

ZATWIERDZONY

Uchwałą Komisji

Unii Celnej

Z dnia 9 grudnia 2011 r. Nr 880

REGULAMIN TECHNICZNY

UNII CELNEJ

---

TP TC 021/2011

O bezpieczeństwie produktów spożywczych

## Spis treści

Artykuł 1. Sfera zastosowania	4	
Artykuł 2. Cele przyjęcia		5
Artykuł 3. Obiekty regulacji technicznych	5	
Artykuł 4. Definicje	5	
Artykuł 6. Identyfikacja produktów (procesów) dla celów ich odniesienia do obiektów regulacji technicznych regulaminu technicznego		13
Artykuł 7. Wymogi ogólne bezpieczeństwa produktów spożywczych	14	
Artykuł 8. Wymogi bezpieczeństwa specjalistycznych produktów spożywczych	16	
Artykuł 9. Wymogi bezpieczeństwa napojów tonizujących		19
Artykuł 10. Zapewnienie bezpieczeństwa produktów spożywczych w procesie ich produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu), sprzedaży	20	
Artykuł 11. Wymogi odnośnie bezpieczeństwa produktów spożywczych w procesie ich produkcji (przygotowania)	21	
Artykuł 12. Wymogi odnośnie dostarczania wody dla procesów produkcji (przygotowania) produktów spożywczych	23	
Artykuł 13. Wymogi bezpieczeństwa odnośnie surowców spożywczych (żywnościowych), wykorzystywanych do produkcji produktów spożywczych	24	
Artykuł 14. Wymogi odnośnie organizacji pomieszczeń produkcyjnych, w których dokonywany jest proces produkcji (przygotowania) produktów spożywczych	24	
Artykuł 15. Wymogi odnośnie wykorzystania urządzeń technologicznych i inwentarza w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych	26	
Artykuł 16. Wymogi odnośnie warunków przechowywania i usuwania odpadów produkcji (przygotowania) produktów spożywczych	27	
Artykuł 17. Wymogi odnośnie procesów przechowywania, przewozu (transportu) i sprzedaży produktów spożywczych	27	
Artykuł 18. Wymogi odnośnie procesów utylizacji produktów spożywczych	29	
Artykuł 19. Wymogi odnośnie procesów otrzymania nieprzetworzonych produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego	30	
Artykuł 20. Zapewnienie zgodności produktów spożywczych z wymogami bezpieczeństwa	32	

Artykuł 21. Formy oceny (potwierdzenia) zgodności produktów spożywczych i procesów produkcji (wykonania), przechowywania, przewozu (transportu), sprzedaży i utylizacji	32
Artykuł 22. Wnioskodawca przy ocenie (potwierdzeniu) zgodności produktów spożywczych	33
Artykuł 23. Deklarowanie zgodności	33
Artykuł 24. Rejestracja państwowa specjalistycznej produkcji spożywczej	37
Artykuł 25. Tryb rejestracji państwowej specjalistycznych produktów spożywczych	38
Artykuł 26. Rejestr ogólny specjalistycznych produktów spożywczych	40
Artykuł 27. Rejestracja państwowa produktów spożywczych nowego gatunku	40
Artykuł 28. Tryb rejestracji państwowej produktów spożywczych nowego gatunku	41
Artykuł 29. Rejestr ogólny produktów spożywczych nowego gatunku	43
Artykuł 30. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna	43
Artykuł 31. Rejestracja państwowa obiektów produkcyjnych	44
Artykuł 32. Obiekty produkcyjne do produkcji produktów spożywczych, podlegające rejestracji państwowej	46
Artykuł 33. Wniosek o rejestracji państwowej obiektów produkcyjnych	46
Artykuł 34. Dokumenty, potwierdzające rejestrację państwową obiektów produkcyjnych	47
Artykuł 35. Tryb informowania o zmianie fatycznych danych o wnioskodawcy i obiekcie produkcyjnym do wyrobu produktów spożywczych, podlegających rejestracji państwowej	48
Artykuł 36. Rejestr obiektów produkcyjnych do wyrobu produktów spożywczych, podlegających rejestracji państwowej	49
Artykuł 37. Ewidencja obiektów produkcyjnych do wyrobu produktów spożywczych	50
Artykuł 38. Kontrola państwowa (nadzór) przestrzegania warunków niniejszego regulaminu technicznego	51
Artykuł 39. Wymogi odnośnie znakowania produktów spożywczych	51
Artykuł 40. Zastrzeżenie ochronne	51
Załącznik 1. Mikrobiologiczne normy bezpieczeństwa (patogenne)	53
Załącznik 2. Mikrobiologiczne normy bezpieczeństwa	59
Załącznik 3. Wymogi higieniczne bezpieczeństwa odnośnie produktów spożywczych	125
Załącznik 4. Dopuszczalne poziomy pierwiastków radioaktywnych cezu-137 i strontu-90	192

Załącznik 5. Wymogi odnośnie nieprzetworzonych surowców spożywczych (żywnościowych) pochodzenia zwierzęcego 194

Załącznik 6. Wskaźniki parazytologiczne bezpieczeństwa ryb, skorupiaków, małży, płazów, gadów i produktów ich przetwórstwa 205

Załącznik 7. Wykaz roślin i produktów ich przetwórstwa, obiektów pochodzenia zwierzęcego, mikroorganizmów, grzybów i substancji biologicznie aktywnych, zakazanych do wykorzystania w składzie biologicznie aktywnych dodatków do żywności 214

Załącznik 8. Rodzaje surowców roślinnych do wykorzystania przy produkcji biologicznie aktywnych dodatków do pożywienia dla dzieci w wieku od 3 do 14 lat i dziecięcych herbatek ziołowych (napojów herbacianych) dla dzieci we wczesnym wieku 237

Załącznik 9. Witaminy i sole mineralne, wykorzystywane przy produkcji produktów spożywczych dla żywienia dzieci 240

Załącznik 10. Pestycydy, zakazane do wykorzystania przy produkcji surowców spożywczych (żywnościowych), przeznaczonych do produkcji wyrobów żywienia dzieci 242

## ROZDZIAŁ 1. PRZEPISY OGÓLNE

### Artykuł 1. Sfera zastosowania

1. Regulamin techniczny Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów spożywczych” (dalej- niniejszy regulamin techniczny) ustala:
  - 1) obiekty regulacji technicznych;
  - 2) wymogi bezpieczeństwa (włącznie z sanitarno-epidemiologicznymi, higienicznymi i weterynaryjnymi) wobec obiektów regulowania technicznego;
  - 3) przepisy identyfikacji obiektów regulowania technicznego;
  - 4) formy i procedury oceny (potwierdzenia) zgodności obiektów regulowania technicznego z wymogami niniejszego regulaminu technicznego.
2. Przy zastosowaniu niniejszego regulaminu technicznego powinny być uwzględniane wymogi odnośnie produktom spożywczym w części ich znakowania, materiałów opakowania, wyrobów i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych, mających kontakt z wyrobami spożywczymi, ustalonych odpowiednimi regulaminami technicznymi Unii Celnej.
3. Przy zastosowaniu niniejszego regulaminu technicznego powinny być uwzględniane wymogi regulaminów technicznych Unii Celnej, ustalających obowiązkowe wymogi wobec odrębnych rodzajów wyrobów spożywczych i związanych z wymogami wobec procesów produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu), sprzedaży i utylizacji (dalej- regulaminy techniczne Unii Celnej dla odrębnych rodzajów wyrobów spożywczych), uzupełniające i (lub) precyzujące wymogi niniejszego regulaminu technicznego.

Wymogi odnośnie poszczególnych rodzajów wyrobów spożywczych i związanych z wymogami wobec procesów produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu), sprzedaży i utylizacji, ustalone przez inne regulaminy techniczne Unii Celnej, nie mogą zmieniać wymogów niniejszego regulaminu technicznego.

4. Regulaminy techniczne Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów wyrobów spożywczych ustalają:
  - 1) obiekty regulacji technicznych;
  - 2) wymogi bezpieczeństwa i obiektów regulacji technicznych;
  - 3) przepisy identyfikacji obiektów regulacji technicznych.

Regulaminy techniczne Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych mogą zawierać wymogi odnośnie znakowania i schematy potwierdzenia zgodności, nie będące sprzecznymi z wymogami niniejszego regulaminu technicznego.

### Artykuł 2. Cele przyjęcia

Celami przyjęcia niniejszego regulaminu technicznego są:

- 1) ochrona życia i (lub) zdrowia człowieka;
- 2) zapobieganie działaniom, wprowadzającym w błąd nabywców (użytkowników);
- 3) ochrona środowiska naturalnego;

### Artykuł 3. Obiekty regulacji technicznych

1. Obiektami regulacji technicznych niniejszego regulaminu są:
  - 1) produkty spożywcze;
  - 2) związane z wymogami wobec produktów spożywczych procesy produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu), sprzedaży i utylizacji.
2. Niniejszy regulamin techniczny nie dotyczy produktów spożywczych, produkowanych przez obywateli w warunkach domowych, w gospodarstwach indywidualnych lub przez obywateli, zajmujących się sadownictwem, ogrodnictwem, hodowlą zwierząt i procesów produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu) i utylizacji produktów spożywczych, przeznaczonych tylko do użytku własnego i nie przeznaczonych do obrotu na terytorium celnym Unii Celnej, uprawa kultur rolniczych i zwierząt produkcyjnych w warunkach naturalnych.

### Artykuł 4. Definicje

Dla celów zastosowania niniejszego regulaminu technicznego wykorzystywane są następujące pojęcia:

**adaptowane mieszanki mleczne (zamienniki mleka matki)** – produkty spożywcze dla żywienia dzieci przeznaczone dla dzieci we wczesnym wieku, wyprodukowane w postaci płynnej lub w proszku na bazie mleka krowiego lub mleka innych zwierząt produkcyjnych i maksymalnie zbliżone pod względem składu chemicznego do mleka matki w celu zaspokojenia potrzeb fizjologicznych dzieci w pierwszym roku życia pod względem niezbędnych substancji i energii;

**aromatyzator spożywczy (aromatyzator)** - nie wykorzystywana przez człowieka bezpośrednio do spożycia wysoko aromatyczna substancja lub wysoko aromatyczny preparat, lub termiczny aromatyzator technologiczny lub aromatyzator wędzony, lub prekursorzy aromatyzatorów lub ich mieszanina (część smakowo-aromatyczna), przeznaczone do nadania produktom spożywczym aromatu i (lub) smaku (za wyjątkiem słodkiego, kwaśnego i słonego), z dodatkiem lub bez dodatku innych komponentów;

**bezpieczeństwo produktów spożywczych**- stan produktów spożywczych, świadczący o braku niedopuszczalnego ryzyka, związanego ze szkodliwym oddziaływaniem na człowieka i przyszłe pokolenia;

**biologicznie aktywne suplementy do żywienia (BAS)** - naturalne i (lub) identyczne z naturalnymi substancje biologicznie aktywne, a także mikroorganizmy probiotyczne, przeznaczone do wykorzystania wraz z pożywieniem lub wprowadzenia w skład produktów spożywczych;

**woda pitna dla żywienia dzieci**- woda pitna, przeznaczona do picia przez dzieci, przygotowania pożywienia i wykonania pożywienia z suchych produktów żywienia dzieci w warunkach domowych;

**wodne zasoby biologiczne**- ryby, bezkręgowce wodne, ssaki wodne, wodorosty, inne rośliny i zwierzęta wodne, znajdujące się w naturalnym środowisku życia (w stanie naturalnej swobody);

**szkodliwe oddziaływanie na człowieka produktów spożywczych**- oddziaływanie niekorzystnych czynników, związanych z obecnością w produktach spożywczych kontaminantów, substancji zanieczyszczających, stwarzających zagrożenie dla życia lub zdrowia człowieka, lub zagrożenie dla życia i zdrowia przyszłych pokoleń;

**dopuszczenie do obrotu produktów spożywczych**- kupno-sprzedaż i inne sposoby przekazania produktów spożywczych na terytorium Unii celnej, poczynając od producent lub importera;

**organizmy genetycznie zmodyfikowane (z zastosowaniem inżynierii genetycznej, organizmy transgeniczne) (dalej GMO)** - organizm lub kilka organizmów, każdy twór niekomórkowy, jednokomórkowy lub wielokomórkowy, zdolny do odtwarzania lub przekazywania dziedzicznego materiału genetycznego, różniące się od organizmów naturalnych, otrzymany z zastosowaniem metod inżynierii genetycznej i (lub) zawierający materiał inżynierii genetycznej, w tym geny, ich fragmenty lub kombinacje genów;

**rejestracja państwowa obiektów produkcyjnych, prowadzących działalność odnośnie otrzymania, przetwórstwa (obróbki) nieprzetworzonych surowców spożywczych (żywnościowych) pochodzenia zwierzęcego (dalej - rejestracja państwowa obiektów produkcyjnych)** - dokonywanie dopuszczenia osoby prawnej lub przedsiębiorcy indywidualnego do działalności odnośnie otrzymania, przetwórstwa (obróbki) nieprzetworzonych surowców spożywczych (żywnościowych) pochodzenia zwierzęcego;

**dziecięcy napój ziołowy (herbatka ziołowa)** - produkt spożywczy dla żywienia dzieci, wyprodukowany na bazie ziół i ekstraktów ziół;

**identyfikacja produktów spożywczych** - procedura odniesienia produktów spożywczych do obiektów regulacji technicznych regulaminu technicznego;

**producent produktów spożywczych** - organizacja niezależnie od jej formy organizacyjno-prawnej lub przedsiębiorca indywidualny, w tym zagraniczni, wykonujący w swym imieniu produkcję (przygotowanie) produktów spożywczych na sprzedaż dla nabywców (użytkowników) i ponoszący odpowiedzialność za zgodność tych produktów z wymogami regulaminów technicznych;

**importer** - rezydent państwa - członka Unii Celnej, dopuszczający do obrotu produkty spożywcze na terytorium celnym Unii Celnej, dostarczane nie rezydentom państwa- członka Unii Celnej i ponoszący odpowiedzialność za zgodność takich produktów z wymogami niniejszego regulaminu technicznego;

**komponent produktów spożywczych (ingredient spożywczy) (dalej - komponent)** - produkt lub substancja (włącznie z suplementami diety, aromatyzatorami), które zgodnie z recepturą wykorzystywane są przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych i są ich częścią składową;

**kontaminacja (zanieczyszczenie) produktów spożywczych**- trafiające do produktów spożywczych przedmiotów, cząsteczek, substancji i organizmów (kontaminantów, substancji zanieczyszczających) i ich obecność w ilościach, niewłaściwych dla danych produktów spożywczych lub przekraczających ustalone poziomy, na skutek czego nabywają one właściwości niebezpiecznych dla człowieka;

**początkowe mieszanki mleczne**- adaptowane (maksymalnie zbliżone pod względem składu chemicznego do mleka matki) lub mieszanki częściowo adaptowane (częściowo zbliżone pod względem składu chemicznego do składu mleka matki), wyprodukowane na bazie mleka krowiego lub mleka innych zwierząt produkcyjnych i przeznaczone do karmienia dzieci od pierwszych dni życia do sześciu miesięcy;

**nieprzetworzone produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego** – nie poddane przeróbce (obróbce) tusze (tuszkę) zwierząt produkcyjnych wszystkich gatunków, ich części (włącznie z krwią i podrobami), surowe mleko, surowe mleko odtłuszczone, surowa

śmietanka, produkty pszczelarskie, jaja i produkty jajeczne, połowy zasobów biologicznych, produkty akwakultury;

**normy potrzeb fizjologicznych energii i substancji spożywczych** - poziom zapotrzebowania dobowego substancji spożywczych, wystarczający do zaspokojenia potrzeb fizjologicznych nie mniej niż 97,5 procent ludności z uwzględnieniem wieku, płci, stanu fizjologicznego i aktywności fizycznej;

