa materiałów, kontaktujących z produktami spożywczymi.

92. W trakcie przechowywania mięso świeże oraz schłodzone (tuszy, półtusze, ćwierćtusze) znajduje się w podwieszanej pozycji pionowej bez kontaktu ze sobą.

93. W chłodniach produkty są umieszczane w stosach na regałach lub paletach, których wysokość powinna wynosić nie mniej, niż 8-10 cm od podłogi. Odległość produktów od ścian oraz urządzeń chłodzących powinna wynosić nie mniej, niż 30 cm. Między stosami powinny być przejścia zapewniające swobodny dostęp do produktów.

94. Chłodnie do obróbki chłodniczej oraz przechowywania produktów uboju i produktów mięsnych powinny być wyposażone w termometry oraz (lub) środki kontroli automatycznej temperatury w chłodni, a także w środki do rejestracji temperatury.

95. Produkty uboju w trakcie przechowywania są grupowane według rodzaju, przeznaczenia (realizacja lub przetwarzanie (obróbka)) oraz stanu termicznego (schłodzone, zamrożone).

96. Dopuszczalne podwyższenie temperatury powietrza w chłodniach w trakcie przechowywania produktów uboju podczas ich załadunku lub wyładunku wynosi nie więcej, niż o 5 °C, wahania temperatury powietrza w trakcie przechowywania, przewożenia oraz realizacji nie powinny przekraczać 2 °C.

97. Niedopuszczalne jest przechowywanie produktów schłodzonych oraz zamrożonych w nie ochładzanych pomieszczeniach przed załadunkiem do środka transportu oraz (lub) kontenera.

98. W trakcie przewożenia tusze, półtusze oraz ćwierćtusze są transportowane w pionowej pozycji podwieszanej, wykluczającej ich kontakt ze sobą. Dopuszczalne jest przewożenie tusz, półtuszy oraz ćwierćtuszy w stanie zamrożonym ułożonych w stosey wykluczające zanieczyszczenie powierzchni tuszy.

99. Wykorzystywanie środków transportu oraz kontenerów do przewożenia produktów uboju oraz produktów mięsnych po przewożeniu w nich zwierząt użytkowych jest niedopuszczalne.

Przewożenie zwierząt użytkowych do obiektu produkcyjnego odbywa się transportem specjalistycznym lub specjalnie wyposażonym.

Środki transportu oraz kontenery przeznaczone do przewożenia produktów uboju oraz produktów mięsnych są wyposażane w środki pozwalające przestrzegać oraz rejestrować ustalone warunki temperaturowe.

100. Przewożenie produktów uboju oraz produktów mięsnych luzem bez wykorzystania opakowań transportowych oraz (lub) konsumenckich, z wyjątkiem kości, przeznaczonych do produkcji żelatyny, jest niedopuszczalne.

101. Po zakończeniu procesu przewożenia środki transportu oraz kontenery są poddawane obróbce sanitarnej (dezynfekcji).

102. W trakcie przechowywania, przewożenia oraz realizacji niedopuszczalne jest rozmrażanie zamrożonych produktów uboju oraz produktów mięsnych.

103. W zakładach handlu detalicznego oraz hurtowego niedopuszczalne jest ponowne opakowywanie próżniowe lub w warunkach atmosfery modyfikowanej produktów uboju oraz produktów mięsnych, wcześniej opakowanych próżniowo lub w warunkach atmosfery modyfikowanej.

X. Wymagania w stosunku do opakowania produktów uboju oraz produktów mięsnych

104. Opakowanie (w tym środki do korkowania) produktów uboju oraz produktów mięsnych powinny spełniać wymagania regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie opakowania" (TP TC 005/2011).

105. Materiały, kontaktujące z produktami uboju oraz produktami mięsnymi, powinny zapewniać ich bezpieczeństwo oraz niezmienność ich cech identyfikacyjnych podczas obrotu produktami uboju oraz produktami mięsnymi na obszarze celnym Unii Celnej w ciągu okresu ważności.

XI. Wymagania w stosunku do oznakowania produktów uboju oraz produktów mięsnych

106. Oznakowanie produktów uboju oraz produktów mięsnych powinno spełniać wymagania regulaminu technicznego Unii Celnej "Produkty spożywcze w części ich oznakowania" (TP TC 022/2011), a także wymagania ustanowione przez punkty 107-126 niniejszego regulaminu technicznego.

107. Aby uniknąć działań wprowadzających w błąd konsumentów (nabywających):

a) oznakowanie, zawierające informacje o cechach charakterystycznych produktów uboju oraz produktów mięsnych (na przykład, "mięso wysokiej jakości", "mięso marmurkowe", "halal", "mięso kosherne"), powinno spełniać wymagania regulaminu technicznego Unii Celnej "Produkty spożywcze w części ich oznakowania" (TP TC 022/2011);

b) niedopuszczalne jest oznakowywanie produktów mięsnych o przeznaczeniu ogólnym z wykorzystaniem nazw wymyślonych, które poprzez skojarzenie są odbierane jako produkty mięsne do żywienia dziecięcego (na przykład, parówki "Dietskije¹", kiełbasa "Karapuzik²", "Kriepysz³", "Toptyżka⁴");

c) niedopuszczalne jest oznakowywanie produktów mięsnych z wykorzystaniem nazw wymyślonych, które są identyczne lub podobne w stopniu doprowadzającym do pomylenia z nazwami wymyślonymi produktów mięsnych, ustanowionymi przez standardy międzypaństwowe (regionalne), z wyjątkiem produktów mięsnych, produkowanych według tych standardów (na przykład, "Doktorskaja⁵", "Lubitielskaja⁶", "Moskowskaja⁷", "Ziarnistaja⁸", "Mołoczna⁹");

d) dopuszczalne jest wykorzystywanie nazw powszechnie przyjętych, utworzonych według cechy anatomicznej (na przykład, "boczek", "bekon", "karczek", "golonka"), charakterystycznego wzoru w przekroju (na przykład, "serwolotka", "salami", "szynkowa"), rodzaju wykorzystywanych składników recepturowych (na przykład, "wieprzowa", "wołowa", "z wieprzowiny", "z wołowiny") lub szeroko stosowanych w sztuce kulinarnej oraz gastronomii (na przykład, "pastroma¹⁰", "bałyk¹¹", "kupaty¹²", "befszyk").

108. W składzie oznakowania produktów mięsnych niedopuszczalne jest wykorzystywanie słów "wyprodukowano z surowca schłodzonego" lub posiadających podobne znaczenie słów w wypadku wykorzystywania podczas wytwarzania produktów mięsnych produktów uboju w innym stanie termicznym, obok schłodzonego.

109. W nazwie produktów mięsnych jest podawana lub umieszczana bezpośrednio przy nazwie informacja o grupie (na przykład, "mięsny", "zawierający mięso", "mięsno-roślinny", "roślinno-mięsny") oraz rodzaju (na przykład, "wędlina", "produkt z mięsa", "półprodukt", "wyrób garmazeryjny", "konserwy", "produkt ze słoniny", "produkt suchy", "bulion") produktu mięsnego.

110. W wypadku wykorzystywania podczas wytwarzania produktów mięsnych mięsa mechanicznie trybowanego (trybowanego dodatkowo), informacja o tym jest podawana w składzie takich produktów (na przykład, "mięso mechanicznie trybowane").

¹ Dziecięce

² Bobasek

³ Grubasek

⁴ Misio

⁵ Doktorska

⁶ Amatorska

⁷ Moskiewska

⁸ Ziarnista

⁹ Mleczna

¹⁰ Pastrami

¹¹ W danym przypadku - polędwica

¹² Rodzaj kiełbasy białej

111. W oznakowaniu produktów mięsnych w składzie takich produktów jest wymieniana woda przy jakimkolwiek sposobie jej dodawania (w postaci lodu, zalewy solnej, roztworu itd.).

112. W oznakowaniu produktów mięsnych w składzie takich produktów nie powinna być zawarta nazwa dodatków kompleksowych do żywności, a także marynat oraz zalew solnych bez podania wchodzących do nich składników.

113. W oznakowaniu wędlin oraz produktów z mięsa w składzie takich wyrobów oraz produktów jest podawane występowanie kultur starterowych drobnoustrojów, jeżeli podczas wytwarzania wędlin oraz produktów z mięsa były wykorzystywane kultury starterowe drobnoustrojów.

114. W oznakowaniu produktów uboju oraz produktów mięsnych, poddanych obróbce preparatami enzymatycznymi, w składzie takich produktów powinna być zawarta informacja o wykorzystaniu tych preparatów, jeżeli aktywność, w tym szczątkowa, preparatu enzymatycznego w produkcie gotowym została zachowana.

115. W oznakowaniu produktów uboju oraz produktów mięsnych, pakowanych próżniowo lub w warunkach atmosfery modyfikowanej, powinna być zawarta odpowiednia informacja (na przykład, "pakowane próżniowo", "pakowane w atmosferze modyfikowanej").

116. W wypadku gdy producent produktów uboju oraz produktów mięsnych, nadchodzących do realizacji do zakładów handlu detalicznego i hurtowego, przewiduje dalsze ich pakowanie w trakcie realizacji do opakowań konsumenckich ze zmianą ich ilości oraz (lub) rodzaju ich opakowania, to w oznakowaniu takich produktów uboju oraz produktów mięsnych powinna być zawarta informacja o terminach ważności do czasu otwarcia opakowania oraz po otwarciu opakowania (naruszeniu jego całości), lecz w granicach ogólnego terminu ważności.

