

### **Termin przydatności do spożycia świeżego mięsa drobiowego, wołowego (jagnięcina) i ryb.**

Termin przydatności do spożycia jest oznaczany czas, przez jaki produkt zachowuje swoje specyficzne cechy (fizyczne, chemiczne i organoleptyczne) i jest bezpieczny do spożycia przez ludzi.

Na termin przydatności do spożycia produktu wpływa wiele różnych czynników, w szczególności: wykorzystany surowiec, użyte dodatki, proces produkcyjny, zastosowany proces utrwalania, rodzaj opakowania, sposób wykorzystania przez konsumenta i sposób przechowywania produktu. Czynniki te się kontrolowane przez producenta i dlatego to on decyduje o terminie przydatności do spożycia produktów, które wytwarza.

Odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na producencie/importerze. W ramach tej odpowiedzialności producent musi określić termin przydatności do spożycia swoich produktów i prawidłowo je oznakować. Importer jest odpowiedzialny za udostępnienie wszystkich istotnych informacji otrzymanych od producenta, dotyczących terminu przydatności do spożycia i zapewnienie jego autentyczności.

#### **Maksymalny termin przydatności do spożycia**

Przy określaniu terminu przydatności produktu do spożycia data produkcji oznacza datę uboju, nawet jeśli produkt został zapakowany w późniejszym terminie.

Zasady określone w poniższej tabeli dotyczą każdego mięsa i wszystkich ryb, które spełniają wymogi, w tym kawałków mięsa, które są pakowane oddzielnie

Gatunek zwierząt		Temperatura	Maksymalny termin przydatności do spożycia	Dodatkowe wymagania
Drób		Chłodzone (0-4° C)	5 dni	
		Mrożone (-18° C)	12 miesięcy	
Wołowina/ jagnięcina		Mrożone (-18° C)	15 miesięcy	
		Chłodzone w próżni lub MAP (0-4° C)	10 dni	Dystrybucja detaliczna
			14 dni	Dystrybucja hurtowa
		Chłodzone w próżni lub MAP (0-2° C)	45 dni	Alternatywa 1
		Chłodzone w próżni lub MAP (-1-1° C)	85 dni	Alternatywa 2
Ryby	Ogółem	Chłodzone (0-4° C)	5 dni	
	Ogółem	Mrożone (-18° C)	12 miesięcy	
	Wszystkie morlesze	Chłodzone (0-4° C)	7 dni	
	Wszystkie łososie	Chłodzone (0-4° C)	7 dni	
	Wszystkie strzępiele	Chłodzone (0-4° C)	7 dni	

MAP - modyfikowana atmosfera produktu

### **Dodatkowe warunki - dopuszczalny termin przydatności do spożycia chłodzonej wołowiny / jagnięciny**

Przy określaniu terminu przydatności do spożycia producent chłodzonej wołowiny/jagnięciny może wybierać między Alternatywą 1, a Alternatywą 2. Umieszczenie informacji na etykiecie dotyczącej dopuszczalnego terminu przydatności do spożycia będzie zgodne z wybraną alternatywą; dwie daty z terminem przydatności do spożycia wynoszącym maksymalnie 45 dni dla Alternatywy 1 i trzech dat z terminem przydatności do spożycia wynoszącym maksymalnie 85 dni dla Alternatywy 2.

#### **Alternatywa 1 (obecna sytuacja od 11/2017)**

1. Wołowina/jagnięcina będzie przechowywana w opakowaniu próżniowym lub MAP w temperaturze pomiędzy 0°C a 2°C.
2. Maksymalny termin przydatności wołowiny/jagnięcia do spożycia wynosi 45 dni.
3. Mięso zostanie oznaczone dwiema datami: datą produkcji (data uboju) i maksymalną datą sprzedaży.

#### **Alternatywa 2**

1. Wołowina/jagnięcina będzie przechowywana w opakowaniu próżniowym lub MAP w temperaturze od -1 °C do 1 °C.
2. Maksymalny termin przydatności do spożycia wołowiny/jagnięcia wyniesie 85 dni.
3. Mięso zostanie oznaczone w rzeźni trzema datami: datą produkcji (data uboju), pierwszą datą wprowadzenia do obrotu i maksymalną datą sprzedaży.
4. Pierwsza data wprowadzenia do obrotu zostanie ustalona z góry przez producenta/importera i nie będzie późniejsza niż maksymalna data sprzedaży.
5. Termin przydatności do spożycia będzie składał się z dwóch okresów:
  - a. „Okres wysyłki”: rozpoczyna się w dniu uboju i obejmuje czas podróży przesyłki do chwili zwolnienia z portu, chłodni lub rzeźni (dla produkcji izraelskiej), w próżni lub MAP w temperaturze od -1°C do 1°C.
  - b. „Okres wprowadzenia do obrotu”: czas od zwolnienia produktu do obrotu (patrz. lit. a) do daty jego sprzedaży. Czas wprowadzenia do obrotu będzie wynosić do 10, 14 lub 35 dni, zgodnie z rodzajem dystrybucji (temperatura na rynku i czy jest sprzedawany hurtowo lub detalicznie):
    - i. Czas wprowadzenia do obrotu będzie wynosił 10 dni dla rynku detalicznego, gdy produkt przechowywany będzie w temperaturze między 0°C a 2°C.
    - ii. Czas wprowadzenia do obrotu będzie wynosił 14 dni na rynku hurtowym (opakowanie zostanie otwarte w przedsiębiorstwie spożywczym, takim jak sklep mięsny lub restauracja), gdy produkt będzie przechowywany w temperaturze od 0°C do 4°C.
    - iii. Czas wprowadzenia do obrotu będzie wynosił 35 dni na rynku hurtowym (opakowanie zostanie otwarte w przedsiębiorstwie spożywczym, takim jak sklep mięsny lub restauracja), gdy produkt będzie przechowywany w temperaturze między 0°C a 2°C.
6. Producent ustali z góry pierwszą datę wprowadzenia do obrotu i maksymalną datę sprzedaży w Izraelu zgodnie z ust. 3 i 4 powyżej.
7. Mięso zostanie zwolnione z chłodni, w której było przechowywane od momentu przywozu, nie wcześniej niż w dniu pierwszej daty wprowadzenia do obrotu, wydrukowanym na etykiecie.
8. Producenci izraelscy (ubój krajowy) mogą przechowywać swoje produkty w kontrolowanych warunkach w ramach procesu produkcji w rzeźni, a ten okres czasu będzie uważany za „okres wysyłki”.