**nutrienty (substancje spożywcze)** - substancje, będące częściami składowymi produktów spożywczych, które wykorzystywane są przez organizm człowieka, jako źródło energii, źródła lub prekursorzy substratów do budowy, wzrostu i odradzania organów i tkanek, tworzenia substancji fizjologicznie aktywnych, biorących udział w regulacji procesów czynności życiowych i określające wartość odżywczą produktów spożywczych;

**wzbogacone produkty spożywcze** – produkty spożywcze, do których dodana jest jedna lub więcej substancji biologicznie aktywnych i (lub) mikroorganizmy probiotyczne, nie biorące udziału w nich pierwotnie, lub obecne w niewystarczającej ilości, lub utracone w procesie produkcji (przygotowania); przy tym gwarantowana przez producenta zawartość każdej spożywczej lub biologicznie aktywnej substancji, wykorzystanej do wzbogacenia, doprowadzona jest do poziomu, odpowiadającego kryteriom dla produkcji spożywczej-źródła substancji spożywczej lub innych wyróżniających cech produktów spożywczych, a maksymalny poziom zawartości substancji spożywczych i (lub) biologicznie aktywnych w takim produkcie nie powinien przekraczać górnego bezpiecznego poziomu zużycia takich substancji przy dostarczeniu ze wszystkich możliwych źródeł (przy istnieniu takich poziomów);

**obiekty akwakultury** - ryby, bezkręgowce wodne, ssaki wodne, wodorosty, inne zwierzęta i rośliny wodne, utrzymywane, hodowane, w tym w półwolnych warunkach lub sztucznie stworzonym środowisku przebywania;

**partia produktów spożywczych** - określona ilość produktów spożywczych jednej nazwy, jednakowo zapakowanych, wyprodukowanych (przygotowanych) przez jednego producenta według jednego regionalnego (między-państwowego) standardu lub standardu narodowego i (lub) standardu organizacji i (lub) innych dokumentów producenta w określonym okresie czasu, którym towarzyszy dokumentacja przewodnia zapewniająca możliwość prześledzenia produktów spożywczych;

**suplement diety (dodatek spożywczy)** - każda substancja (lub mieszanina substancji) posiadająca lub nie posiadająca własną wartość odżywczą, zwykle nie używana przez człowieka bezpośrednio jako pożywienie, celowo wprowadzana do produktu spożywczego w celu technologicznym (z funkcją technologiczną) przy jego produkcji (przygotowaniu), przewożeniu (transporcie) i przechowywaniu, co prowadzi lub może doprowadzić do tego, że dana substancja lub produkty jej przekształcenia stają się komponentami produktów spożywczych; dodatek spożywczy może wypełniać jedną lub kilka funkcji technologicznych;

**produkcja spożywcza** - produkty pochodzenia zwierzęcego, roślinnego, mikrobiologicznego, mineralnego, sztucznego lub biotechnologicznego w naturalnej, obrobionej lub przetworzonej postaci, które przeznaczone są do wykorzystania przez człowieka jako pożywienia, w tym specjalistyczna produkcja spożywcza, woda pitna, zapakowana w pojemniki, pitna woda mineralna, produkcja alkoholowa (w tym piwo i napoje na bazie piwa), napoje bezalkoholowe, biologicznie aktywne suplementy spożywcze (BAD),



guma do żucia, zakwasy i kultury startowe mikroorganizmów, drożdże, dodatki spożywcze i aromatyzatory, a także surowce produkcyjne (spożywcze);

**produkty spożywcze akwakultury** - obiekty akwakultury nabyte (wyłowione) z półwolnych warunków utrzymania, hodowli lub sztucznie stworzonego środowiska występowania;

**produkty spożywcze leczniczego żywienia dietetycznego** - specjalistyczne produkty spożywcze z ustaloną wartością odżywczą i energetyczną, właściwościami fizycznymi i organoleptycznymi i przeznaczone do wykorzystania w składzie diet leczniczych;

**produkty spożywcze dietetycznego żywienia profilaktycznego** - specjalistyczne produkty spożywcze, przeznaczone do korekty węglowodorowej, tłuszczowej, białkowej, witaminowej i innych rodzajów wymiany substancji, w których zmieniono zawartość i (lub) proporcje poszczególnych substancji wobec ich naturalnej zawartości i (lub) w skład których włączono nieobecne pierwotnie substancje lub komponenty, a także produkty spożywcze, przeznaczone do obniżenia ryzyka rozwoju chorób;

**produkty spożywcze żywienia dzieci** - specjalistyczne produkty spożywcze, przeznaczone dla żywienia dzieci (dla dzieci we wczesnym wieku od 0 do 3 lat, dzieci wieku przedszkolnego od 3 do 6 lat, dzieci w wieku szkolnym od 6 lat i więcej), odpowiadające właściwym potrzebom fizjologicznym organizmu dziecięcego i nie przynoszące szkody zdrowiu dziecka w odpowiednim wieku;

**produkty spożywcze żywienia sportowców** - specjalistyczne produkty spożywcze o ustalonym składzie chemicznym, podwyższonej wartości odżywczej i (lub) ukierunkowanej efektywności, składające się z kompleksu produktów lub reprezentowane ich poszczególnymi rodzajami, które mają specyficzny wpływ na podwyższenie adaptacyjnych możliwości człowieka wobec obciążeń fizycznych i nerwowo-emocjonalnych;

**produkty spożywcze produkcji nieprzemysłowej** - produkty spożywcze, uzyskane przez obywateli w warunkach domowych i (lub) w gospodarstwach indywidualnych lub przez obywateli zajmujących się sadownictwem, ogrodnictwem, hodowlą zwierząt lub innymi rodzajami działalności;

**produkty spożywcze nowego rodzaju** - produkty spożywcze (w tym suplementy i aromatyzatory), wcześniej nie wykorzystywane przez człowieka jako pożywienie na terytorium celnym Unii celnej, a mianowicie: z nową lub celową zmienioną pierwotną strukturą molekularną; składające się lub wydzielone z mikroorganizmów, grzybów mikroskopicznych i wodorostów (glonów), roślin, wydzielone ze zwierząt, otrzymane z GMO lub z ich wykorzystaniem, nanomateriały i produkty nanotechnologii; za wyjątkiem produktów spożywczych, uzyskanych w sposób tradycyjny, znajdujących się w obiegu i z doświadczenia uważanych za bezpieczne;

**odwodnione produkty spożywcze** - produkty spożywcze, z których w pełni lub częściowo usunięto wodę, obecną w nich pierwotnie;

**produkty spożywcze dokarmiania** - produkty spożywcze żywienia dzieci, które wprowadzane są do racji żywieniowej dzieci w pierwszym roku życia w charakterze uzupełnienia do mleka matki, zamienników mleka matki lub następnych mieszanek mlecznych i wyprodukowane (przygotowane) na bazie produktów pochodzenia zwierzęcego i (lub) roślinnego;

**produkty spożywcze mieszanego składu** - produkty spożywcze, składające się z dwóch lub więcej komponentów, za wyjątkiem suplementów diety i substancji aromatyzujących;

**przetwórstwo (obróbka)** - obróbka termiczna (oprócz zamrażania i chłodzenia), wędzenie, konserwowanie, dojrzewanie, kwaszenie, solenie, suszenie, marynowanie, koncentrowanie, ekstrakcja, ekstruzja lub połączenie tych procesów;

**następne mieszanki mleczne** - adaptowane (maksymalnie zbliżone pod względem składu chemicznego do mleka matki) lub częściowo adaptowane (częściowo zbliżone pod względem składu chemicznego do mleka matki) mieszanki, wyprodukowane na bazie mleka krowiego lub mleka innych zwierząt produkcyjnych i przeznaczone do żywienia dzieci w wieku ponad sześć miesięcy w połączeniu z produktami dokarmiania;

**prebiotyki** - substancje spożywcze, wybiórczo stymulujące wzrost i (lub) aktywność biologiczną przedstawicieli mikroflory przewodu pokarmowego człowieka, sprzyjające utrzymaniu jej normalnego składu i aktywności biologicznej przy systematycznym spożywaniu w składzie produktów spożywczych;

**mikroorganizmy probiotyczne** - żywe niepatogenne i nietoksyczne mikroorganizmy- przedstawiciele ochronnych grup normalnej mikrobiocenozy przewodu pokarmowego zdrowego człowieka i naturalnych połączeń symbiotycznych, dostarczane w składzie produktów spożywczych w celu poprawy (optymalizacji) składu i aktywności biologicznej mikroflory ochronnej przewodu pokarmowego człowieka;

**surowce produkcyjne (spożywcze)** - produkty pochodzenia zwierzęcego, roślinnego, mikrobiologicznego, mineralnego, sztucznego lub biotechnologicznego i woda pitna, wykorzystywane do produkcji (przygotowania) produktów spożywczych;

**zwierzęta produkcyjne** - zwierzęta, za wyjątkiem ryb, bezkręgowców wodnych, ssaków wodnych i innych zwierząt wodnych, celowo wykorzystywane do otrzymania z nich produktów spożywczych;

**obiekt produkcyjny, w którym prowadzona jest działalność odnośnie uzyskania, przetwórstwa (obróbki) nieprzetworzonych surowców produkcyjnych (spożywczych) pochodzenia zwierzęcego** - obiekt (budynek, konstrukcja, lokal, budowla lub inny obiekt), przeznaczony do prowadzenia działalności odnośnie uzyskania, przetwórstwa (obróbki) nieprzetworzonych surowców produkcyjnych (spożywczych) pochodzenia zwierzęcego i wykorzystywany przy wykonywaniu wymienionej działalności, należący do osoby prawnej lub fizycznej w charakterze przedsiębiorcy indywidualnego, prowadzącego wymienioną działalność na prawie własności lub innej podstawie zgodnej z prawem;

**możliwość śledzenia produktów spożywczych** - możliwość dokumentalnego (na nośnikach papierowych i (lub) elektronicznych) ustalenia producenta i kolejnych właścicieli produktów spożywczych znajdujących się w obrocie, oprócz użytkownika ostatecznego, a także miejsca pochodzenia (produkcji, przygotowania) produktów spożywczych i (lub) surowców produkcyjnych (spożywczych);

**proces produkcji (przygotowania) produktów spożywczych** - ogół lub połączenie kolejno wykonywanych różnorodnych operacji technologicznych produkcji (przygotowania) produktów spożywczych;

**ryby utrzymywane w klatkach hodowlanych** - ryby, wyhodowane i (lub) przetrzymywane w urządzeniu, zamontowanym w obiekcie wodnym dla utrzymywania ich w żywej postaci;

**szybko psujące się produkty spożywcze** – produkty spożywcze, których okres przydatności nie przekracza 5 dni, jeśli inaczej nie ustalono regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, wymagających specjalnie tworzonych trybów temperaturowych przechowywania i przewozu (transportu) w celu zachowania bezpieczeństwa i zapobiegania rozwijaniu się w nich mikroorganizmów chorobotwórczych, mikroorganizmów zepsucia i (lub) tworzenia toksyn do poziomów, niebezpiecznych dla zdrowia człowieka;

**specjalistyczne produkty spożywcze** - produkty spożywcze, dla których ustalone zostały wymogi odnośnie zawartości i (lub) proporcji poszczególnych substancji lub wszystkich substancji i komponentów i (lub) zmieniono zawartość i (lub) proporcje poszczególnych substancji wobec ich naturalnej zawartości w takich produktach spożywczych i (lub) do składu włączono nieobecne pierwotnie substancje lub komponenty (oprócz suplementów i substancji aromatyzujących) i (lub) producent informuje o ich właściwościach leczniczych i (lub) profilaktycznych i które przeznaczone są dla celów bezpiecznego użytkowania tych produktów spożywczych przez poszczególne kategorie ludzi;

**okres przydatności produktów spożywczych** - okres czasu, w ciągu którego produkty spożywcze powinny w pełni odpowiadać stawianym wobec nich wymogom bezpieczeństwa, ustalonym przez niniejszy regulamin techniczny i (lub) regulaminy techniczne Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, a także zachować swe właściwości konsumenckie, przedstawione w znakowaniu i po upływie terminu przydatności których produkty spożywcze nie są przydatne do spożycia zgodnie z przeznaczeniem;

**środki techniczne** - substancja lub materiały albo ich pochodne (za wyjątkiem urządzeń, materiałów opakowaniowych, produktów i naczyń), które nie będąc komponentami produktów spożywczych, celowo wykorzystywane są przy przetwórstwie surowców produkcyjnych (spożywczych) i (lub) przy produkcji produktów spożywczych dla osiągnięcia określonych celów technologicznych i po ich osiągnięciu usuwane są z takiego surowca, takich produktów spożywczych, lub których śladowe ilości nie wywołują efektu technologicznego w gotowych produktach spożywczych;

**napoje tonizujące** - napoje bezalkoholowe i słabo alkoholowe, zawierające substancje tonizujące (komponenty), w tym pochodzenia roślinnego, zawierające substancje tonizujące w ilości, wystarczającej, dla zapewnienia efektu tonizującego na organizm człowieka, za wyjątkiem herbaty, kawy i napojów na ich bazie;

**połów wodnych zasobów biologicznych** - wodne zasoby biologiczne, wydobyte (wyłowione) z naturalnego środowiska występowania;

**użyłizacja produktów spożywczych** - wykorzystanie produktów spożywczych nie odpowiadających wymogom regulaminów technicznych Unii Celnej w celach, różniących się od celów, dla których produkty spożywcze zostały przeznaczone i w których zwykle są wykorzystywane, lub doprowadzenie produktów spożywczych nie odpowiadających wymogom regulaminów technicznych Unii celnej do stanu, nie przydatnego do jakiegokolwiek wykorzystania i zastosowania, a także wykluczające ich niekorzystny wpływ na człowieka, zwierzęta i środowisko naturalne.

#### **Artykuł 5. Przepisy obrotu na rynku**

1. Produkty spożywcze dopuszczane są do obrotu na rynku przy ich zgodności z niniejszym regulaminem technicznym, a także z innymi regulaminami technicznymi Unii Celnej, których obowiązywanie dotyczy ich.

2. Produkty spożywcze odpowiadające wymogom niniejszego regulaminu technicznego, innych regulaminów technicznych Unii Celnej, których działanie dotyczy ich i które przeszły ocenę (potwierdzenie) zgodności, znakowane są ogólnym (jednolitym) znakiem obrotu produktów na rynku państw-członków Unii celnej.
3. Produktom spożywczym, będącym w obrocie, w tym surowcom produkcyjnym (spożywczym), powinny towarzyszyć dokumenty przewodnie, zapewniające możliwość śledzenia danych produktów.
4. Produkty spożywcze, niezgodne z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) innych regulaminów technicznych Unii Celnej, których obowiązywanie nie dotyczy ich, w tym produkty spożywcze których termin przydatności skończył się, podlegają wycofaniu z obrotu przez uczestnika działalności gospodarczej (właściciela produktów spożywczych) samodzielnie, lub na zalecenie upoważnionych organów kontroli (nadzoru) państwowej państwa-członka Unii Celnej.

**Artykuł 6. Identyfikacja produktów spożywczych (procesów) dla celów ich odniesienia do obiektów regulacji technicznych regulaminu technicznego**

1. Dla celów odniesienia produktów spożywczych do obiektów regulacji technicznych, wobec których stosowany jest niniejszy regulamin techniczny, osoby zainteresowane dokonują identyfikacji produktów spożywczych.
2. Identyfikacja produktów spożywczych prowadzona jest według ich nazw i (lub) ich właściwości, przedstawionych w definicja takich produktów w niniejszym regulaminie technicznym lub w regulaminach technicznych Unii Celnej dla poszczególnych produktów spożywczych i (lub) metodą wizualną i (lub) organoleptyczną i (lub) analityczną.
3. Identyfikacja produktów spożywczych dokonywana jest następującymi metodami:
  - 1) według nazwy - drogą porównania nazwy i przeznaczenia produktów spożywczych, wskazanej w znakowaniu na opakowaniu konsumenckim i (lub) w dokumentacji przewodniej towaru, z nazwą, wskazaną w określeniu rodzaju produktu spożywczego w niniejszym regulaminie technicznym i (lub) w regulaminach technicznych Unii celnej na poszczególnych rodzajów produktów spożywczych;
  - 2) metodą wizualną - drogą porównania wyglądu zewnętrznego produktów spożywczych z właściwościami, przedstawionymi w definicji takich produktów spożywczych w niniejszym regulaminie technicznym i (lub) w regulaminach technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych;
  - 3) metodą organoleptyczną- drogą porównania wskaźników organoleptycznych produktów spożywczych z właściwościami, przedstawionymi w definicji takich produktów spożywczych w niniejszym regulaminie technicznym lub w regulaminach technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych. Metoda organoleptyczna stosowana jest, jeśli produktów spożywczych nie można identyfikować metodą według nazwy i metodą wizualną;
  - 4) metodą analityczną- drogą sprawdzenia zgodności wskaźników fizyko-chemicznych i (lub) mikrobiologicznych produktów spożywczych, przedstawionych w definicji takich produktów spożywczych w niniejszym regulaminie technicznym lub w innych regulaminach technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów

spożywczych. Metoda analityczna stosowana jest, jeśli produktów spożywczych nie można identyfikować metodą według nazwy, wizualną lub organoleptyczną.