W wypadku braku takiej informacji w oznakowaniu produktów uboju oraz produktów mięsnych niedopuszczalna jest zmiana ich ilości oraz (lub) rodzaju opakowania produktów uboju oraz produktów mięsnych, nadchodzących do realizacji do zakładów handlu detalicznego i hurtowego.

W oznakowaniu produktów uboju oraz produktów mięsnych, opakowanych w trakcie realizacji ze zmianą ilości oraz (lub) rodzaju opakowania, powinna być dodatkowo podawana informacja o dacie ich pakowania oraz terminie ważności, z wyjątkiem przypadków gdy produkty uboju oraz produkty mięsne są pakowane w obecności konsumenta w zakładach handlu detalicznego i hurtowego.

117. Oznakowanie mięsa w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach oraz elementach powinno spełniać wymagania, podane w punktach 106-116 niniejszego regulaminu technicznego, a także następujące wymagania

a) bezpośrednio na tuszy, półtuszy, ćwierćtuszy jest przystawiany znak weterynaryjny zgodnie z wymaganiami, ustanowionymi przez normatywne akty prawne państw członkowskich w zakresie weterynarii;

b) bezpośrednio na tuszy, półtuszy, ćwierćtuszy dopuszczalne jest dodatkowe przystawianie znaku towaroznawcy;

c) w dokumentach na nieopakowane produkty uboju, potwierdzających tytuł prawny do rozporządzania towarem, jest podawana następująca informacja:

rodzaj mięsa zwierzęcia użytkowego, od którego został pozyskany produkt uboju, nazwa produktu uboju, stan termiczny tusz, półtuszy, ćwierćtuszy oraz elementów ("schłodzone", "zamrożone"), część anatomiczna tuszy (dla elementów);

nazwa oraz siedziba producenta produktów uboju;

ilość produktów uboju;

data produkcji, termin ważności oraz warunki przechowywania produktów uboju.

W wypadku posiadania opakowania transportowego oraz (lub) konsumenckiego powyższa informacja jest podawana w oznakowaniu oraz (lub) w dokumentach, potwierdzających tytuł prawny do rozporządzania towarem.

118. Oznakowanie podrobów powinno spełniać wymagania, podane w punktach 106-116 niniejszego regulaminu technicznego, a także następujące wymagania:

a) na opakowaniu transportowym jest przystawiany znak weterynaryjny zgodnie z wymaganiami, ustanowionymi przez normatywne akty prawne państw członkowskich w zakresie weterynarii;

b) w oznakowaniu jest podawana informacja o stanie termicznym (na przykład, "schłodzone", "zamrożone"), nazwa podrobów oraz rodzaj zwierzęcia użytkowego, od którego został pozyskany produkt uboju;

c) w oznakowaniu jest podawana (w wypadku posiadania) informacja o kategorii podrobów (na przykład, "wątroba wołowa schłodzona 1-szej kategorii").

119. Oznakowanie zamrożonych bloków z mięsa oraz podrobów powinno spełniać wymagania, podane w punktach 106-116 niniejszego regulaminu technicznego, a także następujące wymagania:

a) na opakowaniu transportowym jest przystawiany znak weterynaryjny zgodnie z wymaganiami, ustanowionymi przez normatywne akty prawne państw członkowskich w zakresie weterynarii;

b) w oznakowaniu jest podawana informacja o nazwie podrobów, rodzaju mięsa lub podrobów zwierzęcia użytkowego, od którego został pozyskany produkt uboju, a także informacja o udziale masowym tkanek łącznej i tłuszczowej (dla mięsa żyłowanego);

c) w oznakowaniu jest podawana (w wypadku posiadania) informacja o kategorii podrobów (na przykład, "blok zamrożony z wątroby wołowej 1-szej kategorii").

120. Oznakowanie półproduktów oraz wyrobów garmażeryjnych powinno spełniać wymagania, podane w punktach 106-116 niniejszego regulaminu technicznego, a także następujące wymagania:

a) w oznakowaniu jest podawana informacja o grupie produktów mięsnych ("mięsny", "zawierający mięso"), rodzaju produktów mięsnych ("półprodukt", "wyrób garmażeryjny"), rodzaju półproduktów oraz wyrobów garmażeryjnych ("mielone", "w cieście", "nadziewane", "farsz", "formowane", "w dużych kawałkach", "panierowane", "w małych kawałkach"), a także informacja o stanie termicznym ("schłodzone" - dla półproduktów z temperaturą od minus 1,5 do plus 6 °C w dowolnym punkcie pomiaru, "zamrożone" – dla półproduktów oraz wyrobów garmażeryjnych z temperaturą nie wyższą, niż minus 8 °C w dowolnym punkcie pomiaru);

b) w wypadku wytwarzania produktów schłodzonych z zamrożonych produktów uboju informacja o tym jest podawana w oznakowaniu takich produktów (na przykład, "wyprodukowano z surowca zamrożonego");

c) w oznakowaniu jest podawana (w wypadku posiadania) informacja o kategorii półproduktów;

d) w oznakowaniu może być dodatkowo podawana informacja o półproduktach oraz wyrobach garmażeryjnych (na przykład, "panierowane", "z dodatkami", "bez dodatków", "naleśniki", "pielmieni¹", "manty²").

121. Oznakowanie wędlin, produktów z mięsa oraz produktów ze słoniny powinno spełniać wymagania, podane w punktach 106-116 niniejszego regulaminu technicznego, a także następujące wymagania:

a) w oznakowaniu jest podawana informacja o grupie produktów mięsnych ("mięsne", "zawierające mięso", "mięsno-roślinne", "roślinno-mięsne), rodzaju produktów mięsnych ("wędlina", "produkt z mięsa", "produkt ze słoniny"), sposobie obróbki technologicznej ("gotowane", "wędzone", "podwędzane", "gotowano-wędzone", "wędzone na surowo", "suszone na surowo", "zapieczone", "wędzono-zapieczone", "gotowano-pieczone", "smażone", "solone");

b) w oznakowaniu produktów zamrożonych jest podawana informacja o stanie termicznym ("zamrożone");

c) w oznakowaniu jest podawana (w wypadku posiadania) informacja o kategorii lub gatunku wędlin, produktów z mięsa oraz produktów ze słoniny;

d) w oznakowaniu wędlin może być dodatkowo podawana informacja o wędlinach (na przykład, "kiełbasa", "kiełbaski", "parówki", "serdelki", "szpikaczki³", "chleb kiełbasiany⁴");

e) w oznakowaniu produktów z mięsa może być dodatkowo podawana informacja o produktach z mięsa według przynależności anatomicznej (na przykład, "boczek", "bekon", "karczek", "golonka").

122. Oznakowanie konserw powinno spełniać wymagania, podane w punktach 106-116 niniejszego regulaminu technicznego, a także następujące wymagania:

a) w oznakowaniu jest podawana informacja o grupie produktów mięsnych ("mięsne", "zawierające mięso", "mięsno-roślinne", "roślinno-mięsne"), rodzaju produktów mięsnych ("konserwy") oraz sposobie obróbki technologicznej ("sterylizowane", "pasteryzowane");

b) w oznakowaniu jest podawana informacja o rodzaju konserw ("w kawałkach", "mielone", "z farszu", "pasztetowe", "szynkowe");

c) w oznakowaniu jest podawana (w wypadku posiadania) informacja o gatunku konserw;

d) w wypadku braku możliwości naniesienia oznakowania na opakowanie konsumenckie w sposób zapewniający całość oraz czytelność informacji do końca terminu ważności (litografia, fleksodruk, lub inny sposób druku offsetowego), informacja o dacie produkcji konserw, numerze asortymentowym (w wypadku posiadania) jest наносzona na wieczko, dno lub etykietę opakowania konsumenckiego.

123. Oznakowanie produktów suchych oraz bulionów powinno spełniać wymagania, podane w punktach 106-116 niniejszego regulaminu technicznego, a także następujące wymagania:

a) w oznakowaniu produktów suchych jest podawana informacja o grupie produktów mięsnych ("mięsne", "zawierające mięso", "mięsno-roślinne", "roślinno-mięsne") oraz rodzaju produktów mięsnych ("produkt suchy");

¹ Rodzaj pierogów z dość luźnym farszem mięsnym

² Rodzaj pierogów mięsnych – tradycyjne danie kuchni niektórych narodów azjatyckich

³ Serdelki z kawałkami słoniny

⁴ Wędlina z mięsa mielonego poddana zapiekaniu lub gotowaniu w formie nadającej jej kształt bochenka

b) w oznakowaniu bulionów jest podawana informacja o grupie produktów mięsnych ("mięsne"), sposobie obróbki technologicznej ("suche", "konserwowane", "płynne") oraz rodzaju produktów mięsnych ("bulion") (na przykład, "bulion mięsny zagęszczony").

124. Oznakowanie topionych tłuszczów zwierzęcych powinno spełniać wymagania, podane w punktach 106-116 niniejszego regulaminu technicznego, a także następujące wymagania:

a) w oznakowaniu jest podawana informacja o rodzaju zwierzęcia użytkowego (na przykład, "tłuszcz wieprzowy topiony", "tłuszcz wołowy topiony");

b) w oznakowaniu produktów zamrożonych jest podawana informacja o stanie termicznym ("zamrożone").

125. Oznakowanie żelatyny powinno spełniać wymagania, podane w punktach 106-116 niniejszego regulaminu technicznego, poza tym w oznakowaniu żelatyny jest podawana informacja o marce żelatyny (w wypadku posiadania).