## **ROZDZIAŁ 2. WYMOGI BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**

### **Artykuł 7. Wymogi ogólne bezpieczeństwa produktów spożywczych**

1. Produkty spożywcze, będące w obrocie na terytorium celnym Unii Celnej w ciągu ustalonego okresu przydatności, przy wykorzystaniu zgodnie z przeznaczeniem powinny być bezpieczne.
2. Wskaźniki bezpieczeństwa produktów spożywczych zostały ustalone w Załącznikach 1, 2, 3, 4, 5 i 6 do niniejszego regulaminu technicznego.
3. Wskaźniki bezpieczeństwa (oprócz mikrobiologicznych) dla produktów spożywczych o składzie mieszanym określane są według wkładu poszczególnych komponentów z uwzględnieniem udziałów wagowych i wskaźników bezpieczeństwa dla danych komponentów, ustalonych niniejszym regulaminem technicznym, jeśli inaczej nie ustalono w Załącznikach 1, 2, 3, 4, 6 niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.
4. Wskaźniki bezpieczeństwa (oprócz mikrobiologicznych) odwodnionych produktów spożywczych obliczane są w przeliczeniu na wyjściowe surowce spożywcze (żywnościowe) z uwzględnieniem zawartości suchych substancji w nich i w odwodnionych produktach spożywczych, jeśli inaczej nie ustalono w Załącznikach 1, 2, 3, 4, 5 i 6 niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.
5. W produktach spożywczych, będących w obrocie, nie dopuszcza się czynników wywołujących choroby infekcyjne, parazytologiczne, ich toksyn, stwarzających niebezpieczeństwo dla zdrowia człowieka i zwierząt.
6. Terminy przydatności i warunki przechowywania produktów spożywczych ustalane są przez producenta.
7. Materiały, wykorzystywane przy produkcji opakowania, wyrobów, mających kontakt z produktami spożywczymi, powinny odpowiadać wymogom, ustalonym odpowiednim regulaminem technicznym Unii Celnej.
8. Wymogi odnośnie dodatków spożywczych (suplementów), substancji aromatyzujących i środków technicznych, wykorzystywanych przy produkcji produktów spożywczych, okreśalne są przez odpowiedni regulamin techniczny Unii Celnej.
9. Przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych z surowców spożywczych (pokarmowych), uzyskanych z GMO pochodzenia roślinnego, zwierzęcego i mikroorganizmów, powinny być wykorzystywane linie GMO, które przeszły rejestrację państwową.

W przypadku, jeśli producent przy produkcji produktów spożywczych nie wykorzystywał GMO, zawartość w produktach spożywczych 0,9 procent i mniej GMO jest przypadkową lub technicznie nie możliwą do usunięcia domieszką i takie produkty spożywcze nie są odnoszone do produktów spożywczych zawierających GMO.

10. Produkcja (przygotowanie) produktów spożywczych dla żywienia dzieci w pierwszym roku życia prowadzona jest w specjalistycznych obiektach produkcyjnych lub w specjalistycznych działach lub na specjalistycznych liniach technologicznych.
11. W świeżej i świeżo zamrożonej zieleninie stołowej, warzywach, owocach i jagodach nie dopuszcza się obecności jaj robaków i cyst patogennych pierwotniaków jelitowych.
12. Zawartość każdej substancji spożywczej lub biologicznie aktywnej we wzbogaconych produktach spożywczych, wykorzystanych do wzbogacenia, powinna być doprowadzona do poziomu zastosowania w 100 ml lub 100 g, lub jednorazowej porcji takiego produktu nie mniej niż 5 procent dobowego zapotrzebowania.

Zawartość mikroorganizmów probiotycznych we wzbogaconych produktach spożywczych powinna stanowić nie mniej niż  $10^9$  jednostek tworzących kolonie (komórek mikroorganizmów) w 1 g lub 1 ml takich produktów.

#### **Artykuł 8. Wymogi bezpieczeństwa wobec specjalistycznych produktów spożywczych**

1. Przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych dla żywienia dzieci, produktów spożywczych dla kobiet w ciąży i karmiących nie dopuszcza się wykorzystania surowców produkcyjnych (spożywczych), zawierających GMO.

Przy produkcji produktów spożywczych dla żywienia dzieci nie dopuszcza się wykorzystania surowców produkcyjnych (spożywczych), uzyskanych za zastosowaniem pestycydów zgodnie z Załącznikiem 10.

2. Produkty spożywcze dla kobiet w ciąży i karmiących powinny odpowiadać wymogom, ustalonym w Załącznikach 1, 2, 3 do niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

3. Produkty spożywcze dla dzieci w pierwszym roku życia pod względem konsystencji powinny odpowiadać wiekowym osobliwościom fizjologicznym systemu trawienia dziecka w danym wieku.

4. Produkty spożywcze dla żywienia dzieci powinny odpowiadać następującym wymogom:
  - ciastka dla żywienia dzieci nie powinny zawierać dodanego cukru ponad 25 procent;
  - produkty piekarnicze dla żywienia dzieci powinny zawierać nie więcej niż 0,5 procent soli.
5. Produkty spożywcze dla żywienia dzieci nie powinny zawierać:
  - spirytusu etylowego ponad 0,2 procent;
  - kawy naturalnej;
  - jąder pestek moreli;
  - octu;

słodzików, za wyjątkiem specjalistycznych produktów spożywczych dla leczenia dietetycznego i dietetycznego leczenia profilaktycznego.

6. Produkty spożywcze dla żywienia dzieci we wczesnym wieku nie powinny zawierać transizomerów kwasów tłuszczowych w zamiennikach mleka matki ponad 4 procent ogólnej zawartości kwasów tłuszczowych.
7. Przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych dla żywienia dzieci zabrania się wykorzystania kwasu benzoowego, sorbonowego i ich soli.
8. Przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych dla żywienia dzieci we wczesnym wieku nie dopuszcza się wykorzystania następujących rodzajów surowców produkcyjnych (spożywczych):
  - 1) twarogu o kwasowości ponad 150 stroni Ternera;
  - 2) mąki sojowej (oprócz izolatu i koncentratu białka sojowego);
  - 3) zbóż i produktów ich przetwórstwa, zarażonych szkodnikami i zanieczyszczonych postronnymi domieszkami i szkodnikami;
  - 4) produktów uboju zwierząt i ptactwa produkcyjnego, poddanych powtórnemu zamrożeniu;
  - 5) surowców z ryb i nierybnych obiektów rybołówstwa, poddanych powtórnemu zamrażaniu;
  - 6) mięsa zwierząt produkcyjnych mechanicznego oddzielania i mięsa ptactwa mechanicznego oddzielania;
  - 7) surowców z mięsa ptactwa zawierających kolagen;
  - 8) podrobów zwierząt produkcyjnych i drobiu, za wyjątkiem wątroby, języka, serca i krwi;
  - 9) wołowiny żyłowanej z udziałem wagowym tkanki łącznej i tłuszczowej ponad 12 procent;
  - 10) wieprzowiny żyłowanej z udziałem wagowym tkanki tłuszczowej ponad 32 procent;
  - 11) baraniny żyłowanej z udziałem wagowym tkanki tłuszczowej ponad 9 procent;
  - 12) tuszek kurcząt i kurcząt-brojlerów 2 kategorii;
  - 13) bloków zamrożonych z różnych rodzajów żyłowanego mięsa zwierząt, a także podrobów (wątroby, języka, serca) z terminami przydatności ponad 6 miesięcy;
  - 14) mięsa buhajów, knurów i wątlých zwierząt;
  - 15) surowców rybnych, uzyskanych z ryb hodowanych w klatkach i ryb gatunków przydennych;
  - 16) jaj i mięsa ptactwa wodnego;
  - 17) miksu maślanego;
  - 18) masła śmietankowego solonego;
  - 19) olejów roślinnych: bawełnianego, sezamowego;
  - 20) oleju roślinnego z liczbą nadtlenkową ponad 2 mmol aktywnego tlenu/kg tłuszczu (za wyjątkiem oleju z oliwek); oleju z oliwek z liczbą nadtlenkową ponad 2 mmol aktywnego tlenu/kg tłuszczu;
  - 21) soków skoncentrowanych dyfuzyjnych;

- 22) przypraw (za wyjątkiem kopru, pietruszki, selera, tymianku, bazylii, papryki słodkiej, pieprzu białego i zielonego, oregano, cynamonu, wanilii, kolendry, goździków, liści laurowych, a także cebuli, czosnku, których zawartość określana jest przez producenta);
  - 23) proszku jajecznego (dla szybko psujących się produktów spożywczych);
  - 24) olejów hydrogenizowanych i tłuszczów, tłuszczów z wysoką zawartością nasyconych kwasów tłuszczowych;
  - 25) piekących przypraw (pieprz, chrzan, gorczyca);
  - 26) majonezu, sosów majonezowych, sosów na bazie olejów roślinnych, kremów na bazie olejów roślinnych, tłuszczów specjalnego przeznaczenia, frytury.
9. Przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych dla żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym nie dopuszcza się wykorzystania następujących rodzajów surowców produkcyjnych (spożywczych):
- 1) produktów uboju zwierząt i ptactwa produkcyjnego, poddanych powtórnemu zamrożeniu;
  - 2) surowców z ryb i nierybnych obiektów rybołówstwa, poddanych powtórnemu zamrażaniu;
  - 3) mięsa zwierząt produkcyjnych mechanicznego oddzielania i mięsa ptactwa mechanicznego oddzielania;
  - 4) surowców z mięsa ptactwa zawierających kolagen;
  - 5) bloków zamrożonych z różnych rodzajów żyłowanego mięsa zwierząt, a także podrobów (wątroby, języka, serca) z terminami przydatności ponad 6 miesięcy;
  - 6) wołowiny żyłowanej z udziałem wagowym tkanki łącznej i tłuszczowej ponad 20 procent;
  - 7) wieprzowiny żyłowanej z udziałem wagowym tkanki tłuszczowej ponad 70 procent;
  - 8) baraniny żyłowanej z udziałem wagowym tkanki tłuszczowej ponad 9 procent;
  - 9) mięsa buhajów, knurów i wątłych zwierząt;
  - 10) podrobów zwierząt produkcyjnych i ptactwa, za wyjątkiem wątroby, języka, serca i krwi;
  - 11) jaj i mięsa ptactwa wodnego;
  - 12) soków koncentrowanych dyfuzyjnych;
  - 13) oleju roślinnego z liczbą nadtlenkową ponad 2 mmol aktywnego tlenu/kg tłuszczu (za wyjątkiem oleju z oliwek); oleju z oliwek z liczbą nadtlenkową ponad 2 mmol aktywnego tlenu/kg tłuszczu;
  - 14) olejów roślinnych: bawełniane;
  - 15) olejów hydrogenizowanych i tłuszczów,
  - 16) piekących przypraw (pieprz, chrzan, gorczyca);
10. przy produkcji (przygotowaniu) biologicznie aktywnych domieszek do żywienia dla dzieci od 3 do 14 lat i dziecięcych napojów ziołowych (herbatek ziołowych) dla dzieci we wczesnym wieku szkolnym dopuszcza się wykorzystanie tylko surowców roślinnych, wskazanych w Załączniku 8 do niniejszego regulaminu technicznego.



11. Przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych dla żywienia dzieci we wczesnym wieku dopuszcza się wykorzystanie witamin i soli mineralnych, ustalonych w Załączniku 9 do niniejszego regulaminu technicznego.
12. Przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych dla żywienia dzieci wszystkich grup wiekowych w celu nadania specyficznego aromatu i smaku dopuszcza się wykorzystywanie tylko naturalnych spożywczych substancji aromatyzujących (substancji smakowo-aromatyczne) i dla dzieci w wieku ponad 4 miesiące - również wanilię.
13. Do wykorzystania przy produkcji (przygotowaniu) biologicznie aktywnych dodatków do pożywienia (suplementów) (BAD) nie dopuszcza się roślin i produktów ich przetwórstwa, obiektów pochodzenia zwierzęcego, mikroorganizmów, grzybów i substancji biologicznie aktywnych, stanowiących zagrożenie dla życia i zdrowia człowieka i ustalonych w Załączniku 7 do niniejszego regulaminu technicznego.
14. Biologicznie aktywne dodatki (suplementy) do pożywienia (BAD) powinny odpowiadać wymogom higienicznym bezpieczeństwa produktów spożywczych, ustalonych w Załączniku 1, 2, 3 do niniejszego regulaminu technicznego. Zawartość w dawce dobowej biologicznie aktywnych dodatków (suplementów) (BAD) biologicznie aktywnych substancji, uzyskanych z roślin i (lub) ich ekstraktów, powinna znajdować się w granicach 10 do 50 procent wielkości jednorazowej dawki terapeutycznej tych substancji w charakterze środków leczniczych.

#### **Artykuł 9. Wymogi bezpieczeństwa wobec napojów tonizujących**

Napoje tonizujące (w tym energetyczne) produkowane są (przygotowywane) w postaci napojów bezalkoholowych i słabo alkoholowych.

W charakterze źródeł substancji tonizujących (komponentów) dopuszcza się używanie kofeiny i roślin zawierających ją (ekstrakty roślinne), herbatę, kawę, guaranę, mate, a także rośliny lecznicze(zioła) i ich ekstrakty, mające działanie tonizujące (żeńszeń, leuzea, różeniec górski, schizandra, eleuterokok). W skład bezalkoholowych napojów tonizujących dopuszcza się wprowadzanie dwóch substancji tonizujących (komponentów), tonizujących napojów słabo alkoholowych - nie więcej niż jednego.

Przy produkcji (przygotowaniu) napojów tonizujących dopuszcza się wykorzystanie substancji mineralnych, lekko przyswajalnych węglowodorów, witamin i substancji witamino-podobnych, substratów i stymulatorów wymiany energetycznej.

Zawartość kofeiny w napojach tonizujących nie powinna przekraczać 400 mg/dm<sup>3</sup>.

### **ROZDZIAŁ 3 WYMOGI ODNOŚNIE PROCESÓW PRODUKCJI (PRZYGOTOWANIA), PRZECHOWYWANIA, PRZEWOZU (TRANSPORTU), SPRZEDAŻY I UTYLIZACJI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**

## **Artykuł 10. Zapewnienie bezpieczeństwa produktów spożywczych w procesie ich produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu), sprzedaży**

1. Producenci, sprzedawcy i osoby pełniące funkcje producentów zagranicznych produktów spożywczych zobowiązane są wykonywać procesy ich produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu) i sprzedaży w taki sposób, aby takie produkty odpowiadały wymogom, określonym dla nich w niniejszym regulaminie technicznym i (lub) regulaminach technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.
2. Przy prowadzeniu procesów produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, związanych z wymogami bezpieczeństwa takich produktów. Producent powinien opracować, wdrożyć i przestrzegać procedur, opartych na HACCP (ang.: Hazard Analysis and Critical Control Points), przedstawionych w części 3 niniejszego artykułu.
3. W celu zapewnienia bezpieczeństwa produktów spożywczych w procesie ich produkcji (przygotowania) powinny być opracowywane, wdrażane i przestrzegane następujące procedury:
  - 1) wybór niezbędnych dla zapewniania bezpieczeństwa produkcji produktów spożywczych procesów technologicznych produkcji (przygotowania) produktów spożywczych;
  - 2) wybór kolejności i płynności operacji technologicznych produkcji (przygotowania) produktów spożywczych w celu wykluczenia zanieczyszczenia surowców produkcyjnych (spożywczych) i produktów spożywczych;
  - 3) określenie kontrolowanych etapów operacji technologicznych i produktów spożywczych na etapach ich produkcji (przygotowania) w programach kontroli produkcyjnej;
  - 4) przeprowadzenie kontroli surowców produkcyjnych, środków technologicznych, materiałów opakowaniowych, towarów, wykorzystywanych przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych, a także produktów spożywczych, środków zapewniających niezbędną wiarygodność i pełnię kontroli;
  - 5) prowadzenie kontroli funkcjonowania urządzeń technologicznych, zapewniających produkcję (przygotowanie) produktów spożywczych, odpowiadających wymogom niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych;
  - 6) zapewnienie dokumentowania informacji o kontrolowanych etapach operacji technologicznych i rezultatów kontroli produktów spożywczych;
  - 7) przestrzeganie warunków przechowywania i przewozu (transportu) produktów spożywczych;
  - 8) utrzymanie pomieszczeń produkcyjnych, urządzeń i inwentarza technologicznego, wykorzystywanych w procesie produkcji (przygotowania)

- produktów spożywczych, w stanie, wykluczającym zanieczyszczenie produktów spożywczych;
- 9) wybór sposobów i zapewnienie przestrzegania przez robotników przepisów higieny osobistej w celu zapewnienia bezpieczeństwa produktów spożywczych;
  - 10) wybór sposobów, zapewniających bezpieczeństwo produktów spożywczych, ustalenie okresowości i prowadzenie sprzątnia, mycia, dezynfekcji i deratyzacji pomieszczeń produkcyjnych, urządzeń i inwentarza technologicznego, wykorzystywanych w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych;
  - 11) prowadzenie i przechowywanie dokumentacji na nośnikach papierowych i (lub) elektronicznych, potwierdzającej zgodność wyprodukowanych produktów z wymogami, ustalonymi niniejszym regulaminem technicznym i (lub) regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych;
  - 12) możliwość śledzenia produktów spożywczych.

**Artykuł 11. Wymogi odnośnie zapewnienia bezpieczeństwa produktów spożywczych w procesie ich produkcji (przygotowania)**

1. Dla celów zapewnienia zgodności dopuszczanych do obrotu produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych producent produktów spożywczych zobowiązany jest wdrożyć procedury zapewniania bezpieczeństwa w procesie produkcji (przygotowania) takich produktów.
2. Organizacja zapewniania bezpieczeństwa w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych i przeprowadzenia kontroli dokonywane są przez producenta samodzielnie i (lub) przy udziale trzeciej strony.
3. W celu zapewnienia bezpieczeństwa w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych producent powinien określić:
  - 1) wykaz niebezpiecznych czynników, które mogą doprowadzić w procesie produkcji (przygotowania) do dopuszczenia do obrotu produktów spożywczych nie zgodnych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych;
  - 2) wykaz krytycznych punktów kontrolnych procesu produkcji (przygotowania) - parametrów operacji technologicznych procesu produkcji (przygotowania) produktów spożywczych (ich części); parametrów (wskaźników) bezpieczeństwa surowców produkcyjnych (spożywczych) i materiałów opakowaniowych, dla których niezbędna jest kontrola, aby zapobiec lub usunąć wskazane w punkcie 1 niniejszego artykułu niebezpieczne czynniki;
  - 3) graniczne wartości parametrów, kontrolowanych w krytycznych punktach kontroli;
  - 4) tryb monitoringu krytycznych punktów kontroli procesu produkcji (przygotowania);
  - 5) ustalenie trybu działań w przypadku odchylenia wartości wskaźników, wskazanych w punkcie 3 niniejszego artykułu, od ustalonych wartości granicznych;
  - 6) okresowość prowadzenia kontroli zgodności produkowanych i dopuszczanych do obrotu produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i

(lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla określonych rodzajów produktów spożywczych;

- 7) okresowość prowadzenia sprzątania, mycia, dezynfekcji, deratyzacji i dezynsekcji pomieszczeń produkcyjnych, czyszczenia, mycia i dezynfekcji urządzeń technologicznych i inwentarza, wykorzystywanych w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych;
  - 8) środki zapobiegające przedostaniu się do pomieszczeń produkcyjnych gryzoni, owadów, ptactwa i zwierząt synantropów.
4. Producent zobowiązany jest prowadzić i przechowywać dokumentację o wykonaniu przedsięwzięć odnośnie zapewniania bezpieczeństwa w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, włącznie z dokumentami, potwierdzającymi bezpieczeństwo nieprzetworzonych surowców produkcyjnych (spożywczych) pochodzenia zwierzęcego, na nośnikach informacji papierowych i (lub) elektronicznych.

Dokumenty, potwierdzające bezpieczeństwo nieprzetworzonych surowców

produkcyjnych (spożywczych) pochodzenia zwierzęcego podlegają przechowywaniu w ciągu trzech lat od dnia ich wydania.

5. Zabrania się spożywać pożywienia bezpośrednio w pomieszczeniach produkcyjnych.
6. Pracownicy, których zatrudnienie związane jest z produkcją (przygotowaniem) produktów spożywczych i przy wykonaniu których istnieje bezpośredni kontakt pracowników z surowcami produkcyjnymi (spożywczymi) i (lub) produktami spożywczymi, przechodzą obowiązkowe wstępne przy przyjęciu do pracy i okresowe badania lekarskie zgodnie z ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej.
7. Chorzy na choroby zakaźne, osoby podejrzane o takie choroby, osoby, kontaktujące się z chorymi na choroby infekcyjne, osoby, będące nosicielami czynników wywołujących choroby infekcyjne nie są dopuszczani do prac, związanych z produkcją (przygotowaniem) produktów spożywczych.

## **Artykuł 12. Wymogi odnośnie zapewnienia wody dla procesów produkcji (przygotowania) produktów spożywczych**

1. Ilość zimnej i gorącej wody, pary, lodu powinna być wystarczająca dla zapewnienia produkcji (przygotowania) bezpiecznych produktów spożywczych.
2. Woda w różnych stanach agregacyjnych, wykorzystywana w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, powinna odpowiadać następującym wymaganiom:
  - 1) woda, wykorzystywana w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych i bezpośrednio kontaktująca się z surowcami produkcyjnymi (spożywczymi) i materiałami opakowania, powinna odpowiadać wymaganiom wobec wody pitnej, ustalonym przez ustawodawstwo państwa-członka Unii Celnej.
  - 2) para, wykorzystywana w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych i bezpośrednio kontaktująca się z surowcami produkcyjnymi (spożywczymi) i materiałami opakowania, nie powinna być źródłem zanieczyszczenia produktów spożywczych.

- 3) Lód, wykorzystywany przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych powinien być przygotowany z wody pitnej, odpowiadającej wymogom ustalonym przez ustawodawstwo państwa-członka Unii Celnej wobec wody pitnej.
3. Wymogi odnośnie dostarczania wody:
    - 1) w procesach produkcyjnych, niezwiązanych bezpośrednio z produkcją (przygotowaniem) produktów spożywczych (system przeciwpożarowy, chłodzenie urządzeń chłodniczych, produkcja pary i inne), a także przy przeróbce (obróbce) surowców produkcyjnych (spożywczych) pochodzenia roślinnego dla potrzeb technicznych (dostarczanie wody hydroforowej, mycie) dopuszcza się wykorzystanie wody, nie odpowiadającej wymogom wobec wody pitnej. Rurociągi przeznaczone dla takich procesów nie powinny być wykorzystane w celach dostarczania wody pitnej i powinny mieć cechy, pozwalające odróżnić je od rurociągów dla wody pitnej;
    - 2) przy obróbce termicznej surowców produkcyjnych (spożywczych) i produktów spożywczych w pojemnikach hermetycznych i (lub) z wykorzystaniem odpowiednich urządzeń powinny być zapewnione warunki do zapobiegania zanieczyszczeniom produktów spożywczych przez wodę, wykorzystywaną do chłodzenia wymienionych pojemników i urządzeń.

**Artykuł 13. Wymogi bezpieczeństwa odnośnie surowców produkcyjnych (spożywczych), wykorzystywanych przy produkcji produktów spożywczych**

1. Surowce produkcyjne (spożywcze), wykorzystywane przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych, powinny odpowiadać wymogom, ustalonym przez niniejszy regulamin techniczny i (lub) regulaminy techniczne Unii celnej dla poszczególnych rodzajów produktów i powinna być zapewniona możliwość ich śledzenia.
2. Surowce produkcyjne (spożywcze) pochodzenia roślinnego wykorzystywane są do produkcji (przygotowania) produktów spożywczych przy istnieniu informacji o zastosowaniu pestycydów przy uprawie odpowiednich roślin, fumigacji pomieszczeń produkcyjnych i tary do przechowywania tych surowców w celu ich ochrony przed szkodnikami i chorobami roślin rolniczych.
3. Nieprzetworzone surowce produkcyjne (spożywcze) pochodzenia zwierzęcego i powinny być uzyskane ze zwierząt produkcyjnych, które nie były poddawane oddziaływaniu naturalnych i syntetycznych substancji estrogenowych, hormonalnych, preparatów tyreostatycznych (stymulatorów wzrostu zwierząt), antybiotyków i innych lekarstw dla zastosowania weterynaryjnego, wprowadzonych przed ubojem przed upływem ich wydalenia z organizmów takich zwierząt.
4. Przechowywanie surowców produkcyjnych (spożywczych) i komponentów, wykorzystywanych przy produkcji (przygotowaniu) produktów spożywczych, powinno odbywać się w warunkach, zapewniających zapobieganie zepsuciu i ochronę tych surowców i tych komponentów przed substancjami zanieczyszczającymi.

**Artykuł 14. Wymogi odnośnie urządzenia pomieszczeń produkcyjnych, w których dokonywany jest proces produkcji (przygotowania) produktów spożywczych**

1. Planowanie pomieszczeń produkcyjnych, ich konstrukcja, rozmieszczenie i wymiary powinny zapewniać:
  - 1) możliwość dokonywania systematycznego przebiegu operacji technicznych, wykluczające przeciwne i krzyżujące się drogi surowców produkcyjnych (spożywczych) i produktów spożywczych, zanieczyszczonego i czystego inwentarze;
  - 2) zapobieganie lub minimalizacja zanieczyszczenia powietrza, wykorzystywanego w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych;
  - 3) ochronę przed przedostawaniem się do pomieszczeń produkcyjnych zwierząt, w tym gryzoni i owadów;
  - 4) możliwość dokonywania koniecznej obsługi technicznej i bieżącego remontu urządzeń technologicznych, sprzątnięcia, mycia, dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji pomieszczeń produkcyjnych;
  - 5) niezbędną przestrzeń do dokonywania operacji technologicznych;
  - 6) ochronę przed nagromadzeniem brudu, zsypanych cząsteczek do produkowanych produktów spożywczych, tworzeniem kondensatu, pleśni na powierzchniach pomieszczeń produkcyjnych;
  - 7) warunki do przechowywania surowców produkcyjnych (spożywczych), materiałów opakowania i produktów spożywczych.
2. Pomieszczenia produkcyjne, w których dokonywana jest produkcja (przygotowanie) produktów spożywczych, powinny być wyposażone w:
  - 1) środki wentylacji naturalnej i mechanicznej, których ilość i (lub) moc, konstrukcja i wykonanie pozwolą uniknąć zanieczyszczenia produktów spożywczych, a także zapewnią dostęp do filtrów i innych części wskazanych systemów, wymagających czyszczenia i wymiany;
  - 2) naturalne lub sztuczne oświetlenie, zgodne z wymogami, ustalonymi ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej;
  - 3) toalety, których drzwi nie powinny wychodzić do pomieszczeń produkcyjnych i powinny być wyposażone w wieszaki na odzież roboczą przed wejściem do przedsiönka, wyposażonego w umywalki i urządzenia do mycia rąk;
  - 4) umywalki do mycia rąk z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody, ze środkami do mycia rąk i urządzeniami do wycierania i (lub) suszenia rąk.
3. W pomieszczeniach produkcyjnych nie dopuszcza się przechowywania odzieży osobistej i produkcyjnej (specjalnej) i obuwia personelu.
4. W pomieszczeniach produkcyjnych nie dopuszcza się przechowywania jakichkolwiek substancji i materiałów, nie wykorzystywanych przy produkcji (przechowywaniu) produktów spożywczych, w tym środków myjących i dezynfekujących za wyjątkiem środków myjących i dezynfekujących, niezbędnych do zapewnienia bieżącego mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń produkcyjnych.
5. Części pomieszczeń produkcyjnych, w których dokonywana jest produkcja (przygotowanie) produktów spożywczych, powinny odpowiadać następującym wymogom:

- 1) powierzchnie podłóg powinny być wykonane z nieprzemakalnych, nadających się do mycia i nietoksycznych materiałów, powinny być dostępne do przeprowadzenia mycia i w razie konieczności dezynfekcji, a także ich odpowiedniego drenażu;
- 2) powierzchnie ścian powinny być wykonane z nieprzemakalnych, nadających się do mycia i nietoksycznych materiałów, które można poddawać myciu i w razie konieczności dezynfekcji;
- 3) sufity lub przy barku sufitów wewnętrzne powierzchnie dachów i konstrukcje, znajdujące się nad pomieszczeniami produkcyjnymi, powinny zapewniać zapobieganie gromadzeniu się brudu, tworzenia się pleśni i obsypywania się części sufitów lub takich powierzchni i konstrukcji i sprzyjać zmniejszeniu kondensacji wilgoci;
- 4) otwierające się zewnętrzne okna (framugi) powinny być wyposażone w łatwo zdejmowalne do czyszczenia ochronne siatki przeciw owadom;
- 5) drzwi pomieszczeń produkcyjnych powinny być gładkie, wykonane z materiałów nieabsorbujących;
6. Otwieranie drzwi powinno odbywać się na zewnątrz z pomieszczeń produkcyjnych, jeśli wymogi przeciwpożarowe nie przewidują inaczej.
7. Urządzenia kanalizacyjne w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być zaprojektowane i wykonane tak, aby wykluczyć ryzyko zanieczyszczenia produktów spożywczych.
8. Zabrania się remontu pomieszczeń produkcyjnych równocześnie z produkcją (przygotowaniem) produktów spożywczych w takich pomieszczeniach produkcyjnych.

#### **Artykuł 15. Wymogi odnośnie wykorzystania urządzeń technologicznych i inwentarza w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych**

1. W procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych powinny być wykorzystywane urządzenia i inwentarz technologiczny, który ma kontakt z produktami spożywczymi, który:
  - 1) posiadają charakterystyki konstrukcyjne i eksploatacyjne zapewniające produkcję (przygotowanie) produktów spożywczych, odpowiadających niniejszemu regulaminowi technicznemu i (lub) regulaminom technicznym Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych;
  - 2) dają możliwość wykonywania mycia i (lub) czyszczenia i dezynfekcji;
  - 3) wykonane są z materiałów odpowiadających wymogom, stawianym wobec materiałów, mających kontakt z produktami spożywczymi.
2. Urządzenia technologiczne, jeśli jest to konieczne do osiągnięcia celów niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, powinny być wyposażone w odpowiednie przyrządy kontrolne.
3. Powierzchnie robocze urządzeń technologicznych i inwentarza, mające kontakt z produktami spożywczymi, powinny być wykonane z materiałów nieabsorbujących.