126. Oznakowanie produktów uboju oraz produktów mięsnych do żywienia dziecięcego powinno spełniać wymagania, podane w punktach 106-116 niniejszego regulaminu technicznego, a także następujące wymagania:

a) w oznakowaniu jest podawana informacja, odzwierciedlająca przeznaczenie takich produktów do żywienia dzieci ("dla dzieci w wieku poniemowlęcym", "dla dzieci w wieku przedszkolnym", "dla dzieci w wieku szkolnym"), lub jest zawarte wskazanie na konkretny wiek dziecka, od którego możliwe jest spożywanie danych produktów (na przykład, "do żywienia dzieci w wieku od 6 lat");

b) w oznakowaniu produktów mięsnych do żywienia dziecięcego jest podawana informacja o terminach ważności oraz warunkach przechowywania po naruszeniu całości opakowania konsumenckiego;

c) w oznakowaniu jest podawana (w wypadku posiadania) informacja o klasie produktów mięsnych;

d) w oznakowaniu produktów mięsnych dla dzieci w pierwszym roku życia jest podawana informacja o wieku dziecka (w miesiącach), od którego dopuszczalne jest wprowadzanie danych produktów do diety dziecka, o stopniu rozdrobnienia danych produktów (na przykład, "homogenizowane", "przecier", "grubo rozdrobnione"), a także zalecenia odnośnie ich spożycia.

XII. Zapewnienie spełniania przez produkty uboju oraz produkty mięsne wymagań bezpieczeństwa

127. Zgodność produktów uboju oraz produktów mięsnych z niniejszym regulaminem technicznym jest zapewniana drogą spełniania jego wymagań oraz wymagań regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają zastosowanie do danych produktów.

128. Metody badań (testów) oraz pomiarów są ustanawiane w standardach zgodnie z wykazem standardów, zawierających zasady oraz metody badań (testów) i pomiarów, w tym zasady pobierania próbek, niezbędne do stosowania i spełniania wymagań niniejszego regulaminu technicznego oraz dokonywania oceny (potwierdzenia) zgodności produktów.

XIII. Ocena (potwierdzenie) zgodności produktów uboju oraz produktów mięsnych

129. Ocena (potwierdzenie) zgodności produktów uboju oraz produktów mięsnych? a także procesów ich produkcji, przechowywania, przewożenia, realizacji i utylizacji powinna spełniać wymagania niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).

130. Produkty uboju (w tym produkty uboju do żywienia dziecięcego) przed wprowadzeniem do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej podlegają ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej.

131. Przeprowadzanie ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej produktów uboju (w tym produktów uboju do żywienia dziecięcego) oraz dokumentowanie jej wyników odbywa się zgodnie z regulaminem technicznym Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011) w części ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej.

132. Produkty mięsne (oprócz produktów mięsnych do żywienia dziecięcego oraz produktów mięsnych nowego rodzaju) przed wprowadzeniem do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej podlegają deklarowaniu zgodności w ustalonym trybie.

133. Potwierdzenia spełnienia przez produkty mięsne wymagań niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, dokonuje się drogą przyjęcia przez zgłaszającego deklaracji zgodności na podstawie dowodów własnych oraz dowodów uzyskanych z udziałem organu certyfikacji systemów zarządzania (dla schematu 6e), akredytowanego laboratorium (centrum) badawczego wpisanego do Rejestru ogólnego organów certyfikacji oraz laboratoriów (centrów) badawczych Unii Celnej.

134. Deklarowania zgodności produktów mięsnych dokonuje się według jednego ze schematów deklarowania ustanowionych przez niniejszy regulamin techniczny, według wyboru zgłaszającego.

W wypadku deklarowania zgodności według schematów 3e oraz 6e zgłaszającym może być zarejestrowana zgodnie z ustawodawstwem państwa członkowskiego na jego terenie osoba prawna lub osoba fizyczna jako przedsiębiorca indywidualny, będąca producentem lub pełniąca funkcje producenta zagranicznego na podstawie umowy z nim w części zapewnienia spełniania przez dostarczane produkty mięsne wymagań niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie.

W wypadku deklarowania zgodności według schematu 4e zgłaszającym może być zarejestrowana zgodnie z ustawodawstwem państwa członkowskiego na jego terenie osoba prawna lub osoba fizyczna jako przedsiębiorca indywidualny, będąca producentem lub sprzedawcą, lub pełniąca funkcje producenta zagranicznego na podstawie umowy z nim w części zapewnienia spełniania przez dostarczane produkty mięsne wymagań niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie.

135. Schemat deklarowania 3e obejmuje:

- sporządzenie oraz analizę dokumentacji technicznej;
- dokonanie kontroli zakładowej;
- przeprowadzenie testów próbek produktów mięsnych;
- przyjęcie oraz rejestrację deklaracji zgodności;
- naniesienie jednolitego znaku obrotu.

Zgłaszający podejmuje środki skierowane na to by proces był stabilny i zapewniał spełnianie przez produkty mięsne wymagań niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, sporządza dokumentację techniczną oraz dokonuje jej analizy.

Zgłaszający zapewnia przeprowadzenie kontroli zakładowej.

W celach kontroli spełniania przez produkty mięsne wymagań niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, zgłaszający przeprowadza testy próbek produktów mięsnych w akredytowanym laboratorium badawczym, wpisanym do Rejestru ogólnego organów certyfikacji oraz laboratoriów (centrów) badawczych Unii Celnej.

Okres ważności deklaracji zgodności produktów mięsnych produkowanych seryjnie wynosi nie więcej, niż 3 lata.

136. Schemat deklarowania 4e obejmuje:

- sporządzenie oraz analizę dokumentacji technicznej;
- przeprowadzenie testów próbek produktów mięsnych;
- przyjęcie oraz rejestrację deklaracji zgodności;
- naniesienie jednolitego znaku obrotu.

Zgłaszający sporządza dokumentację techniczną oraz dokonuje jej analizy.

W celach zapewnienia potwierdzenia zadeklarowanej zgodności partii produktów mięsnych z niniejszym regulaminem technicznym oraz regulaminami technicznymi Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, zgłaszający przeprowadza testy próbek produktów mięsnych w akredytowanym laboratorium badawczym wpisanym do Rejestru ogólnego organów certyfikacji oraz laboratoriów (centrów) badawczych Unii Celnej.

Okres ważności deklaracji zgodności produktów mięsnych odpowiada terminowi ważności tych produktów mięsnych.

137. Schemat deklarowania 6e obejmuje:

sporządzenie oraz analizę dokumentacji technicznej, w której skład jest włączany certyfikat na system zarządzania jakością i bezpieczeństwem (jego kopia), wydany przez organ certyfikacji systemów zarządzania;

- dokonanie kontroli zakładowej;
- przeprowadzenie testów próbek produktów mięsnych;
- przyjęcie oraz rejestrację deklaracji zgodności;
- naniesienie jednolitego znaku obrotu;

kontrole stabilności funkcjonowania systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem.

Zgłaszający podejmuje środki w kierunku zapewnienia stabilności funkcjonowania systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem oraz warunków produkcji do wytwarzania produktów mięsnych, spełniających wymagania niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, sporządza dokumentację techniczną oraz dokonuje jej analizy.

Zgłaszający zapewnia przeprowadzenie kontroli zakładowej oraz informuje organ certyfikacji

systemów zarządzania o zaplanowanych zmianach systemu zarządzania.

W celach kontroli spełniania przez produkty mięsne wymagań niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, zgłaszający przeprowadza testy próbek produktów mięsnych w akredytowanym laboratorium badawczym wpisanym do Rejestru ogólnego organów certyfikacji oraz laboratoriów (centrów) badawczych Unii Celnej.

Organ certyfikacji systemów zarządzania sprawuje kontrolę rewizyjną nad stabilnością funkcjonowania systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem.

Okres ważności deklaracji zgodności produktów mięsnych, produkowanych seryjnie, wynosi nie więcej, niż 5 lat.

138. Materiały dowodowe podczas deklarowania zgodności powinny zawierać:

- a) kopie dokumentów potwierdzających rejestrację państwową jako osoby prawnej lub przedsiębiorcy indywidualnego;
- b) warunki techniczne lub dokument, zgodnie z którym produkt został wytworzony (w wypadku posiadania);
- c) wykaz dokumentów, zgodnie z którymi produkty zostały wytworzone;
- d) certyfikat (jego kopię) na system zarządzania jakością i bezpieczeństwem (dla schematu 6e);
- e) protokoły testów produktów mięsnych;
- f) protokoły testów produktów uboju oraz (lub) składników niemięsnych (w wypadku posiadania);
- g) kontrakt (umowę dostawy) lub dokumenty, potwierdzające tytuł prawny do rozporządzania towarem (dla schematu 4e) – w wypadku posiadania;
- h) inne dokumenty, w sposób bezpośredni lub pośredni potwierdzające spełnianie przez produkty mięsne wymagań niniejszego regulaminu technicznego oraz regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie.

139. Deklaracja zgodności z wymaganiami niniejszego regulaminu technicznego jest sporządzana według jednolitego wzoru oraz według przepisów zatwierdzonych Decyzją Kolegium Eurazyjskiej Komisji Gospodarczej z dnia 25 grudnia 2012 r. Nr 293.

140. Deklaracja zgodności zaczyna obowiązywać z dniem jej rejestracji w Ogólnym rejestrze wydanych certyfikatów zgodności i zarejestrowanych deklaracji zgodności sporządzonych według jednolitego wzoru w ustalonym trybie.