#### **Artykuł 16. Wymogi odnośnie warunków przechowywania i usuwania odpadów produkcji (przygotowania) produktów spożywczych**

1. Odpady, powstające w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, powinny być regularnie usuwane z pomieszczeń produkcyjnych.
2. Odpady, powstające w procesie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, dzieli się na kategorie:
  - a) odpady, składające się z tkanek zwierząt;
  - b) odpady czynności fizjologicznych zwierząt produkcyjnych;
  - c) inne odpady (odpady stałe, śmieci).
3. Odpady zgodnie z kategorią powinny być umieszczone oddzielnie i oznakowane, w znajdujących się w sprawnym stanie i wykorzystywanych wyłącznie dla zbierania i przechowywania takich odpadów i śmieci, zamykanych pojemnikach.
4. Charakterystyki konstrukcyjne wymienionych w części 3 niniejszego artykułu pojemników powinny zapewniać możliwość ich czyszczenia i (lub) mycia i ich ochronę przed przedostawaniem się do nich zwierząt.
5. Usuwanie i niszczenie odpadów z pomieszczeń produkcyjnych, z terytorium obiektu produkcyjnego, w którym produkowane są (przygotowywane) produkty spożywcze nie powinny prowadzić do zanieczyszczenia produktów spożywczych, środowiska naturalnego, powstawania zagrożenia dla życia i zdrowia człowieka.

#### **Artykuł 17. Wymogi odnośnie procesów przechowywania, przewozu (transportu) i sprzedaży produktów spożywczych**

1. Przewóz (transport) produktów spożywczych dokonywany jest środkami transportu zgodnie z warunkami przewozu (transportu), ustalonymi przez producentów takich produktów, a w przypadku ich braku - zgodnie z warunkami przechowywania produktów spożywczych, ustalonymi przez producenta takich produktów.
2. Przy wykorzystaniu środków transportu i (lub) kontenerów do przewozu (transportu) równocześnie różnych produktów spożywczych, lub produktów spożywczych i innych ładunków, należy zapewnić warunki, wykluczające ich dotykание się, zanieczyszczenie i zmianę właściwości organoleptycznych produktów spożywczych.
3. Konstrukcja przedziałów ładunkowych środków transportu i kontenerów powinna zapewniać ochronę produktów spożywczych przed zanieczyszczeniem, przedostawaniem się zwierząt, w tym gryzoni i owadów, przeprowadzenie oczyszczania, mycia, dezynfekcji.
4. Przedziały ładunkowe środków transportu, kontenery, pojemniki, wykorzystywane do przewozu (transportu) produktów spożywczych, powinny zapewniać możliwość utrzymywania warunków przewozu (transportu) i (lub) przechowywania produktów spożywczych.
5. Powierzchnia wewnętrzna odcinków ładunkowych środków transportu i kontenerów powinna być wykonana z materiałów możliwych do mycia i nietoksycznych.
6. Odcinki ładunkowe środków transportu i kontenery powinny być poddawane regularnemu czyszczeniu, myciu, dezynfekcji z częstotliwością niezbędną do tego, aby odcinki ładunkowe środków transportu i kontenery nie mogły być źródłami zanieczyszczenia produktów. Woda, wykorzystywana do mycia wewnętrznych powierzchni odcinków ładunkowych środków transportu i kontenerów, powinna odpowiadać wymogom stawianym wobec wody pitnej, ustalonym przez ustawodawstwo państwa-członka Unii Celnej.
7. Przy przechowywaniu produktów spożywczych powinny być przestrzegane warunki przechowywania i okres przydatności, ustalone przez producenta. Ustalone przez producenta



warunki przechowywania powinny zapewniać zgodność produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów.

8. Nie dopuszcza się przechowywania produktów spożywczych wspólnie z produktami spożywczymi innego rodzaju i produktami niespożywczymi w przypadku, jeśli może to doprowadzić do zanieczyszczenia produktów spożywczych.
9. Przechowywanym produktom spożywczym powinna towarzyszyć informacja o warunkach przechowywania, terminie przydatności danych produktów.
10. Pracownicy, zatrudnieni przy pracy, związanej z przechowywaniem, przewozem (transportem) i sprzedażą produktów spożywczych i pracy przy wykonywaniu której istnieje bezpośredni kontakt pracowników z surowcami produkcyjnymi (spożywczymi), przechodzą obowiązkowe badania lekarskie przed przyjęciem do pracy i okresowe zgodnie z ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej.
11. Osoby chore na choroby zakaźne, lub osoby podejrzane o takie choroby, osoby, które miały kontakt z chorymi na choroby zakaźne, osoby będące nosicielami czynników wywołujących choroby zakaźne nie są dopuszczane do prac, związanych z przechowywaniem, przewozem (transportem) i sprzedażą produktów spożywczych.
12. Przy sprzedaży produktów spożywczych powinny być przestrzegane warunki przechowywania i termin przydatności takich produktów, ustalone przez jej producentów.
13. W przypadku, jeśli dokonywana jest sprzedaż produktów spożywczych, niezapakowanych w opakowanie konsumenckie lub część informacji, o których umieszczana jest na kartkach-wkładkach, załączanych do opakowania, sprzedający zobowiązany jest poinformować o takich produktach konsumenta.

#### **Artykuł 18. Wymogi odnośnie procesów utylizacji produktów spożywczych**

1. Utylizacji podlegają produkty spożywcze, niezgodne z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.
2. Decyzja o możliwości wykorzystania produktów spożywczych, niezgodnych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, jako karmy dla zwierząt podejmowana jest przez upoważniony organ państwowego nadzoru weterynaryjnego lub inne upoważnione osoby zgodnie z ustawodawstwem państwa-członka Unii celnej w dziedzinie weterynarii.
3. Produkty spożywcze wymienione w części 4 artykułu 5, przed przeprowadzeniem ich utylizacji powinny być przesyłane do przechowywania, warunki dokonywania którego wykluczają możliwość niedozwolonego dostępu do niej i podlegają ewidencji.
4. Przy utylizacji produktów spożywczych, wymienionych w części 4 artykułu 5, na zalecenie upoważnionego organu kontroli (nadzoru) państwowej, właściciel produktów spożywczych, niezgodnych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, dokonuje wyboru sposobów i warunków ich utylizacji.

Doprowadzenie produktów spożywczych, niezgodnych z wymogami niniejszego

regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, do stanu, nieprzydatnego do jakiegokolwiek wykorzystania i zastosowania, a także wykluczającego niekorzystny ich wpływ na człowieka, zwierzęta i środowisko naturalne (dalej - zniszczenie) dokonywane jest w dowolny możliwy technicznie sposób z zachowaniem obowiązkowych wymogów ustawodawstwa państwa-członka Unii Celnej w dziedzinie ochrony środowiska naturalnego.

W przypadkach, kiedy zniszczeniu podlegają nieprzydatne do wykorzystania zgodnie z przeznaczeniem produkty spożywcze, stwarzające zagrożenie powstania i rozprzestrzenienia chorób lub zatrucia ludzi i zwierząt, zanieczyszczenia środowiska naturalnego, właściciel produktów spożywczych, niezgodnych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, pisemnie zawiadamia upoważniony organ państwowej kontroli (nadzoru) państwa-członka Unii Celnej, który wniósł zalecenie o utylizacji produktów spożywczych, niezgodnych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, o wybranym miejscu, czasie, sposobach i warunkach utylizacji.

7. Zainfekowane produkty spożywcze, niebezpieczne dla ludzi i zwierząt, przez zniszczeniem lub w procesie zniszczenia poddawane są odkażaniu.

8. Przy utylizacji produktów spożywczych, niezgodnych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, w tym produktów spożywczych, termin przydatności których upłynął, na zalecenie upoważnionego organu kontroli państwowej (nadzoru) państwa-członka Unii Celnej, producent i (lub) importer i (lub) sprzedający zobowiązany jest przedstawić takiemu organowi kontroli państwowej (nadzoru), który wniósł zalecenie o ich utylizacji, dokument, potwierdzający fakt utylizacji takich produktów spożywczych w trybie, ustalonym ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej

#### **Artykuł 19. Wymogi odnośnie procesów otrzymywania nieprzetworzonych produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego**

1. Ubój zwierząt produkcyjnych dokonywany jest w miejscach specjalnie wydzielonych do tego celu.

W obiektach produkcyjnych, prowadzących ubój, powinny być przestrzegane wymogi higieniczne i weterynaryjno-sanitarne odnośnie utrzymania i eksploatacji obiektów produkcyjnych do produkcji (przygotowania) mięsa i produktów mięsnych, skierowane na zapewnienie produkcji bezpiecznych produktów spożywczych i niespożywczych, a także na zapobieganie powstaniu niedopuszczalnego ryzyka.

2. Ubój zwierząt produkcyjnych dokonywany jest sposobami, zapewniającymi humanitarne postępowanie ze zwierzętami produkcyjnymi.
3. Do uboju dla wykorzystania w celach produkcyjnych dopuszczane są zdrowe zwierzęta produkcyjne z gospodarstw i (lub) miejscowości, bezpiecznych pod względem weterynaryjnym.

    Nie dopuszcza się wysyłania do uboju do wykorzystania dla celów spożywczych

zwierząt produkcyjnych, poddanych procedurom preparatami dla ochrony przed owadami i (lub) wobec których stosowane były leki do zastosowania weterynaryjnego, przeznaczone dla tuczenia, leczenia, profilaktyki chorób, przed upływem okresów oczekiwania ich wydalenia z organizmu zwierząt produkcyjnych.

Przed ubojem do wykorzystania dla celów spożywczych zwierzęta produkcyjne poddawane są przetrzymywaniu przedubojowemu.

Baza utrzymywania przedubojowego zwierząt produkcyjnych w trybie obowiązkowym powinna zawierać oddział kwarantanny, izolatkę i ubojnię sanitarną. W przypadku braku ubojni sanitarnej ubój zwierząt produkcyjnych, kierowanych do uboju sanitarnego dopuszczalny jest w specjalnie wydzielone dni lub w dziale pierwotnej przeróbki zwierząt produkcyjnych w końcu zmiany przy usunięciu z działu wszystkich tusz i innych produktów uboju zdrowych zwierząt produkcyjnych.

4. Bezpośrednio przed ubojem zwierzęta produkcyjne podlegają przedubojowemu badaniu weterynaryjnemu.
5. Po uboju tusze zwierząt produkcyjnych i inne nieprzetworzone surowce spożywcze (żywnościowe) pochodzenia zwierzęcego uzyskane z ich uboju, podlegają poubojowemu badaniu i ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej.  
W nieprzetworzonych produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego, uzyskanych z uboju zwierząt produkcyjnych, nie powinny być obecne zmiany, charakterystyczne dla zakaźnych chorób zwierząt.
6. Inne nieprzetworzone surowce spożywcze (żywnościowe) pochodzenia zwierzęcego, przeznaczone do produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, za wyjątkiem połowu wodnych zasobów biologicznych, powinny być uzyskane ze zdrowych zwierząt produkcyjnych z gospodarstw (obiektów produkcyjnych) odpowiednich (korzystnych) pod względem epizootycznym.
7. Wodne zasoby biologiczne powinny pochodzić z bezpiecznych rejonów wydobycia (połowu).
8. Dodatkowe wymogi odnośnie procesów otrzymywania nieprzetworzonych produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego ustalane są regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych produktów spożywczych, ustalających wymogi wobec takich produktów spożywczych i związanych z nimi procesów produkcji, przechowywania, przewozu, sprzedaży i utylizacji.

#### **Artykuł 20. Zapewnienie zgodności produktów spożywczych z wymogami bezpieczeństwa**

1. Zgodność produktów spożywczych z niniejszym regulaminem technicznym zapewniana jest przez wykonanie jego wymogów bezpieczeństwa i wykonanie wymogów bezpieczeństwa regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.
2. Metody badań (doświadczeń) i pomiarów produktów spożywczych ustalane są w Wykazie Standardów, zawierającym przepisy i metody badań (doświadczeń) i pomiarów, w tym przepisy pobierania próbek, niezbędne dla zastosowania i wykonania wymogów niniejszego regulaminu technicznego i dokonania oceny (potwierdzenia) zgodności produktów spożywczych.

## **ROZDZIAŁ 4. OCENA (POTWIERDZENIE) ZGODNOŚCI**

### **Artykuł 21. Formy oceny (potwierdzenia) zgodności produktów spożywczych i procesów produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu), sprzedaży i utylizacji**

1. Ocena (potwierdzenie zgodności produktów spożywczych, za wyjątkiem produktów, wskazanych w części 3 niniejszego artykułu z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych dokonywana jest w formie:
  - 1) potwierdzenia (deklarowania) zgodności produktów spożywczych;
  - 2) rejestracji państwowej specjalistycznej produkcji spożywczej;
  - 3) rejestracji państwowej produktów spożywczych nowego rodzaju;
  - 4) ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej.
2. Ocena (potwierdzenie) zgodności procesów produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu), sprzedaży i utylizacji produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych dokonywana jest w formie nadzoru (kontroli) państwowego przestrzegania wymogów ustalonych przez niniejszy regulamin techniczny i (lub) regulaminy techniczne Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych za wyjątkiem procesów produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, wskazanych w artykule 32. Ocena (potwierdzenie) zgodności takich procesów produkcji (przygotowania) dokonywana jest w formie rejestracji państwowej obiektów produkcyjnych.
3. Ocena (potwierdzenie) zgodności produktów spożywczych przygotowania nieprzemysłowego i produktów spożywczych przedsiębiorstw żywienia (żywienia zbiorowego) przeznaczonych do sprzedaży przy świadczeniu usług, a także procesów sprzedaży wskazanych produktów spożywczych dokonywana jest w postaci nadzoru (kontroli) państwowego przy przestrzeganiu wymogów wobec produktów spożywczych, ustalonych niniejszym regulaminem technicznym i (lub) regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

### **Artykuł 22. Wnioskodawca przy ocenie (potwierdzeniu) zgodności produktów spożywczych**

1. Wnioskodawcą przy ocenie (potwierdzeniu) zgodności produktów spożywczych, za wyjątkiem kontroli (nadzoru) technicznej, może być zarejestrowana zgodnie z ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej na jej terytorium osoba prawna lub osoba fizyczna w charakterze przedsiębiorcy indywidualnego, lub będąca producentem lub sprzedającym, lub wykonująca funkcje producenta zagranicznego na podstawie umowy z nią w części zapewnienia zgodności dostarczanych produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) innych regulaminów technicznych Unii Celnej, których obowiązywanie dotyczy ich i w części odpowiedzialności za ich niezgodność z wymogami takich regulaminów technicznych.
2. Wnioskodawca zobowiązany jest zapewniać zgodność produktów spożywczych z wymogami, ustalonymi niniejszym regulaminem technicznym i innymi regulaminami technicznymi Unii Celnej, których obowiązywanie ich dotyczy.

## Artykuł 23. Deklarowanie zgodności

1. Deklarowaniu zgodności podlegają dopuszczane do obrotu na terytorium celnym Unii Celnej produkty spożywcze, za wyjątkiem:
  - 1) nieprzetworzonych produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego;
  - 2) specjalistycznych produktów spożywczych;
  - 3) octu.
2. Deklarowanie zgodności produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych dokonuje się drogą przyjęcia z wyboru wnioskodawcy deklaracji zgodności na podstawie własnych dowodów i (lub) dowodów, uzyskanych przy udziale trzeciej strony.
3. Deklarowanie zgodności produktów spożywczych dokonywane jest według jednego ze schematów deklarowania, ustalonych niniejszym regulaminem technicznym, z wyboru wnioskodawcy, jeśli inaczej nie ustalono regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.
4. Schematy deklarowania:
  - 1) Schemat deklarowania 1 d
    - 1.1) Schemat 1 d zawiera następujące procedury:
      - tworzenie i analizę dokumentacji technicznej;
      - prowadzenie kontroli produkcyjnej;
      - prowadzenie badań próbek produktów;
      - przyjęcie i rejestracja deklaracji zgodności;
      - naniesienie jednolitego znaku obrotu produkcji na rynku państw-członków Unii Celnej.
    - 1.2.) Wnioskodawca podejmuje wszelkie niezbędne środki, aby proces produkcji (przygotowania) był stabilny i zapewniał zgodność produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, tworzy dokumentację techniczną i dokonuje jej analizy.
    - 1.3.) Wnioskodawca zapewnia przeprowadzenie kontroli technicznej.
    - 1.4) W celu kontroli zgodności produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych wnioskodawca prowadzi badania próbek produktów spożywczych. Badania próbek produktów spożywczych prowadzone są z wyboru wnioskodawcy w laboratorium badawczym lub akredytowanym laboratorium badawczym.
    - 1.5) Wnioskodawca sporządza deklarację zgodności i rejestruje ją według zasady zawiadomienia.
    - 1.6) Wnioskodawca nanosi jednolity znak obrotu produktów na rynku państw-członków Unii Celnej, jeśli inaczej nie ustalono niniejszym regulaminem technicznym i (lub) regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

## 2) Schemat deklarowania 2d

### 2.1) Schemat 2d zawiera następujące procedury:

- tworzenie i analiza dokumentacji technicznej;
- prowadzenie badań partii produktów spożywczych;
- przyjęcie i rejestracja deklaracji zgodności;
- naniesienie jednolitego znaku obrotu produktów na rynku państw-członków Unii Celnej.