141. Po zakończeniu procedur potwierdzenia zgodności zgłaszający sporządza komplet dokumentów na produkty mięsne, który zawiera:

- a) dokumenty, przewidziane przez punkt 138 niniejszego regulaminu technicznego (dokumentacja techniczna, materiały dowodowe przy deklarowaniu zgodności);
- b) protokół (protokoły) testów, przeprowadzonych w akredytowanym laboratorium badawczym, wpisanym do Rejestru ogólnego organów certyfikacji oraz laboratoriów (centrów) badawczych Unii Celnej;
- c) zarejestrowaną deklarację zgodności.

142. Komplet dokumentów na produkty mięsne powinien być przechowywany u zgłaszającego:

- a) na produkty, wytwarzane seryjnie – nie krócej, niż przez okres 5 lat od dnia przerwania wytwarzania tych produktów;
- b) na partię produktów - nie krócej, niż przez okres 5 lat od dnia realizacji partii produktów mięsnych.

143. Wymienione w punkcie 141 niniejszego regulaminu technicznego dokumenty powinny być udostępniane w ramach kontroli (nadzoru) państwowej.

144. Produkty mięsne do żywienia dziecięcego przed wprowadzeniem do obrotu na obszar celny Unii Celnej podlegają rejestracji państwowej w trybie ustalonym przez regulamin techniczny Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).

145. Ocena spełniania przez procesy wytwarzania produktów uboju oraz produktów mięsnych (w tym produktów mięsnych oraz produktów uboju do żywienia dziecięcego) wymagań niniejszego regulaminu technicznego i regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, jest przeprowadzana przed rozpoczęciem realizacji takich procesów (przed wprowadzeniem produktów do obrotu) w postaci rejestracji państwowej obiektów w trybie ustalonym przez regulamin techniczny Unii Celnej "O bezpieczeństwie produktów spożywczych" (TP TC 021/2011).

146. Ocena spełniania przez procesy wytwarzania produktów uboju oraz produktów mięsnych (w tym produktów mięsnych oraz produktów uboju do żywienia dziecięcego) wymagań niniejszego regulaminu technicznego i regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, jest przeprowadzana w postaci kontroli (nadzoru) państwowej nad przestrzeganiem wymagań, ustanowionych przez niniejszy regulamin techniczny oraz regulaminy techniczne Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie.

XIV. Oznakowanie jednolitym znakiem obrotu produktami na rynku państw członkowskich Unii Celnej

147. Oznakowania jednolitym znakiem obrotu produktami na rynku państw członkowskich Unii Celnej dokonuje się przed wprowadzeniem produktów uboju oraz produktów mięsnych do obrotu.

Produkty uboju oraz produkty mięsne, które uzyskały ocenę (potwierdzenie) spełniania wymagań niniejszego regulaminu technicznego i regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, powinny być oznakowywane jednolitym znakiem obrotu produktami na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

148. Oznakowanie jednolitym znakiem obrotu produktami na rynku państw członkowskich Unii Celnej nie opakowanych produktów uboju oraz produktów mięsnych jest nanoszone na dokumenty, potwierdzające tytuł prawny do rozporządzenia towarem.

149. Oznakowanie jednolitym znakiem obrotu produktami na rynku państw członkowskich Unii Celnej produktów uboju oraz produktów mięsnych, umieszczonych bezpośrednio w opakowaniu transportowym, jest nanoszone na opakowaniu transportowym oraz (lub) na etykiecie, oraz (lub) na kartce wkładanej do każdego opakowania transportowego lub dołączanej do każdego opakowania transportowego, albo na dokumenty, potwierdzające tytuł prawny do rozporządzenia towarem.

XV. Kontrola (nadzór) państwowa nad przestrzeganiem wymagań niniejszego regulaminu technicznego

150. Kontrola (nadzór) państwowa nad przestrzeganiem wymagań niniejszego regulaminu technicznego w stosunku do produktów uboju oraz produktów mięsnych, a także związanych z nimi procesów produkcji, przechowywania, przewożenia, realizacji i utylizacji jest sprawowana zgodnie z ustawodawstwem państwa członkowskiego.

XVI. Klauzula ochronna

151. Właściwe organy państw członkowskich powinny podjąć wszelkie środki w kierunku ograniczenia oraz zakazu wprowadzania do obrotu na obszar celny Unii Celnej produktów uboju oraz produktów mięsnych nie spełniających wymagań niniejszego regulaminu technicznego i regulaminów technicznych Unii Celnej, które mają do nich zastosowanie, a także ich wycofywania z obrotu.

W tym przypadku właściwy organ państwa członkowskiego powinien zawiadomić właściwe organy innych państw członkowskich o podjęciu odpowiedniej decyzji z podaniem przyczyny jej podjęcia oraz przedstawieniem dowodów wyjaśniających konieczność podjęcia danego kroku.

ZAŁĄCZNIK NR1
do regulaminu technicznego
Unii Celnej
"O bezpieczeństwie mięsa
I produktów mięsnych"
(TP TC 034/2013)

**NORMATYWY MIKROBIOLOGICZNE
bezpieczeństwa produktów uboju oraz produktów mięsnych**

Nazwa produktów	Wskaźniki	Najwyższe dopuszczalne poziomy	Uwagi
1	2	3	4
I. Mięso świeże, schłodzone i zamrożone. Półprodukty schłodzone i zamrożone (wszystkie gatunki zwierząt użytkowych)			
1. Mięso świeże i schłodzone:			
a) świeże w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach, elementach	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	10	
b) świeże w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach i elementach do żywienia dziecięcego	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	niedopuszczalne 10	
c) schłodzone w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach, elementach	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	niedopuszczalne 1×10^3	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,1 g bakterie z rodzaju Proteus w 0,1 g	niedopuszczalne niedopuszczalne	dla produktów z terminem ważności powyżej 7 dni
d) schłodzone w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach i elementach do żywienia dziecięcego	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1×10^3	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,1 g bakterie z rodzaju Proteus w 1 g	niedopuszczalne niedopuszczalne	

e) schłodzone w elementach, pakowane próżniowo lub w modyfikowanej atmosferze gazowej	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1×10^4	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,01 g	niedopuszczalne	
	drożdże, jtk <*> /g, nie więcej, niż	1×10^3	
	clostridia redukujące siarczyny w 0,01 g	niedopuszczalne	
2. Mięso zamrożone:			
a) w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach, elementach	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1×10^4	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,01 g	niedopuszczalne	
b) w tuszach i elementach do żywienia dziecięcego	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1×10^4	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,01 g	niedopuszczalne	
c) bloki z mięsa	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	5×10^5	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,001 g	niedopuszczalne	
d) bloki do żywienia dziecięcego	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1×10^5	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,001 g	niedopuszczalne	
e) mięso mechanicznie trybowane (trybowane dodatkowo)	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	5×10^6	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,0001 g	(przygotowanie próbek bez flambirowania powierzchni) niedopuszczalne (przygotowanie próbek bez flambirowania powierzchni)	
3. Półprodukty mięsne do żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	5×10^5	dla półproduktów mielonych
	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1×10^5	dla półproduktów w kawałkach
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,001 g	niedopuszczalne	
	S. aureus w 0,1 g	niedopuszczalne	
	pleśń, jtk <*> /g	250	dla półproduktów w panierce

4. Półprodukty mięsne (zawierające mięso) bez kości (schłodzone, zamrożone), w tym w marynacie:			
a) w dużych kawałkach	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	5 x 10 ⁵	
b) w małych kawałkach	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,001 g ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,001 g	niedopuszczalne 1 x 10 ⁶ niedopuszczalne	
5. Półprodukty mięsne (zawierające mięso) mielone (schłodzone, zamrożone):			
a) formowane, w tym panierowane	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,0001 g pleśń, jtk <*> /g, nie więcej, niż	5 x 10 ⁶ niedopuszczalne 500	dla półproduktów panierowanych z terminem ważności powyżej 1 miesiąca
b) w cieście, nadziewane	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,0001 g pleśń, jtk <*> /g, nie więcej, niż	2 x 10 ⁶ niedopuszczalne 500	dla półproduktów z terminem ważności powyżej 1 miesiąca
c) farsz	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,0001 g	5 x 10 ⁶ niedopuszczalne	
6. Półprodukty mięsno-kostne (w dużych kawałkach, w porcjach, w małych kawałkach)	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,0001 g	5 x 10 ⁶ niedopuszczalne	
7. Krew spożywcza	II. Podroby schłodzone i zamrożone. Krew i jej przetwory (wszystkie gatunki zwierząt użytkowych) ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów	5 x 10 ⁵	

8. Krew spożywcza sucha do żywienia dziecięcego	<p>mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,1 g clostridia redukujące siarczyny w 1 g S. aureus w 1 g</p> <p>ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g S. aureus w 1 g</p>	<p>niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne $2,5 \times 10^4$ niedopuszczalne niedopuszczalne</p>
9. Produkty przetwarzania krwi:		
a) albumina spożywcza	<p>ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,1 g clostridia redukujące siarczyny w 1 g S. aureus w 1 g bakterie z rodzaju Proteus w 1 g</p>	<p>$2,5 \times 10^4$ niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne</p>
b) koncentrat suchy plazmy (surowicy) krwi	<p>ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,1 g clostridia redukujące siarczyny w 1 g</p>	<p>5×10^4 niedopuszczalne niedopuszczalne</p>
III. Wędliny mięsne (zawierające mięso). Produkty z mięsa mięsne (zawierające mięso). Wyroby garmazeryjne mięsne (zawierające mięso) zamrożone (wszystkie gatunki zwierząt użytkowych)		
10. Wędliny i produkty z mięsa mięsne (zawierające mięso) wędzone na zimno, suszone na zimno, termin ważności których przekracza 5 dni, w tym pokrojone, pakowane próżniowo, w warunkach atmosfery modyfikowanej	<p>bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,01 g S. aureus w 1 g E. coli w 1 g</p>	<p>niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne</p>
11. Wędliny mięsne (zawierające mięso) podwędzane i gotowano-wędzone	<p>bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,01 g</p>	<p>niedopuszczalne niedopuszczalne</p>
12. Wędliny mięsne (zawierające mięso) podwędzane,	<p>S. aureus w 1 g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g S. aureus w 1 g</p>	<p>niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne</p>

gotowano-wędzone, termin
ważności których
przekracza 5 dni, w tym
pokrojone i pakowane
próżniowo w warunkach
atmosfery modyfikowanej

13. Pasteryzowane kiełbaski
mięsne (zawierające mięso)

ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów
mezofilnych, jtk <*> /g

2×10^2

bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g
clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g
B. cereus w 1 g

niedopuszczalne
niedopuszczalne
niedopuszczalne

14. Wędliny do żywienia
dzieci w wieku
przedszkolnym i szkolnym

ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów
mezofilnych, jtk <*> /g

1×10^3

bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g
E. coli w 1 g

niedopuszczalne
niedopuszczalne

dla produktów z
terminem
ważności powyżej
5 dni

S. aureus w 1 g
clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g
drożdże, jtk <*> /g, nie więcej, niż

niedopuszczalne
niedopuszczalne
100

dla produktów z
terminem
ważności powyżej
5 dni

pleśń, jtk <*> /g, nie więcej, niż

100

dla produktów z
terminem
ważności powyżej
5 dni

15. Wędliny mięsne
(zawierające mięso)
gotowane

ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów
mezofilnych, jtk <*> /g

$2,5 \times 10^3$

bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g
clostridia redukujące siarczyny w 0,01 g
S. aureus w 1 g

niedopuszczalne
niedopuszczalne
niedopuszczalne

16. Wędliny mięsne
(zawierające mięso)
gotowane, termin ważności
których przekracza 5 dni, w

ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów
mezofilnych, jtk <*> /g

1×10^3

$2,5 \times 10^3$

bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g

niedopuszczalne

dla krojenia do
podawania na stół

tym pokrojone i pakowane próżniowo w warunkach atmosfery modyfikowanej	clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g S. aureus w 1 g	niedopuszczalne niedopuszczalne	
17. Wyroby z mięsa mięsne (zawierające mięso) gotowane	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1 x 10 ³	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g	niedopuszczalne niedopuszczalne	
18. Wyroby z mięsa mięsne (zawierające mięso) gotowano-wędzone:			
a) szynka, rolada, schab, boczek, karczek, polędwica wieprzowa i w osłonce	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1 x 10 ³	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g	niedopuszczalne niedopuszczalne	
b) głowizna, golonka	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1 x 10 ³	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,01 g	niedopuszczalne niedopuszczalne	
19. Wyroby z mięsa mięsne (zawierające mięso) wędzono-zapiekane, zapiekane	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1 x 10 ³	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g	niedopuszczalne niedopuszczalne	
20. Wyroby z mięsa mięsne (zawierające mięso) gotowane, zapiekane, wędzono-zapiekane, termin ważności których przekracza 5 dni, w tym pokrojone i pakowane próżniowo w warunkach atmosfery modyfikowanej	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1 x 10 ³ 2,5 x 10 ³	dla krojenia do podawania na stół
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g S. aureus w 1 g	niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne	
21. Wyroby garmażeryjne do żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1 x 10 ³	
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g	niedopuszczalne	

	E. coli w 1 g	niedopuszczalne	dla produktów z terminem ważności powyżej 72 godz.
	S. aureus w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g drożdże, jtk <*> /g, nie więcej, niż	niedopuszczalne niedopuszczalne 100	dla produktów z terminem ważności powyżej 72 godz.
	pleśń, jtk <*> /g, nie więcej, niż	100	dla produktów z terminem ważności powyżej 72 godz.
22. Wyroby garmażeryjne mięsne (zawierające mięso) zamrożone:			
a) mięsne	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,01 g S. aureus w 0,1 g bakterie z rodzaju Enterococcus, jtk <*>/g, nie więcej, niż	1 x 10 ⁴ niedopuszczalne niedopuszczalne 1 x 10 ³	
b) zawierające mięso	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,01 g S. aureus w 0,1 g bakterie z rodzaju Enterococcus, jtk <*> /g, nie więcej, niż	2 x 10 ⁴ niedopuszczalne niedopuszczalne 1 x 10 ³	
23. Wyroby z krwi	IV. Wędliny z poddanych obróbce cieplnej składników (wszystkie gatunki zwierząt użytkowych) ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,01 g (do produktów, termin ważności których przekracza 2 dni, - w 0,1 g) S. aureus w 1 g	2 x 10 ³ niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne	dla produktów, termin ważności których przekracza 2 dni
24. Salcesony	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów	2 x 10 ³	

	mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g S. aureus w 1 g	niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne	dla produktów, termin ważności których przekracza 2 dni
25. Kielbasy pasztetowe	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,01 g (dla produktów, termin ważności których przekracza 2 dni, - w 0,1 g) S. aureus w 1 g	2 x 10 ³ niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne	dla produktów, termin ważności których przekracza 2 dni
26. Pasztety	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g S. aureus w 0,1 g (do produktów, termin ważności których przekracza 2 dni, - w 1 g)	1 x 10 ³ niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne	
27. Galarety, mięso w galarecie itd.	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g S. aureus w 0,1 g (do produktów, termin ważności których przekracza 2 dni, - w 1 g)	2 x 10 ³ niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne	
28. Pasztety do żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g E. coli w 1 g S. aureus w 1 g clostridia redukujące siarczyny w 0,1 g drożdże, jtk <*> /g, nie więcej, niż	1 x 10 ³ niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne niedopuszczalne 100	dla produktów z terminem ważności powyżej 72 godz. dla produktów z

	pleśń, jtk <*> /g, nie więcej, niż	100	terminem ważności powyżej 72 godz. dla produktów z terminem ważności powyżej 72 godz.
29. Konserwy pasteryzowane	V. Konserwy mięsne, mięsno-roślinne, roślinno-mięsne (wszystkie gatunki zwierząt użytkowych) powinny spełniać normatywy mikrobiologiczne bezpieczeństwa (sterylności przemysłowej) w stosunku do konserw pasteryzowanych zgodnie z załącznikiem Nr 2 do regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie mięsa i produktów mięsnych" (TP TC 034/2013)		
30. Konserwy sterylizowane	powinny spełniać normatywy mikrobiologiczne bezpieczeństwa (sterylności przemysłowej) w stosunku do konserw sterylizowanych zgodnie z załącznikiem Nr 2 do regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie mięsa i produktów mięsnych" (TP TC 034/2013)		
31. Konserwy do żywienia dziecięcego	powinny spełniać normatywy mikrobiologiczne bezpieczeństwa (sterylności przemysłowej) do konserw sterylizowanych zgodnie z załącznikiem Nr 2 do regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie mięsa i produktów mięsnych" (TP TC 034/2013)		
32. Konserwy pasteryzowane	VI. Pasztetowe konserwy mięsne, mięsno-roślinne, roślinno-mięsne (wszystkie gatunki zwierząt użytkowych) powinny spełniać normatywy mikrobiologiczne bezpieczeństwa (sterylności przemysłowej) w stosunku do pasteryzowanych konserw zgodnie z załącznikiem Nr 2 do regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie mięsa i produktów mięsnych" (TP TC 034/2013)		
33. Konserwy sterylizowane	powinny spełniać normatywy mikrobiologiczne bezpieczeństwa (sterylności przemysłowej) w stosunku do konserw sterylizowanych zgodnie z załącznikiem Nr 2 do regulaminu technicznego Unii Celnej "O bezpieczeństwie mięsa i produktów mięsnych" (TP TC 034/2013)		
34. Produkty mięsne (zawierające mięso) suche	VII. Produkty mięsne (zawierające mięso) suche ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g pleśń, jtk <*> /g, nie więcej, niż	2,5 x 10 ⁴ niedopuszczalne 100	
35. Słonina wieprzowa schłodzona, zamrożona, nie solona	VIII. Słonina wieprzowa schłodzona, zamrożona i produkty z niej ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	5 x 10 ⁴	
36. Produkty ze słoniny wieprzowej i boczku wieprzowego solone, wędzone, wędzono-zapiekane	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 0,001 g ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	niedopuszczalne 5 x 10 ⁴	

	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g	niedopuszczalne
	S. aureus w 0,1 g	niedopuszczalne
37. Żelatyna	IX. Żelatyna ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1 x 10 ⁵
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g	niedopuszczalne
	X. Żelatyna, przeznaczona do produkcji produktów mięsnych do żywienia dziecięcego	
38. Żelatyna, przeznaczona do wytwarzania produktów mięsnych do żywienia dziecięcego	ilość maksymalna tlenowych oraz względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych, jtk <*> /g	1 x 10 ⁴
	bakterie z grupy pałeczki okrężnicy (coliformy) w 1 g	niedopuszczalne

<*> Jednostki tworzące kolonie.