### 2.2) Wnioskodawca sporządza dokumentację techniczną i prowadzi jej analizę.

2.3) Wnioskodawca prowadzi badania próbek produktów spożywczych w celu zapewnienia potwierdzenia zgłoszonej zgodności takich produktów z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych. Badania próbek produktów spożywczych (pojedynczego wyrobu) dokonywane są na wybór wnioskodawcy w laboratorium badawczym lub akredytowanym laboratorium badawczym.

2.4) Wnioskodawca sporządza deklarację zgodności i rejestruje według zasady zawiadomienia.

2.5) Wnioskodawca nanosi jednolity znak obrotu produktów na rynku państw-członków Unii Celnej, jeśli inaczej nie ustalono niniejszym regulaminem technicznym i (lub) regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

## 3) Schemat deklarowania 3d

### 3.1) Schemat 3d zawiera następujące procedury:

- sporządzenie i analizę dokumentacji technicznej;
- przeprowadzenie kontroli produkcyjnej;
- prowadzenie badań próbek produktów spożywczych;
- przyjęcie i rejestrację deklaracji zgodności;
- naniesienie jednolitego znaku obrotu produktów na rynku państw-członków Unii Celnej.

3.2) Wnioskodawca podejmuje wszelkie niezbędne środki, aby proces produkcji (przygotowania) był stabilny i zapewniał zgodność produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, sporządza dokumentację techniczną i prowadzi jej analizę.

3.3) Wnioskodawca zapewnia prowadzenie kontroli technicznej.

3.4) W celu kontroli zgodności produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych wnioskodawca prowadzi badania próbek produktów spożywczych. Badania próbek produktów spożywczych prowadzone są w akredytowanym laboratorium badawczym.

3.5) Wnioskodawca sporządza deklarację zgodności i rejestruje na zasadzie zawiadomienia.

3.6) Wnioskodawca nanosi jednolity znak obrotu produktów na rynku państw członków Unii Celnej, jeśli inaczej nie ustalono niniejszym regulaminem technicznym i (lub) regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

5. Regulaminy techniczne Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych mogą ustalać inne schematy deklarowania zgodności.

6. Przy deklarowaniu zgodności na podstawie własnych dowodów wnioskodawca samodzielnie sporządza materiały dowodowe w celu potwierdzenia zgodności produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

7. Materiały dowodowe powinny zawierać rezultaty badań (doświadczeń), potwierdzające spełnienie wymogów niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych. Takie badania (doświadczenia) mogą być przeprowadzone we własnym laboratorium badawczym wnioskodawcy lub w innym laboratorium badawczym na umowę z wnioskodawcą.

8. Materiały dowodowe, oprócz dokumentów, wskazanych w części 7 niniejszego artykułu, mogą zawierać inne dokumenty według uznania wnioskodawcy, jeśli inaczej nie przewidziano regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, które posłużyły za podstawę dla potwierdzenia zgodności deklarowanych produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i (lub) regulaminów technicznych Unii celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

9. Deklaracja zgodności powinna zawierać następujące informacje:

- nazwę i siedzibę wnioskodawcy;
- nazwę i siedzibę producenta;
- informacje o obiekcie potwierdzenia zgodności, pozwalające identyfikować ten obiekt;

- nazwę niniejszego regulaminu technicznego lub regulaminu technicznego Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, na zgodność z wymogami którego potwierdzane są produkty;

- wniosek wnioskodawcy o bezpieczeństwie produktów spożywczych przy ich wykorzystaniu zgodnie z przeznaczeniem i podjęciu przez wnioskodawcę środków odnośnie zapewnienia zgodności produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego lub regulaminu technicznego Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych;

- informacje o przeprowadzonych badaniach (doświadczeniach) i pomiarach, a także dokumentach, które posłużyły za podstawę dla potwierdzenia zgodności produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego lub regulaminu technicznego Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych;

- okres obowiązywania deklaracji zgodności;

- inne informacje, przewidziane odpowiednimi regulaminami technicznymi Unii Celnej.

10. Okres obowiązywania deklaracji zgodności ustalany jest przez wnioskodawcę, jeśli inaczej nie przewidziano regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

11. Przy zmianie obowiązkowych wymogów odnośnie produktów spożywczych materiały dowodowe powinny zostać zmienione w części, potwierdzającej zgodność z takimi wymogami. Przy tym nie jest wymagane przyjęcie nowej deklaracji zgodności.

12. Państwa-członkowie Unii Celnej prowadzą ewidencję przyjętych deklaracji zgodności.

#### **Artykuł 24. Rejestracja państwowa specjalistycznych produktów spożywczych**

1. Specjalistyczne produkty spożywcze podlegają rejestracji państwowej.

Do specjalistycznych produktów spożywczych należą:

- 1) Produkty spożywcze dla żywienia dzieci, w tym woda pitna dla żywienia dzieci;
- 2) Produkty spożywcze dla leczniczego żywienia dietetycznego i dietetycznego żywienia profilaktycznego;
- 3) Woda mineralna naturalna, leczniczo-stołowa, lecznicza woda mineralna z mineralizacją ponad 1 mg/dm<sup>3</sup> lub przy mniejszej mineralizacji, zawierająca biologicznie aktywne substancje w ilości nie mniej niż normy balneologiczne;
- 4) Produkty spożywcze dla żywienia sportowców, kobiet w ciąży i matek karmiących;
- 5) Suplementy diety (BAD).



2. Produkty spożywcze, wymienione w części 1 niniejszego artykułu, dopuszczone są do produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu) i sprzedaży po ich rejestracji państwowej w trybie ustalonym niniejszym regulaminem.
3. Rejestracja państwowa specjalistycznych produktów spożywczych dokonywana jest na etapie ich przygotowania do produkcji (przygotowania) na terytorium celnym Unii Celnej, a specjalistycznych produktów spożywczych, wwożonych na terytorium celne Unii Celnej - przed ich wwozem na terytorium celne Unii Celnej.
4. Rejestrację państwową specjalistycznych produktów spożywczych prowadzi organ, upoważniony przez państwo-członka Unii Celnej (dalej zwany - organ rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych).
5. Rejestracja państwowa specjalistycznych produktów spożywczych jest bezterminową.
6. Rejestracja państwowa specjalistycznych produktów spożywczych może być zakończona lub wstrzymana przez organ rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych w przypadkach niezgodności z wymogami niniejszego regulaminu technicznego, ustalonymi w rezultacie kontroli (nadzoru) państwowej i (lub) na decyzję organów sądowych państwa-członka unii Celnej.
7. Wnioskodawca ma prawo zaskarżyć decyzję organu rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych w trybie sądowym.

#### **Artykuł 25. Tryb rejestracji państwowej specjalistycznych produktów spożywczych**

1. Rejestracja państwowa specjalistycznych produktów spożywczych zawiera:
  - 1) rozpatrzenie dokumentów, które zostały złożone przez wnioskodawcę i potwierdzające bezpieczeństwo takich produktów i ich zgodność z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i innych regulaminów technicznych Unii Celnej, których obowiązywanie dotyczy ich;
  - 2) wniesienie informacji o nazwie specjalistycznych produktów spożywczych i ich wnioskodawcy do ogólnego rejestru specjalistycznych produktów spożywczych lub przesłanie wnioskodawcy decyzji o odmowie rejestracji państwowej.
2. Dla rejestracji państwowej specjalistycznych produktów spożywczych wnioskodawca składa w organie rejestrującym specjalistyczne produkty spożywcze następujące dokumenty:
  - 1) wniosek o przeprowadzeniu rejestracji państwowej specjalistycznych produktów spożywczych ze wskazaniem ich nazwy, nazwy wnioskodawcy i adresu siedziby (dla wnioskodawcy - osoby prawnej), nazwiska, imienia, imienia ojca wnioskodawcy, adresu jego siedziby, danych dokumentu, poświadczającego tożsamość (dla wnioskodawcy - przedsiębiorcy indywidualnego);
  - 2) wyniki badań (doświadczeń) próbek specjalistycznych produktów spożywczych, przeprowadzonych w akredytowanym laboratorium badawczym, a także inne dokumenty, potwierdzające zgodność takich produktów z wymogami, ustalonymi niniejszym regulaminem technicznym i innymi regulaminami technicznymi Unii Celnej, które je obowiązują;
  - 3) informacje o przeznaczeniu produktów spożywczych;

3. Dokumenty złożone w organie rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych, przyjmowane są według opisu, którego kopia z notatką o dacie ich przyjęcia jest przesyłana (doręczana) do wnioskodawcy.
4. Wniosek o przeprowadzeniu rejestracji państwowej specjalistycznych produktów spożywczych i załączane do niego dokumenty mogą być przesłane do organu rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych przesyłką pocztową z opisem zawartości i potwierdzeniem odbioru lub w postaci dokumentu elektronicznego, uwierzytelnionego podpisem elektronicznym zgodnie z ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej.
5. Rozpatrzenie przez organ rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych dokumentów złożonych w celu rejestracji dokonywane jest w terminie nie dłuższym niż 5 dni roboczych od dnia otrzymania wniosku ze wszystkimi niezbędnymi dokumentami.
6. Faktem rejestracji państwowej specjalistycznych produktów spożywczych jest włączenie informacji o takich produktach do ogólnego rejestru specjalistycznych produktów spożywczych w ciągu 3 dni po zakończeniu rozpatrywania przez organ rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych złożonych dokumentów.
7. Może nastąpić odmowa rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych w następujących przypadkach:
  - 1) przedstawienia przez wnioskodawcę niepełnych lub niewiarygodnych dokumentów, przewidzianych częścią 2 niniejszego artykułu;
  - 2) niezgodności specjalistycznych produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i innych regulaminów technicznych Unii Celnej, które je obowiązują, w tym w części wprowadzenia w błąd konsumenta.

Decyzja o odmowie w formie pisemnej lub w postaci dokumentu elektronicznego z uzasadnieniem przyczyn odmowy w ciągu trzech dni roboczych przesyłana jest wnioskodawcy.
8. Wnioskodawca ma prawo zaskarżyć decyzję organu do spraw rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych o odmowie rejestracji państwowej specjalistycznych produktów spożywczych w trybie sądowym.

## **Artykuł 26. Ogólny rejestr specjalistycznych produktów spożywczych**

1. Informacje o rejestracji państwowej specjalistycznych produktów spożywczych wnoszone są do ogólnego rejestru specjalistycznych produktów spożywczych.

Ogólny rejestr specjalistycznych produktów spożywczych jest częścią składową Ogólnego Rejestru Zarejestrowanych Produktów Żywnościowych, składa się z narodowych części ogólnego rejestru specjalistycznych produktów spożywczych, których sporządzenie i prowadzenie zapewniają organy do spraw rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych państwa-członka Unii Celnej.
2. Do ogólnego rejestru specjalistycznych produktów spożywczych wnoszone są następujące informacje:
  - 1) nazwa i siedziba osoby prawnej, nazwisko, imię, imię ojca, adres rejestracji, dane dokumentu, poświadczającego tożsamość przedsiębiorcy indywidualnego, prowadzących produkcję (przygotowanie) specjalistycznych produktów spożywczych;
  - 2) nazwa specjalistycznych produktów spożywczych;
  - 3) informacje o odniesieniu produktów do specjalistycznych produktów spożywczych;

- 4) data i numer decyzji o rejestracji państwowej;
- 5) nazwa i siedziba organu rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych, dokonującego rejestracji państwowej;
- 6) wniosek złożony w celu przeprowadzenia rejestracji państwowej specjalistycznych produktów spożywczych i załączane do niego dokumenty stanowią zasób informacyjny ogólnego rejestru specjalistycznych produktów spożywczych i podlegają stałemu przechowywaniu w organie rejestracji specjalistycznych produktów spożywczych.

4. Ogólny rejestr specjalistycznych produktów spożywczych, które przeszły rejestrację państwową, prowadzony jest w formie elektronicznej bazy danych, chronionej przed uszkodzeniem i nielegalnym dostępem.

Informacje takiego ogólnego rejestru specjalistycznych produktów spożywczych są ogólnie dostępne i umieszczane są na codziennie aktualizowanym serwerze wyszukiwarki w sieci Internet.

#### **Artykuł 27. Rejestracja państwowa produktów spożywczych nowego rodzaju**

1. Produkty spożywcze nowego rodzaju podlegają rejestracji państwowej.

Do produktów spożywczych nowego rodzaju nie należą produkty spożywcze, wyprodukowane według znanych i już stosowanych technologii, posiadające w swym składzie komponenty, w tym suplementy, już wykorzystywane do spożycia przez człowieka, nawet w tym przypadku, jeśli taki produkt i komponent został wyprodukowany według nowej receptury.

2. Rejestracja państwowa produktu spożywczego nowego typu prowadzona jest na etapie jego przygotowania do produkcji (przygotowania) po raz pierwszy na terytorium celnym Unii Celnej, a produktów spożywczych wwożonych na terytorium celne Unii Celnej, przed ich wwozem po raz pierwszy na terytorium celne Unii Celnej.
3. Rejestrację państwową produktów spożywczych nowego rodzaju prowadzi organ (dalej zwany organ do spraw rejestracji produktów spożywczych nowego rodzaju) upoważniony przez państwo-członka Unii Celnej.
4. Fakt rejestracji państwowej produktów spożywczych nowego typu oznacza, że w przyszłości podobne produkty nie są rozpatrywane jako produkty spożywcze nowego rodzaju i nie podlegają rejestracji państwowej przez innego wnioskodawcę i pod innymi nazwami.
5. Rejestracja państwowa produktów spożywczych nowego rodzaju jest bezterminowa.
6. Produkty spożywcze nowego rodzaju każdej nazwy podlegają ocenie (potwierdzeniu) zgodności w trybie ustalonym niniejszym regulaminem technicznym.
7. Rejestracja państwowa produktów spożywczych nowego typu może być wstrzymana lub przerwana przez organ do spraw rejestracji produktów spożywczych nowego typu w przypadkach wyrządzenia szkody, ustalonych w rezultacie kontroli (nadzoru) państwowej, na decyzję organów sądowych państwa-członka Unii Celnej.