ZAŁĄCZNIK NR 2
do regulaminu technicznego
Unii Celnej
"O bezpieczeństwie mięsa
i produktów mięsnych"
(TP TC 034/2013)

**NORMATYWY MIKROBIOLOGICZNE
BEZPIECZEŃSTWA (STERYLNOŚCI PRZEMYSŁOWEJ) KONSERW**

Tabela 1

Wskaźniki sterylności przemysłowej
dla konserw sterylizowanych

Grupa drobnoustrojów	Wskaźnik sterylności przemysłowej
1	2
1. Zarodnikujące tlenowe i względnie beztlenowe drobnoustroje mezofilne z grupy <i>B. subtilis</i>	spełniają wymagania sterylności przemysłowej (w wypadku oznaczania ilości tych drobnoustrojów nie powinna ona przekraczać 11 jtk <*> w 1 g (cm ³) produktu)
2. Zarodnikujące tlenowe i względnie beztlenowe drobnoustroje mezofilne z grupy <i>B. cereus</i> oraz (lub) <i>B. polymyxa</i>	nie spełniają wymagań sterylności przemysłowej
3. <i>Clostridia</i> mezofilne	spełniają wymagania sterylności przemysłowej, jeżeli wykryte <i>Clostridia</i> mezofilne nie należą do <i>C. botulinum</i> lub <i>C. perfringens</i> (w wypadku oznaczania clostridiów mezofilnych ich ilość nie powinna przekraczać 1 jtk <*> w 1 g (cm ³) produktu)
4. Drobnoustroje nie zarodnikujące, w tym mlekowe oraz (lub) grzyby pleśniowe, oraz (lub) drożdże	nie spełniają wymagań sterylności przemysłowej
5. Zarodnikujące beztlenowe, tlenowe i względnie beztlenowe drobnoustroje termofilne	spełniają wymagania sterylności przemysłowej, ale temperatura przechowywania nie powinna przekraczać 20 °C

Tabela 2

Wskaźniki sterylności przemysłowej dla
konserw sterylizowanych do żywienia dziecięcego

Grupa drobnoustrojów	Wskaźnik sterylności przemysłowej
1	2
1. Zarodnikujące tlenowe i względnie beztlenowe drobnoustroje mezofilne z grupy <i>B. subtilis</i>	spełniają wymagania sterylności przemysłowej (w wypadku oznaczania ilości tych drobnoustrojów powinna ona wynosić nie więcej, niż 11 jtk <*> w 1 g (cm ³) produktu)
2. Zarodnikujące tlenowe i względnie beztlenowe drobnoustroje mezofilne z grupy <i>B. cereus</i> oraz (lub) <i>B. polymyxa</i>	nie spełniają wymagań sterylności przemysłowej
3. <i>Clostridia</i> mezofilne	nie spełniają wymagań sterylności przemysłowej przy wykryciu w 10 g (cm ³) produktu
4. Drobnoustroje nie zarodnikujące, w tym mlekowe oraz (lub) grzyby pleśniowe,	nie spełniają wymagań sterylności przemysłowej

5.	oraz (lub) drożdże Zarodnikujące beztlenowe, tlenowe i względnie beztlenowe drobnoustroje termofilne	nie spełniają wymagań sterylności przemysłowej
----	---	--

Tabela 3

Wskaźniki sterylności przemysłowej
dla konserw pasteryzowanych

Grupa drobnoustrojów		Poziom dopuszczalny
1		2
1.	Ilość tlenowych i względnie beztlenowych drobnoustrojów mezofilnych	nie więcej, niż 2×10^2 jtk <*> /g
2.	Bakterie z grupy pałeczki jelitowej (coliformy)	niedopuszczalne w 1 g produktu
3.	B. cereus	niedopuszczalne w 1 g produktu
4.	Clostridia redukujące siarczyny	niedopuszczalne w 0,1 g produktu
5.	S. aureus i inne gronkowce koagulazododatnie	niedopuszczalne w 1 g produktu

<*> Jednostki tworzące kolonie.

Załącznik Nr 3
do regulaminu technicznego
Unii Celnej
"O bezpieczeństwie mięsa
i produktów mięsnych"
(TP TC 034/2013)

**WYMAGANIA HIGIENICZNE W STOSUNKU DO
BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTÓW UBOJU, PRZEZNACZONYCH
DO WYTWARZANIA PRODUKTÓW MIĘSNYCH DO ŻYWIENIA DZIECIĘCEGO**

Grupa produktów	Wskaźnik	Najwyższy dopuszczalny poziom, mg/kg	Uwagi
1	2	3	4
1. Mięso	pierwiastki toksyczne:		
	ołów	0,1	dla dzieci w wieku do 3 lat
		0,2	do dzieci w wieku powyżej 3 lat
	arszenik	0,1	
	kadm	0,03	
	rtęć	0,01	dla dzieci w wieku do 3 lat

Grupa produktów	Wskaźnik	Najwyższy dopuszczalny poziom, mg/kg	Uwagi
1	2	3	4
		0,02	do dzieci w wieku powyżej 3 lat
	chrom	10	dla konserw w opakowaniu chromowanym
	antybiotyki:		
	lewomycetyna (chloramfenikol)	niedopuszczalna	< 0,0003 mg/kg
	grupa tetracyklinowa	niedopuszczalna	< 0,01 mg/kg
	bacytracyna	niedopuszczalna	< 0,02 mg/kg
	pestycydy:		
	sześćchlorocykloheksan (α -, β -, γ -izomery)	0,01	dla dzieci w wieku do 3 lat
		0,015	do dzieci w wieku powyżej 3 lat
	dwuchlorodwufenylotrójchloroetan i jego metabolity	0,01	dla dzieci w wieku do 3 lat
		0,015	do dzieci w wieku powyżej 3 lat
	dioksyny	niedopuszczalne	
2. Podroby (wątroba, serce, ozór)	pierwiastki toksyczne:		
	ołów	0,5	
	arszenik	1	
	kadm	0,3	
	rteć	0,1	
	chrom	10	dla konserw w opakowaniu chromowanym
	antybiotyki:		
	lewomycetyna	niedopuszczalna	< 0,0003 mg/kg
	grupa tetracyklinowa	niedopuszczalna	< 0,01 mg/kg
	bacytracyna	niedopuszczalna	< 0,02 mg/kg
	pestycydy:		
	sześćchlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery)	0,015	
	dwuchlorodwufenylotrójchloroetan i jego metabolity	0,015	
	dioksyny	niedopuszczalne	

Załącznik Nr 4
do regulaminu technicznego
Unii Celnej
"O bezpieczeństwie mięsa
i produktów mięsnych"
(TP TC 034/2013)

**WYMAGANIA
W STOSUNKU DO WSKAŹNIKÓW FIZYKO-CHEMICZNYCH PRODUKTÓW MIĘSNYCH
DO ŻYWIENIA DZIECIĘCEGO**

Tabela 1

Konserwy mięsne do żywienia dzieci w wieku poniemowlęcym

Kryteria i wskaźniki wartości odżywczej w 100 g produktu	Jednostka miary	Poziom dopuszczalny	Uwagi
1	2	3	4
1. Udział masowy substancji suchych	g, nie mniej, niż	20	
2. Białko	g	8,5 – 15	
3. Tłuszcz	g	3 – 12	
4. Sól kuchenna	g, nie więcej, niż	0,4	
5. Krochmal	g, nie więcej, niż	3	jako zagęszczacz
6. Mąka ryżowa i pszenna	g, nie więcej, niż	5	jako zagęszczacz
7. Azotyny	mg/kg	niedopuszczalne	< 0,5

Tabela 2

Konserwy mięsno-roślinne (roślinno-mięsne) do żywienia dzieci w wieku poniemowlęcym

Kryteria i wskaźniki wartości odżywczej w 100 g produktu	Jednostka miary	Poziom dopuszczalny	Uwagi
1	2	3	4
1. Udział masowy substancji suchych	g	5 - 26	
2. Białko	g	1,5 - 8	
3. Tłuszcz	g	1 - 6	
4. Węglowodany	g	5 - 15	
5. Sól kuchenna	g, nie więcej, niż	0,4	
6. Krochmal	g, nie więcej, niż	3	jako zagęszczacz
7. Mąka ryżowa i pszenna	g, nie więcej, niż	5	jako zagęszczacz
8. Azotyny	mg/kg	niedopuszczalne	< 0,5

Tabela 3

Kiełbaski mięsne (zawierające mięso) pasteryzowane do żywienia dzieci w wieku od półtora roku

Kryteria i wskaźniki wartości odżywczej w 100 g produktu	Jednostka miary	Poziom dopuszczalny	Uwagi
1	2	3	4
1. Białko	g, nie mniej, niż	12	
2. Tłuszcz	g	16 - 20	
3. Sól kuchenna	g, nie więcej, niż	1,5	
4. Azotyny	mg/kg	niedopuszczalne	< 0,5

Tabela 4

Konserwy mięsne do żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym

Kryteria i wskaźniki wartości odżywczej w 100 g produktu	Jednostka miary	Poziom dopuszczalny	Uwagi
1	2	3	4
1. Białko	g, nie mniej, niż	12	
2. Tłuszcz	g, nie więcej, niż	18	
3. Sól kuchenna	g, nie więcej, niż	1,2	
4. Krochmal	g, nie więcej, niż	3	
5. Mąka ryżowa i pszenna	g, nie więcej, niż	5	
6. Azotyny	mg/kg	niedopuszczalne	< 0,5

Tabela 5

Wędliny do żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym

Kryteria i wskaźniki wartości odżywczej w 100 g produktu	Jednostka miary	Poziom dopuszczalny	Uwagi
1	2	3	4
1. Białko	g, nie mniej, niż	12	
2. Tłuszcz	g, nie więcej, niż	22	
3. Sól kuchenna	g, nie więcej, niż	1,8	
4. Krochmal	g, nie więcej, niż	5	
5. Azotyn sodowy	%, nie więcej, niż	0,003	
6. Aktywność szczątkowa fosfatazy kwaśnej	%, nie więcej, niż	0,006	dla wędlin gotowanych
7. Fosfor ogólny	%, nie więcej, niż	0,25	
8. Azotyny	mg/kg	30	

Tabela 6

Półprodukty mięsne do żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym

Kryteria i wskaźniki wartości odżywczej 100 g produktu	Jednostka miary	Poziom dopuszczalny	Uwagi
1	2	3	4
1. Białko	g, nie mniej, niż	10	
2. Tłuszcz	g, nie więcej, niż	20	
3. Sól kuchenna	g, nie więcej, niż	0,9	
4. Azotyny	mg/kg	niedopuszczalne	< 0,5

Tabela 7

Pasztesy i wyroby garmazeryjne do żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym

Kryteria i wskaźniki wartości odżywczej 100 g produktu	Jednostka miary	Poziom dopuszczalny	Uwagi
1	2	3	4
1. Białko	g, nie mniej, niż	8	
2. Tłuszcz	g, nie więcej, niż	16	
3. Sól kuchenna	g, nie więcej, niż	1,2	
4. Azotyny	mg/kg	niedopuszczalne	< 0,5

**NAJWYŻSZE DOPUSZCZALNE POZIOMY
POZOSTAŁOŚCI PREPARATÓW WETERYNARYJNYCH (ZOOTECHNICZNYCH),
STYMULATORÓW WZROSTU ZWIERZĄT (W TYM PREPARATÓW HORMONALNYCH) I ŚRODKÓW LECZNICZYCH (W TYM ANTYBIOTYKÓW)
W PRODUKTACH UBOJU, KONTROLOWANE ZGODNIE Z INFORMACJĄ O ICH WYKORZYSTYWANIU <*>**

Tabela 1

Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości środków przeciwbakteryjnych

Nazwa preparatu	Rodzaj zwierzęcia użytkowego	Nazwa produktu	Najwyższy poziom pozostałości (mg/kg)	Uwagi
1	2	3	4	5
1. Apramycyna Apramicin (aminoglikozydy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	1	
		surowy tłuszcz	1	
		zwierzęcy	10	
		wątroba	20	
2. Gentamycyna Gentamycin (aminoglikozydy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,05	
		surowy tłuszcz	0,05	
		zwierzęcy	0,2	
		wątroba	0,75	
3. Kanamycyna Kanamycin (aminoglikozydy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,1	
		surowy tłuszcz	0,1	
		zwierzęcy	0,6	
		wątroba	2,5	
4. Neomycyna Neomycin (aminoglikozydy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,5	łącznie z framycetyną
		surowy tłuszcz	0,5	
		zwierzęcy	5	

			nerki	0,5	
			wątroba		
5.	Paromomycyna Paromomycin (aminoglikozydy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,5	
			wątroba i nerki		
				1,5	
6.	Spektynomycyna Spectinomycin (aminoglikozydy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych, oprócz owiec	surowy tłuszcz	0,5	
			zwierzęcy	0,3	
			mięso	5	
			nerki		
			wątroba		
			wołowa	1	
		owce	surowy tłuszcz	0,5	
			zwierzęcy	0,3	
			mięso	5	
			nerki	2	
			wątroba		
7.	Streptomycyna/dihydrostreptomycyna Streptomycin/dihydrostreptomycin (aminoglikozydy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,5	
			surowy tłuszcz	0,5	
			zwierzęcy	0,5	
			wątroba	1	
			nerki		
8.	Ceftiofur Ceftiofur (cefalosporyny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	1	suma wszystkich pozostałości zawierających strukturę beta-laktamową wyrażoną jako desfuroil-ceftiofur
			surowy tłuszcz	2	
			zwierzęcy	6	
			nerki	2	
			wątroba		
9.	Cefaleksyna Cefalexin (cefalosporyny)	bydło rogate	mięso	0,2	
			surowy tłuszcz	0,2	
			zwierzęcy	1	
			nerki	0,2	
			wątroba		
10.	Cefapiryna Cefapirin (cefalosporyny)	bydło rogate	mięso	0,05	suma cefapiryny i dezacetylo-cefapiryny
			surowy tłuszcz	0,05	
			zwierzęcy	0,1	
			nerki		
11.	Cefkinom Cefquinome (cefalosporyny)	bydło rogate, świnie, konie	mięso	0,05	
			świnina ze skórą	0,05	
			surowy tłuszcz	0,05	
			zwierzęcy	0,1	

			wątroba	0,2	
			nerki		
12.	Wszystkie substancje grupy sulfanilamidowej (sulfanilamidy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,1	suma wszystkich pozostałości danej grupy nie powinna przekraczać najwyższego dopuszczalnego poziomu
			surowy tłuszcz	0,1	
			zwierzęcy	0,1	
			nerki	0,1	
			wątroba		
13.	Bakwiloprym Baquiloprim (pochodne diaminopirymidyny)	bydło rogate	surowy tłuszcz	0,01	
			zwierzęcy	0,3	
			wątroba	0,15	
			nerki		
		świnie	ślonina ze skórą	0,04	
			wątroba	0,05	
			nerki	0,05	
14.	Trimetoprym Trimethoprim (pochodne diaminopirymidyny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych, oprócz koni	mięso	0,05	
			surowy tłuszcz	0,05	
			zwierzęcy	0,05	
			nerki	0,05	
			wątroba		
		konie	mięso	0,1	
			surowy tłuszcz	0,1	
			zwierzęcy	0,1	
			nerki	0,1	
			wątroba		
15.	Kwas klawulanowy Clavulanic acid (inhibitory beta-laktamazy)	bydło rogate, świnie	mięso	0,1	
			surowy tłuszcz		
			zwierzęcy (dla świń - ślonina ze skórą)	0,1	
			wątroba	0,2	
			nerki	0,4	
16.	Linkomycyna/klindamycyna Lincomycin/Clindamicin (linkozamidy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,1	
			surowy tłuszcz		
			zwierzęcy (dla świń - ślonina ze skórą)	0,1	
			wątroba	0,2	
			nerki	0,4	
17.	Pirlimycyna Pirlimycin (linkozamidy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,1	
			wątroba	1	

18.	Tiamfenikol Thiamphenicol	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	nerki	0,4	jako suma tiamfenikolu i związków chemicznych cząsteczek tiamfenikolu w przeliczeniu na tiamfenikol	
			mięso	0,05		
19.	Florfenikol Florfenicol (florfenikole)	bydło rогate, owce i kozy	wątroba	0,05	suma florfenikolu i jego metabolitów w postaci florfenikoloaminu	
			nerki	0,05		
			surowy tłuszcz zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	0,05		
			mięso	0,2		
			wątroba	3		
		świnie	surowy tłuszcz zwierzęcy	0,2		0,3
			nerki	0,3		
			mięso	0,3		
		inne gatunki zwierząt użytkowych	wątroba	2		0,1
			mięso	0,1		
surowy tłuszcz zwierzęcy	0,2					
zwierzęcy	2					
wątroba	0,3					
20.	Flumekwina Flumequine (chinolony)	bydło rогate, owce i kozy	nerki	0,2	suma fluorochinolonów	
			mięso	0,2		
			wątroba	0,5		
			surowy tłuszcz zwierzęcy	1,5		
			zwierzęcy	0,3		
		inne gatunki zwierząt użytkowych	nerki	0,2		1
			mięso	0,2		
			surowy tłuszcz zwierzęcy	0,5		
			zwierzęcy	1		
			wątroba	0,25		
21.	Cyprofloksacyna/enrofloksacyna/pefloksacyna/ofloksacyna/norfloksacyna Ciprofloxacin/Enrofloxacin	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	nerki	0,1	suma fluorochinolonów	
			mięso	0,1		
			surowy tłuszcz zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	0,1		
		owce, kozy, świnie i króliki	wątroba	0,3		0,2
			nerki	0,2		
			wątroba	0,2		
22.	Danofloksacyna Danofloxacin (chinolony)	bydło rогate, owce i kozy	nerki	0,3	0,2	
			mięso	0,2		
			wątroba	0,4		

			nerki	0,4
			surowy tłuszcz	0,1
			zwierzęcy	
		inne gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,1
			wątroba	0,2
			nerki	0,2
			surowy tłuszcz	
			zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	0,05
23.	Difloksacyna Difloxacin (chinolony)	bydło rогate, owce i kozy	mięso	0,4
			wątroba	1,4
			nerki	0,8
			surowy tłuszcz	0,1
			zwierzęcy	
		świnie	mięso	0,4
			wątroba	0,8
			nerki	0,8
			słonina ze skórą	0,1
		inne gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,3
			wątroba	0,8
			nerki	0,6
			surowy tłuszcz	0,1
			zwierzęcy	
24.	Marbofloksacyna Marbofloxacin (chinolony)	bydło rогate, świnie	mięso	0,15
			surowy tłuszcz	
			zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	0,05
			wątroba	0,15
			nerki	0,15
25.	Kwas oksolinowy Oxolinic acid (chinolony)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,1
			wątroba	0,15
			nerki	0,15
			surowy tłuszcz	
			zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	0,05
26.	Erytromycyna Erythromycin (makrolidy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,2
			wątroba	0,2
			nerki	0,2
			surowy tłuszcz	0,2