#### **Artykuł 28. Tryb rejestracji państwowej produktów spożywczych nowego rodzaju**

1. Rejestracja państwowa produktów spożywczych nowego rodzaju zawiera:
  - 1) rozpatrzenie dokumentów, które złożone zostały przez wnioskodawcę i potwierdzają bezpieczeństwo takich produktów dla życia i zdrowia człowieka;
  - 2) wniesienie informacji o produktach spożywczych nowego rodzaju do ogólnego rejestru produktów spożywczych nowego typu lub przesłanie wnioskodawcy decyzji o odmowie rejestracji państwowej.
2. Dla rejestracji państwowej produktów spożywczych nowego rodzaju wnioskodawca składa w organie do spraw rejestracji produktów spożywczych nowego rodzaju, następujące dokumenty:
  - 1) wniosek o przeprowadzeniu rejestracji państwowej produktów spożywczych nowego rodzaju ze wskazaniem ich nazwy, nazwy wnioskodawcy i adresu jego siedziby (dla wnioskodawcy - osoby prawnej), nazwiska, imienia, imienia ojca wnioskodawcy, adresu jego siedziby, dane dokumentu, potwierdzającego tożsamość (dla wnioskodawcy - przedsiębiorcy indywidualnego);
  - 2) dokumenty:
    - 2.1) wyniki badań (doświadczeń) próbek produktów spożywczych nowego rodzaju, przeprowadzonych w akredytowanym laboratorium badawczym, a także inne dokumenty, potwierdzające bezpieczeństwo dla życia i zdrowia człowieka,
    - 2.2) informacje o ich wpływie na organizm człowieka, potwierdzające brak szkodliwego oddziaływania takich produktów spożywczych, uzyskane ze wszelkich wiarygodnych źródeł.

3. Dokumenty, złożone w organie do spraw rejestracji produktów spożywczych nowego rodzaju, przyjmowane są na podstawie opisu, którego kopia z notatką o dacie ich przyjęcia przesyłana jest (doręczana) wnioskodawcy.

4. Wniosek o przeprowadzeniu rejestracji państwowej produktów spożywczych nowego rodzaju i załączane do niego dokumenty mogą być też przesłane do organu do spraw rejestracji produktów spożywczych nowego rodzaju przesyłką pocztową z opisem zawartości i potwierdzeniem odbioru lub w postaci dokumentu elektronicznego, uwierzytelnionego podpisem elektronicznym zgodnie z ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej.

5. Rozpatrzenie przez organ do spraw rejestracji produktów spożywczych nowego rodzaju dokumentów dla rejestracji dokonywane jest w terminie nie dłuższym niż 5 dni od dnia otrzymania wniosku ze wszystkimi niezbędnymi dokumentami.

6. W następujących przypadkach może nastąpić odmowa rejestracji produktów spożywczych nowego rodzaju:

- 1) złożenia przez wnioskodawcę niepełnych lub niewiarygodnych dokumentów, przewidzianych częścią 2 niniejszego artykułu;
- 2) niezgodności produktów spożywczych z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i innych regulaminów technicznych Unii Celnej, które ich dotyczą;
- 3) ustalenia udowodnionego niekorzystnego oddziaływania na organizm człowieka.

Decyzja o odmowie w formie pisemnej lub w formie dokumentu elektronicznego z uzasadnieniem przyczyn odmowy przesyłana jest wnioskodawcy w ciągu trzech dni roboczych.

8. Wnioskodawca ma prawo zaskarżyć w trybie sądowym decyzję organu do spraw rejestracji produktów spożywczych nowego rodzaju o odmowie rejestracji państwowej produktów spożywczych nowego rodzaju.

### **Artykuł 29. Ogólny rejestr produktów spożywczych nowego rodzaju**

1. Informacje o rejestracji produktów spożywczych nowego rodzaju wnoszone są do ogólnego rejestru produktów spożywczych nowego rodzaju.

Ogólny rejestr produktów spożywczych nowego rodzaju jest częścią składową Ogólnego Rejestru Zarejestrowanych Produktów Spożywczych i składa się z narodowych części ogólnego rejestru produktów spożywczych nowego rodzaju, których sporządzanie i prowadzenie zapewniają organy do spraw rejestracji produktów spożywczych nowego rodzaju państwa-członka Unii Celnej.

2. Do ogólnego rejestru produktów spożywczych nowego rodzaju włączane są następujące informacje:
  - 1) opis produktu spożywczego nowego rodzaju;
  - 2) data i numer decyzji o rejestracji państwowej.
3. Wniosek złożony w celu przeprowadzenia rejestracji państwowej produktów spożywczych nowego rodzaju i załączane do niego dokumenty stanowią zasób informacyjny narodowych części ogólnego rejestru produktów spożywczych nowego rodzaju i podlegają stałemu przechowywaniu w organie do spraw rejestracji produktów spożywczych nowego rodzaju.
4. Ogólny rejestr produktów spożywczych nowego rodzaju, które przeszły rejestrację prowadzony jest w postaci elektronicznej bazy danych, chronionej przed uszkodzeniem i nielegalnym dostępem.

Informacje ogólnego rejestru produktów spożywczych nowego rodzaju są

ogólnodostępne i umieszczane są na codziennie aktualizowanym serwerze wyszukiwarki w sieci Internet.

### **Artykuł 30. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna**

1. Nieprzetworzone produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego podlegają

ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej przed dopuszczeniem do obrotu na terytorium celnym Unii Celnej, jeśli inaczej nie ustalono regulaminem technicznym Unii Celnej dla produktów spożywczych rybnych i towarzyszy im dokument, zawierający informacje, potwierdzające bezpieczeństwo.

Przetworzone produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego nie podlegają ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej.

W formie ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej może być przeprowadzana ocena zgodności produktów spożywczych przygotowania nieprzemysłowego

pochodzenia zwierzęcego z wymogami, ustalonymi niniejszym regulaminem technicznym i innymi regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

2. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna nieprzetworzonych produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego prowadzona jest w celu:
  - 1) Ustalenia zgodności produktów spożywczych i związanych z wymogami bezpieczeństwa wobec nich procesów produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu, sprzedaży i utylizacji z wymogami niniejszego regulaminu technicznego i regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych;
  - 2) Ustalenia korzystnej sytuacji pod względem weterynaryjnym gospodarstw (obiektów produkcyjnych) pochodzenia zwierząt;
3. Prowadzenie ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej i przedstawienie jej rezultatów dokonywane jest zgodnie z ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej, a także ze środkami weterynaryjno-sanitarnymi.

### **Artykuł 31. Rejestracja państwowa obiektów produkcyjnych**

1. Uczestnik działalności gospodarczej ma prawo prowadzić procesy produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, wskazane w artykule 32 niniejszego regulaminu technicznego, na terytorium celnym Unii Celnej tylko po rejestracji państwowej obiektów produkcyjnych, w których dokonywane są dane procesy produkcji (przygotowania).
2. Rejestracja państwowa obiektów produkcyjnych dokonywana jest przez organ upoważniony przez państwo-członka Unii Celnej (dalej - organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych) na podstawie wniosku o rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego, skierowanego przez uczestnika działalności gospodarczej (dalej - wnioskodawca).
3. Wnioskodawca przesyła wniosek o rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego w organie do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych w miejscu planowanego rozpoczęcia wykonywania procesów produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, wskazanych w artykule 32 niniejszego regulaminu technicznego.
4. Wniosek na nośniku papierowym powinien być podpisany przez upoważnionego przedstawiciela działalności gospodarczej, a także odpowiadać wymogom artykułu 33 niniejszego regulaminu technicznego.
5. Wniosek o rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego i dokumenty załączane do niego mogą być przesłane przesyłką pocztową z opisem zawartości i potwierdzeniem odbioru lub w postaci elektronicznej.
6. Załączane kopie dokumentów na nośniku papierowym powinny być uwierzytelnione przez wnioskodawcę. Odpowiedzialność za wiarygodność informacji, zawartych w załączanych dokumentach, ponosi wnioskodawca.
7. W ciągu nie więcej niż 30 dni od momentu wpłynięcia wniosku o rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych zobowiązany jest przeprowadzić weryfikację zgodności rejestrowanych obiektów produkcyjnych z wymogami procesu produkcji, ustalonymi w niniejszym regulaminie technicznym i (lub) regulaminach technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych. Weryfikacja odbywa się w trybie, przewidzianym ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej.

8. Według rezultatów weryfikacji rejestrowanego obiektu produkcyjnego organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych podejmuje decyzję o rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego, nadaje mu numer identyfikacyjny (ewidencyjny) i wnosi obiekt produkcyjny do rejestru obiektów produkcyjnych, w których prowadzona jest produkcja produktów spożywczych, podlegających rejestracji państwowej, lub wydaje zalecenia o usunięciu wykrytych naruszeń.
9. Po usunięciu naruszeń, wskazanych w zaleceniach, wnioskodawca pisemnie informuje organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych o wykonaniu zaleceń i usunięciu wykrytych naruszeń. Zawiadomienie o usunięciu wykrytych naruszeń powinno zawierać informacje o fakcie i sposobach usuwania wykrytych naruszeń. Zawiadomienie przesyłane jest w trybie, ustalonym w części 3, 5 niniejszego artykułu.
10. Organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych ma prawo przeprowadzić kontrolę wykonania zaleceń w trybie, ustalonym części 7 niniejszego artykułu, w ciągu 15 dni roboczych od momentu otrzymania zawiadomienia o wykonaniu zaleceń i usunięciu wszystkich wykrytych naruszeń i podjąć decyzję o rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego lub decyzję o odmowie rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego.
11. Rejestracja państwowa obiektu produkcyjnego jest bezterminową.
12. Podstawą do odmowy rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego jest niewykonanie zaleceń o usunięciu wykrytych naruszeń wymogów niniejszego regulaminu technicznego i wymogów innych regulaminów technicznych Unii Celnej, które ich dotyczą. Odmowa rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego powinna być wykonana w formie pisemnej i zawierać wskazanie na wymogi regulaminu technicznego, które zostały naruszone. Odmowa rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego powinna być doręczona przedstawicielowi wnioskodawcy lub przesłana przesyłką pocztową z potwierdzeniem odbioru.
13. Rejestracja państwowa obiektu produkcyjnego może być wstrzymana przez organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych w przypadku ustalenia faktu niezgodności procesu produkcji z wymogami niniejszego regulaminu technicznego w rezultacie przeprowadzonej kontroli (nadzoru), na decyzję organów sądowych państw-członków Unii Celnej.
14. Wnioskodawca ma prawo zaskarżyć decyzję organu do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych w trybie sądowym.

### **Artykuł 32. Obiekty produkcyjne dla produkcji produktów spożywczych, podlegających rejestracji państwowej**

Rejestracji państwowej podlegają obiekty produkcyjne, w których prowadzona jest działalność odnośnie uzyskania, przeróbki (obróbki) nieprzetworzonych surowców spożywczych (żywnościowych) pochodzenia zwierzęcego, a między innymi procesy produkcji (przygotowania) produktów spożywczych:

- a) Ubój zwierząt produkcyjnych i ptactwa, przeróbka (obróbka), produktów uboju zwierząt produkcyjnych i ptactwa dla produkcji (przygotowania) produktów spożywczych;
- b) Odbiór surowego mleka, surowej śmietanki i surowego mleka odtłuszczonego i (lub) ich przeróbka (obróbka) przy produkcji (przygotowaniu) produktów mlecznych;

- c) Produkcja (przygotowanie) i przeróbka (obróbka) produktów akwakultury i połowu wodnych zasobów biologicznych (nierybne obiekty rybołówstwa), za wyjątkiem produktów pochodzenia roślinnego.

### **Artykuł 33. Wniosek o rejestracji państwowej obiektów produkcyjnych**

1. Wniosek o rejestracji państwowej obiektów produkcyjnych powinien zawierać następujące informacje:
  - 1) nazwa i siedziba (dla osoby prawnej), nazwisko, imię, imię ojca, adres rejestracji, dane dokumentu poświadczającego tożsamość (dla przedsiębiorcy indywidualnego);
  - 2) faktyczny adres obiektu produkcyjnego;
  - 3) wykaz procesów produkcji (przygotowania) produktów spożywczych ze wskazanych w artykule 32 niniejszego regulaminu technicznego, które planowane są do wykonywania;
  - 4) dane świadectwa o rejestracji osoby prawnej (dla osoby prawnej);
  - 5) dane świadectwa o rejestracji indywidualnego przedsiębiorcy (dla indywidualnego przedsiębiorcy);
2. We wniosku o rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego przedstawia się informację o zgodności danego obiektu produkcyjnego z wymogami niniejszych regulaminów technicznych i (lub) regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów.
3. Odpowiedzialność za wiarygodność informacji, zawartych we wniosku o rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego, ponosi wnioskodawca.
4. Wzór wniosku o rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego ustalany jest przez organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych. Zatwierdzony wzór wniosku o rejestracji obiektu produkcyjnego powinien być oficjalnie opublikowany w systemie informacyjnym ogólnego użytku w postaci elektroniczno-cyfrowej.

### **Artykuł 34. Dokumenty potwierdzające rejestrację państwową obiektów produkcyjnych**

1. Faktem rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego jest nadanie obiektowi produkcyjnemu numeru identyfikacyjnego i włączenie informacji o obiekcie produkcyjnym do rejestru obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegających rejestracji państwowej. Na życzenie wnioskodawcy może mu być wydany wypis z rejestru obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegające rejestracji państwowej (dalej – wypis), według ustalonego wzoru.
2. Wypis powinien zawierać następujące informacje:
  - 1) numer identyfikacyjny, który wnoszony jest do rejestru obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegające rejestracji państwowej;
  - 2) nazwę i siedzibę (dla osób prawnych), nazwisko, imię, imię ojca, dane dokumentu, poświadczającego tożsamość (dla przedsiębiorcy indywidualnego);
  - 3) faktyczny adres obiektu produkcyjnego;
  - 4) wykaz procesów produkcji produktów spożywczych ze wskazanych w artykule 32 niniejszego regulaminu technicznego, które planuje się wykonywać.



3. Wzór wypisu ustalany jest przez organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych. Zatwierdzony wzór wypisu powinien być oficjalnie opublikowany w systemie informacyjnym ogólnego użytku w postaci elektroniczno-cyfrowej.

**Artykuł 35. Tryb informowania o zmianie faktycznych danych o wnioskodawcy i obiekcie produkcyjnym, w którym produkowane są produkty spożywcze, podlegających rejestracji państwowej**

1. Wnioskodawca zobowiązany jest dostarczyć w ciągu 14 dni w trybie, przewidzianym częścią 5 artykułu 31, do organu rejestracji obiektów produkcyjnych informacje o następujących zmianach:
  - 1) zmianie siedziby osoby prawnej;
  - 2) zmianie nazwiska, imienia, imienia ojca, adresu rejestracji, danych dokumentu, poświadczającego tożsamość przedsiębiorcy indywidualnego;
  - 3) reorganizacji osoby prawnej.
2. Przy zmianie faktycznych danych, przewidzianej punktem 3 części 1 artykułu 33

niniejszego regulaminu technicznego w kierunku rozszerzenia wykazu prowadzonych procesów produkcji ze wskazanych w artykule 32 niniejszego regulaminu technicznego, wnioskodawca powinien poinformować organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych o danych zmianach nie później niż w ciągu 30 dni przed planowanym faktycznym rozpoczęciem wykonywania nowych procesów produkcji z wykazu, ustalonych artykułem 32 niniejszego regulaminu technicznego, nie wskazanych w rejestrze obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegających rejestracji państwowej i świadectwie o rejestracji państwowej (jeśli istnieje). Do informacji o zmianie takich danych wnioskodawca powinien załączyć dokumenty, do których wniesione zostały zmiany lub nowe dokumenty, przewidziane punktami 4,5 części 1 artykułu 33 niniejszego regulaminu technicznego.

Organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych ma prawo przeprowadzić

kontrolę zgodności obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegających rejestracji państwowej z wymogami procesu produkcji (przygotowania), ustalonymi przez niniejszy regulamin techniczny i regulaminy techniczne Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych w ciągu 30 dni od momentu wpłynięcia informacji od wnioskodawcy.

3. Na podstawie informacji wnioskodawcy, wskazanych w częściach 1 i 2

niniejszego artykułu, organ do spraw rejestracji obiektów produkcyjnych zobowiązany jest w ciągu 30 dni wnieść zmiany do rejestru obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegających rejestracji państwowej. Wnioskodawca może otrzymać odmowę zmiany danych rejestru obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegających rejestracji państwowej, w przypadku wykrycia naruszeń wymogów regulaminu technicznego i regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych przy przeprowadzaniu kontroli zgodnie z częścią 2 niniejszego artykułu.