27.	Spiramycyna Spiramicin (makrolidy)	bydło rogate	zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)		suma spiramycyny i neospiramycyny
			mięso	0,2	
			surowy tłuszcz	0,3	
			zwierzęcy	0,3	
			wątroba	0,3	
		świnie	nerki		równoważniki spiramycyny (pozostałości z aktywnością przeciwbakteryjną)
			mięso	0,25	
			wątroba	2	
			nerki	1	
28.	Tylmikozyzna Tilmicosin (makrolidy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	słonina	0,3	
			mięso	0,05	
			wątroba	1	
			nerki	1	
			surowy tłuszcz		
			zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	0,05	
29.	Tylozyna Tylosin (makrolidy)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,1	jako tylozyna A
			wątroba	0,1	
			nerki	0,1	
			surowy tłuszcz		
			zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	0,1	
30.	Tylwalozyzna Tylvalosin (makrolidy)	świnie	mięso	0,05	suma tylwalozyzny i 3-O-acetyltylozyzny
			słonina ze skórą	0,05	
			wątroba	0,05	
			nerki	0,05	
31.	Tulatromycyna Tulathromycin (makrolidy)	bydło rogate	surowy tłuszcz	0,1	(2R,3S,4R,5R,8R, 10R,11R,12S,13S, 14R)-2-3-etylo-3,4,10,1 3-czterohydroksy-3,5, 8,10,12,14-heksametylo
			zwierzęcy	3	
			wątroba	3	
			nerki		
		świnie	słonina ze skórą	0,1	-11-[[3,4-6-trój-dehydroksy-3-(dwumet yloamino)-beta-D-ksylo-heksopiranos yl] hydroksy]-1-oksa-6-azacylopentadek an-15-jeden, wyrażony jako równoznaczniki tulatromycyny
			wątroba	3	
			nerki	3	
32.	Tiamulina Tiamulin	świnie i króliki	mięso	0,1	

33.	(pleuromutyliny)	świnie	wątroba	0,5		
	Walnemulina Valnemulin (pleuromutyliny)		mięso	0,05		
34.	Rifaksymina/rifampicyna Rifaximin/rifampicin (ansamycyny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	wątroba	0,5	rifaksymina	
			nerki	0,1		
35.	Kolistyna Colistin (polimyksyny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,15		
			surowy tłuszcz zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	0,15		
36.	Bacytracyna Bacitracin (polipeptydy)	króliki	wątroba	0,15	suma bacytracyn A, B, C, w tym w postaci cynk-bacytracyny	
			nerki	0,2		
			mięso	0,15		
			surowy tłuszcz zwierzęcy	0,15		
			wątroba	0,15		
37.	Awilamycyna Avilamycin (ortozomycyny)	świnie i króliki	nerki	0,15	kwas dwuchloroizo-ewerninowy	
			mięso	0,05		
			surowy tłuszcz zwierzęcy	0,1		
			wątroba	0,3		
			nerki	0,2		
38.	Monenzyna Monensin (jonofory)	bydło rogate	mięso	0,002	monenzyna A	
			surowy tłuszcz zwierzęcy	0,01		
			wątroba	0,03		
			nerki	0,002		
			wątroba	0,008		
39.	Lasalocyd Lasalocid (jonofory)	inne gatunki zwierząt użytkowych	inne produkty uboju	0,002	sód	
			wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	wątroba		0,05
			nerki	0,05		
40.	Nitrofurany (w tym furazolidon) Nitrofurans (including furazolidone)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	inne produkty uboju	0,005	nie dopuszczalne w produktach pochodzenia zwierzęcego na poziomie ustalania metod	
			mięso	< 0,1		
			surowy tłuszcz zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	< 0,1		
			wątroba	< 0,1		
			nerki	< 0,1		

41.	Metronidazol/dimetrydazol/ro nidazol/dapson/klotrimazol/a ministryzol Metronidazole/dimetridazole/r onidazole/dapsone/clotrimaz ole/aminitrizole	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso surowy tłuszcz zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą) wątroba nerki	< 0,1 < 0,1 < 0,1	nie dopuszczalne w produktach pochodzenia zwierzęcego na poziomie ustalania metod
42.	Flawomycyna Flavomycin (streptotrycyny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso wątroba nerki surowy tłuszcz zwierzęcy	0,7 0,7 0,7 0,7	
43.	Doksycyklina Doxyciclin (tetracykliny)	bydło rogate świnie	mięso wątroba nerki mięso słonina ze skórą wątroba nerki	0,1 0,3 0,6 0,1 0,3 0,3 0,6	
44.	Benzylpenicylina/penetamat Benzylpenicillin/penethamate (grupa penicyliny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso surowy tłuszcz zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą) wątroba nerki	0,05 0,05 0,05 0,05	
45.	Ampicylina Ampicillin (grupa penicyliny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso surowy tłuszcz zwierzęcy wątroba nerki	0,05 0,05 0,05 0,05	
46.	Amoksycylina Amoxicillin (grupa penicyliny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso surowy tłuszcz zwierzęcy wątroba nerki	0,05 0,05 0,05 0,05	
47.	Kloksacylina Cloxacillin (penicyliny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso surowy tłuszcz zwierzęcy wątroba nerki	0,3 0,3 0,3 0,3	

48.	Dikloksacylina Dicloxacillin (penicyliny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	mięso	0,3
			surowy tłuszcz	0,3
			zwierzęcy	0,3
			wątroba	0,3
49.	Nafcylina Nafcillin (penicyliny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych, oprócz świń i koni	nerki	
			mięso	0,3
			surowy tłuszcz	0,3
			zwierzęcy	0,3
50.	Oksacylina Oxacillin (penicyliny)	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	wątroba	0,3
			nerki	
			mięso	0,3
			surowy tłuszcz	0,3
51.	Fenoksymetylopenicylina Phenoximethylpenicillin (grupa penicyliny)	świnie	zwierzęcy	0,3
			wątroba	0,3
			nerki	
			mięso	0,25
			wątroba	0,25
			nerki	0,25

Tabela 2

Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości środków antypierwotniakowych

Nazwa preparatu	Rodzaj zwierząt użytkowych	Nazwa produktu	Najwyższy poziom pozostałości (mg/kg)	Uwagi
1	2	3	4	5
1. Diclazuril	owce i króliki	mięso	0,5	jako diklazuryl
		wątroba	3	
		nerki	2	
	inne gatunki zwierząt użytkowych	surowy tłuszcz zwierzęcy	1	
		wątroba	0,04	
		nerki	0,04	
2. Imidocarb	bydło rogate	inne produkty uboju	0,005	jako imidokarb
		mięso	0,3	
		surowy tłuszcz zwierzęcy	0,05	
		wątroba	2	
	owce	nerki	1,5	
		mięso	0,3	
		surowy tłuszcz zwierzęcy	0,05	
		wątroba	2	
3. Toltrazuril	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	nerki	1,5	sulfon toltrazurylu
		mięso	0,1	
		surowy tłuszcz zwierzęcy	0,15	
		wątroba	0,5	
		nerki	0,25	
4. Nicarbazin	inne gatunki zwierząt użytkowych	wątroba	0,1	jako N, N' - bis (4-nitrofenyl) mocznik chlorowodore k robenidyny
		nerki	0,1	
		inne produkty uboju	0,025	
5. Robenidine	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	wątroba	0,05	
		nerki	0,05	
		surowy tłuszcz zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	0,05	
		inne produkty uboju	0,005	
6. Semduramicin	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	wszystkie rodzaje produktów uboju	0,002	
7. Narasin	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	wątroba	0,05	
8. Maduramicin	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych	inne produkty produktów uboju	0,005	
9. Salinomycin	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych, oprócz królików przed tuczeniem	wszystkie rodzaje produktów uboju	0,002	
10. Halofuginone	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych, oprócz bydła rогatego	wątroba (oprócz wątroby króliczej)	0,005	salinomycin sodium
		inne produkty uboju	0,005	
		mięso	0,002	
		surowy tłuszcz zwierzęcy (dla świń - słonina ze skórą)	0,01	
		wątroba	0,025	
nerki	0,03			
inne produkty uboju	0,03			
			0,003	

11. Decoquinate	wszystkie gatunki zwierząt użytkowych, oprócz bydła rогatego, owiec i kóz	wszystkie rodzaje produktów uboju	0,02
-----------------	---	-----------------------------------	------

Tabela 3

Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości środków owadobójczych

Nazwa preparatu	Rodzaj zwierząt użytkowych	Nazwa produktu	Najwyższy poziom pozostałości (mg/kg)	Uwagi
1	2	3	4	5
Amitraza	bydło rогate	surowy tłuszcz	0,2	suma amitrazy i wszystkich metabolitów zawierających 2,4-dimetoksyamfetaminę (2,4-DMA) grupę wyrażoną jako amitraza
		zwierzęcy	0,2	
		wątroba	0,2	
		nerki		
	owce	surowy tłuszcz	0,4	
		zwierzęcy	0,1	
		wątroba	0,2	
		nerki		
	kozy	surowy tłuszcz	0,2	
		zwierzęcy		
		wątroba	0,1	
		nerki	0,2	
świnie	surowy tłuszcz	0,4		
	zwierzęcy			
	wątroba	0,2		
	nerki	0,2		

 <*> Kontrola (z wyjątkiem lewomycetyny (chloramfenikolu), grupy tetracyklinowej oraz bacytracyny) jest przeprowadzana na podstawie informacji o ich stosowaniu udostępnianej przez producenta (dostawcę) produktów uboju podczas ich wwozu na obszar celny Unii Celnej.