4. W przypadku zmiany faktycznych danych, przewidzianych punktem 2 części 1

artykułu 33 niniejszego regulaminu technicznego lub przy likwidacji wnioskodawcy, rejestracja zostaje anulowana.

### **Artykuł 36. Rejestr obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegających rejestracji państwowej**

1. Informacje o rejestracji państwowej obiektów produkcyjnych wnoszone są do rejestru obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegających rejestracji państwowej, który prowadzony jest przez organ rejestracji obiektów produkcyjnych.
2. Do rejestru obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegających rejestracji państwowej, włączane są następujące informacje:
  - 1) informacje, przewidziane częścią 1 artykułu 35 niniejszego regulaminu technicznego;
  - 2) numer identyfikacyjny zarejestrowanego obiektu produkcyjnego;
  - 3) nazwa i siedziba organu rejestracji obiektów produkcyjnych, który podjął decyzję o rejestracji państwowej obiektu produkcyjnego;
3. Wnioski stanowią zasób informacyjny rejestru obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegające rejestracji państwowej i podlega stałemu przechowywaniu w organie rejestracji obiektów produkcyjnych. W przypadku zmiany faktycznych danych zgodnie z częściami 1, 2 i 4 artykułu 33 niniejszego regulaminu technicznego zmiany te podlegają wniesieniu do rejestru obiektów produkcyjnych produktów spożywczych, podlegających rejestracji państwowej.
4. Dane rejestru obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, podlegających rejestracji państwowej, powinny być opublikowane w systemie informacyjnym ogólnego użytku, w tym w sieci Internet w postaci elektronicznej.

## **ROZDZIAŁ 5. KONTROLA (NADZÓR) PAŃSTWOWA**

### **Artykuł 37. Ewidencja obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze**

1. Uczestnik działalności gospodarczej ma prawo rozpocząć działalność odnośnie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, za wyjątkiem procesów produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, wskazanych w artykule 32 niniejszego regulaminu technicznego, po przesłaniu wniosku o rozpoczęciu działalności odnośnie produkcji (przygotowania) takich produktów spożywczych do organu kontroli (nadzoru) w trybie, przewidzianym ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej.
2. Państwa-członkowie Unii Celnej prowadzą ewidencję obiektów produkcyjnych, w których prowadzona jest działalność odnośnie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, za wyjątkiem procesów produkcji produktów spożywczych wskazanych w artykule 32 niniejszego regulaminu technicznego.
3. Informacje o obiektach produkcyjnych, w których prowadzona jest działalność odnośnie produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, za wyjątkiem procesów produkcji (przygotowania) produktów spożywczych, wskazanych w artykule 32 niniejszego regulaminu technicznego, wnoszone są do rejestru obiektów produkcyjnych, w których

produkowane są (przygotowywane) produkty spożywcze, nie podlegające rejestracji państwowej, który prowadzony jest organ upoważniony przez państwo-członka Unii Celnej.

Rejestr obiektów produkcyjnych, w których produkowane są produkty spożywcze, nie podlegających rejestracji państwowej, prowadzony jest w formie elektronicznej bazy danych, chronionej przed uszkodzeniem i nielegalnym dostępem.

Informacje z takiego rejestru są ogólnodostępne i umieszczane są na codziennie aktualizowanym serwerze wyszukiwarki w sieci Internet.

### **Artykuł 38. Kontrola (nadzór) państwowa przestrzegania niniejszego regulaminu technicznego**

Kontrola (nadzór) państwowa przestrzegania wymogów niniejszego regulaminu technicznego w stosunku do produktów spożywczych i związanych z wymogami wobec nich procesów produkcji (przygotowania), przechowywania, przewozu (transportu), sprzedaży i utylizacji dokonywana jest zgodnie z ustawodawstwem państwa-członka Unii Celnej.

## **ROZDZIAŁ 6. ZNAKOWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**

### **Artykuł 39. Wymogi odnośnie znakowania produktów spożywczych**

Znakowanie produktów spożywczych powinno odpowiadać wymogom regulaminu technicznego Unii Celnej, wymogom regulaminu technicznego Unii Celnej, ustalającego wymogi wobec produktów spożywczych w części ich znakowania i (lub) odpowiadającym wymogom regulaminów technicznych Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

Produkty spożywcze, które przeszły ocenę (potwierdzenie) zgodności powinny być znakowane ogólnym znakiem obrotu produktów na rynku państw-członków Unii Celnej, jeśli inaczej nie ustalono regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, za wyjątkiem produktów spożywczych przygotowywanych nieprzemysłowo, produkowanych przez obywateli w warunkach domowych, w gospodarstwach indywidualnych lub przez obywateli, zajmujących się sadownictwem, ogrodnictwem, hodowlą zwierząt i przeznaczonych do dopuszczenia do obrotu na terytorium celnym Unii Celnej i produktów spożywczych, sprzedawanych w przedsiębiorstwach żywienia (żywienia zbiorowego).

Znakowanie ogólnym (jednolitym) znakiem obrotu produkcji na rynku państw-członków Unii Celnej nieopakowanych produktów spożywczych nanoszone jest na dokumenty przewodnie produktów, jeśli inaczej nie ustalono regulaminami technicznymi Unii Celnej dla poszczególnych rodzajów produktów spożywczych.

## **ROZDZIAŁ 7. ZASTRZEŻENIE OCHRONNE**

#### **Artykuł 40. Zastrzeżenie ochronne**

1. Państwa-członkowie Unii Celnej zobowiązane są podjąć wszelkie środki, aby zapobiec dopuszczeniu do obrotu na terytorium celnym Unii Celnej produktów spożywczych, nie odpowiadających wymogom regulaminu technicznego, a także ich wycofaniu z obrotu.
2. Upoważniony organ państwa-członka Unii Celnej zobowiązany jest zawiadomić upoważnione organy innych państw-członków Unii Celnej o podjętej decyzji ze wskazaniem przyczyn podjęcia danej decyzji z przedstawieniem dowodów, wyjaśniających konieczność podjęcia danego środka.
3. Podstawą dla zastosowania niniejszego artykułu mogą być następujące przypadki:
  - niespełnienie wymogów niniejszego regulaminu technicznego;
  - nieprawidłowe zastosowanie wzajemnie powiązanych z niniejszym regulaminem technicznym standardów, jeśli dane standardy były stosowane.

Załącznik 1

Do regulaminu technicznego

Unii Celnej

„O bezpieczeństwie produktów spożywczych”

(TP TC 021/2011)

### Mikrobiologiczne normy bezpieczeństwa

(patogenne)

Wskaźnik	Grupa produktów	Masa produktu (g), w której nie dopuszcza się
	Mięso i produkty mięsne; podroby, słonina wieprzowa i produkty z niej	25
Organizmy patogenne, w tym salmonelle	Jaja drobiu i produkty ich przetwórstwa	25 125 g - jaja surowe (5 próbek po 25 g każda); analiza przeprowadzana jest w żółtkach
	Mleko i produkty mleczne (oprócz produktów sterylizowanych, ultrapasteryzowanych z aseptycznym pakowaniem), środowiska odżywcze dla zakwasów, preparaty ścinające mleko, suche mieszanki dla lodów	25 (50 - dla koncentratu laktulozy, białka mlecznego, kazeiny)
	Zakwasy	100 (płynne) 10 (w proszku)
	Ryby, nierybne obiekty rybołówstwa i produkty, produkowane z nich (oprócz tłuszczu rybnego)	25
	Mączno-kaszowe (kasze, nie wymagające gotowania, makarony jajeczne, z nadzieniem, otręby i włókna spożywcze), produkty piekarskie z nadzieniem	25
	Cukrowe wyroby cukiernicze, guma do żucia, produkty kakaowe, czekolada i produkty czekoladowe, mączne wyroby cukiernicze	25
	Warzywa i ziemniaki świeże; warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce blanszowane, obgotowane, szybko zamrożone, suszone, kwaszone, solone, moczone (w zalewie), produkty ich przetwórstwa i produkty z nich niesterylizowane Soki owocowe pasteryzowane, soki świeżo wyciśnięte, soki skoncentrowane, napoje	25

	skoncentrowane i skoncentrowane pure owocowe i (lub) warzywne, w tym szybko zamrożone	
	Przyprawy, przyprawy korzenne, nasiona roślin oleistych do spożycia jako pożywienie	25
	Tłuszcze specjalnego przeznaczenia, w tym kulinarne, cukiernicze, piekarskie; majonezy, sosy majonezowe, sosy na podstawie olejów roślinnych; margaryny, zamienniki tłuszczu mlecznego, ekwiwalenty masła (tłuszczu) kakaowego, polepszacze mała kakaowego typu SOS, zamienniki masła kakaowego typu POP, zamienniki masła kakaowego nie nadające się do temperowania typu nielaurynowego, zamienniki masła kakaowego nie nadające się do temperowania typu laurynowego, mieszanki topione, tłuszcze roślinne (miksi maślane), kremy na masłach roślinnych	25
	Napoje bezalkoholowe, koncentraty i mieszanki dla napojów, syropy, napoje fermentowane, piwo i napoje na bazie piwa	25 (100 - dla napojów bezalkoholowych z terminem przydatności do 30 dób)
	Izolaty i koncentraty białek i produkty ich przetwórstwa; Pektyna, agar-agar, żelatyna, gumy, skrobia i produkty jej przetwórstwa, drożdże, kultury startowe, koncentraty spożywcze; gotowe wyroby kulinarne, dania żywienia ogólnego	25 (10 - dla kultur startowych; 50 - dla napojów ogólnego żywienia)
	Suplementy diety	10 (24 - dla BAD na bazie włókien spożywczych, BAD-herbatki dla dzieci w proszku; 50 - dla BAD płynnych na bazie czystych kultur mikroorganizmów probiotycznych)
	Produkty żywienia kobiet w ciąży i matek karmiących na bazie mlecznej*	50
	Produkty spożywcze żywienia dzieci we wczesnym wieku: adaptowane, początkowe i następne mieszanki mleczne dla błyskawicznego przygotowania, mleko w proszku dla błyskawicznego przygotowania (oprócz sterylizowanych, ultrapasteryzowanych z pakowaniem aseptycznym)*; mieszanki mleczne adaptowane sterylizowane, mleko i śmietanka sterylizowane rozlewu nieaseptycznego, przygotowane w kuchniach mlecznych; specjalistyczne	100

	produkty spożywcze dla dietetycznego żywienia leczniczego (oprócz produktów sublimowanych na bazie mięsnej i mlecznej, produktów niskobiałkowych)	
	Produkty spożywcze dla żywienia dzieci we wczesnym wieku: produkty spożywcze dla dokarmiania na bazie zbożowej: mąka i kasza, wymagające gotowania; dziecięce napoje ziołowe (herbatka ziołowa); mleko w proszku	25
	Pozostałe produkty spożywcze dla żywienia dzieci we wczesnym wieku, w tym dla dietetycznego żywienia leczniczego: produkty sublimowane na bazie mięsnej i mlecznej, produkty niskobiałkowe; Następne i częściowo adaptowane mieszanki mleczne, wymagające obróbki termicznej, adaptowane mieszanki mleczne kwaśne rozlewu aseptycznego, adaptowane i następne mieszanki mleczne, wymagające obróbki termicznej, (oprócz sterylizowanych, ultrasterylizowanych z pakowaniem aseptycznym, produktów konserwowanych)*; dla kasz w proszku - (w suchym produkcie)	50
	Produkty spożywcze dla żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym (oprócz mleka ultrasterylizowanego bez rozlewu aseptycznego w tarze konsumenckiej; śmietanki ultrasterylizowanej bez rozlewu aseptycznego w tarze konsumenckiej, produktów konserwowanych)	25 (100 - mleko ultrasterylizowane bez rozlewu aseptycznego w tarze konsumenckiej; śmietanka ultrasterylizowana bez rozlewu aseptycznego tarze konsumenckiej)
	Mięso i produkty mięsne, podroby, słonina wieprzowa i produkty z niej (oprócz krwi spożywczej)	25
Listeria monocytogenes	Mleko i produkty mleczne, w tym mieszanki w proszku dla miękkich lodów, (oprócz mleka surowego, surowego mleka odtłuszczonego i surowej śmietanki, sterylizowanych, ultrapasteryzowanych z pakowaniem aseptycznym, kwaśno-mlecznych, w proszku, produktów zagęszczonych, serów i produktów serowych topionych, masła (oleju) topionego, tłuszczu mlecznego, topionej mieszanki śmietankowo-roślinnej)	25 125 g (dla serów miękkich i kwaszonych - w 5 próbkach o masie po 25 g każda)
	Ryby, nierybne produkty rybołówstwa i produkty wytwarzane z nich (oprócz suszonych, przesuszanych z zawartością wilgoci od 50-66%, wędzonych, ikry pasteryzowanej)	25

	Warzywa i ziemniaki blanszowane szybko zamrożone i produkty z nich, sałatki ze świeżych warzyw i owoców; soki świeżo wyciskane	25
	Miksy roślinno-śmietankowe	25
	Produkty dla kobiet w ciąży i matek karmiących na bazie mlecznej i sojowej*	50 25 - dla suchych (w proszku) na bazie mleczno-zbożowej (w suchym produkcie)
	Produkty spożywcze dla żywienia dzieci we wczesnym wieku: adaptowane, mieszanki mleczne początkowe i następne do błyskawicznego przygotowania, mleko w proszku do błyskawicznego przygotowania; Specjalistyczne produkty spożywcze dla dietetycznego żywienia leczniczego: produkty dla dzieci niedonoszonych i z niską wagą, suche (w proszku) produkty mleczne wysokobiałkowe, niskolaktazowe i bezlaktazowe (oprócz sterylizowanych, ultrapasteryzowanych z pakowaniem aseptycznym)*; Mieszanki mleczne adaptowane sterylizowane, mleko i śmietanka sterylizowane nieaseptycznego rozlewu, przygotowane w kuchniach mlecznych	100
	Pozostałe produkty spożywcze dla żywienia dzieci we wczesnym wieku na bazie mlecznej (oprócz sterylizowanych, ultrapasteryzowanych z aseptycznym pakowaniem)*; dla kasz w proszku - w suchym produkcie	50
	Mleko w proszku dla żywienia dzieci we wczesnym wieku	25
	Produkty spożywcze dla żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym: półprodukty mięsne i półprodukty z ryby i obiektów nierybnych rybołówstwa, pasztety i mięsne wyroby kulinarne, wyroby kiełbasiane (parówki i serdelki), mleko i produkty mleczne (oprócz sterylizowanych, ultrapasteryzowanych z pakowaniem aseptycznym)	25
Enterobactersakazakii	Produkty spożywcze dla żywienia dzieci we wczesnym wieku: adaptowane mieszanki mleczne, kasze w proszku mleczne do błyskawicznego przygotowania dla dzieci w wieku do 6 miesięcy; specjalistyczne produkty spożywcze dla dietetycznego żywienia leczniczego dla dzieci w wieku do 6 miesięcy, dla żywienia dzieci	300 Przy wykryciu w normowanej masie bakterii Enterobacteriaceae, nie należących do E. coli i salmonelli



	niedonoszonych i (lub) z niską wagą w proszku (w suchym produkcie); mieszanki mleczne odtworzone pasteryzowane; wyprodukowane w dziecięcych kuchniach mlecznych dla dzieci od dnia urodzenia*	
Bakterie gatunku Yersinia	Suche warzywa i ziemniaki i produkty ich przetwórstwa; wyroby z suchych warzyw, warzywa i owoce krojone, blanszowane, w tym zamrożone	25 (przy istnieniu sytuacji epidemiologicznej w regionie produkcji)
Enterotoksyny gronkowcowe	Sery i produkty serowe, pasty serowe, w tym dla żywienia dzieci; Produkty spożywcze dla żywienia dzieci w proszku na bazie mlecznej (oprócz kasz w proszku), w tym specjalistyczne produkty dla dietetycznego żywienia leczniczego	125 (w 5 próbkach o masie 25 g każda); (przy wykryciu gronkowców S. aureus w normowanej masie produktu)

- (w produkcie gotowym do spożycia)