

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**MINISTERSTWO DS. PREZYDENCJI,
SPRAWIEDLIWOŚCI I KONTAKTÓW Z
PARLAMENTEM**

24838 *Dekret królewski 1082/2025 z dnia 3 grudnia 2025 r. regulujący procedurę ustalania krajowych oznaczeń handlowych i oznaczeń żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjętych w Hiszpanii, mających zastosowanie do produktów rybołówstwa i akwakultury.*

Artykuł 169 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (TFUE) stanowi, że dążąc do wspierania interesów konsumentów i zapewnienia wysokiego poziomu ochrony konsumentów, Unia Europejska przyczynia się do ochrony ich zdrowia, bezpieczeństwa i interesów ekonomicznych, jak również wspierania ich prawa do informacji.

Swobodny przepływ bezpiecznej i zdrowej żywności ma zasadnicze znaczenie dla rynku wewnętrznego i stanowi kluczowy wkład w zdrowie i dobrostan obywateli, a także ich interesy społeczne i ekonomiczne.

Aby osiągnąć wysoki poziom ochrony zdrowia i zagwarantować sobie prawo do informacji, konsumenci muszą posiadać odpowiednie informacje na temat spożywanej przez nich żywności. Na decyzje konsumentów mogą wpływać czynniki zdrowotne, ekonomiczne, środowiskowe, społeczne, etyczne i inne.

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności ogólną zasadą prawa żywnościowego jest zapewnienie konsumentom podstawy dokonywania świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością oraz unikanie wszelkich innych praktyk mogących wprowadzać konsumentów w błąd.

W związku z tym etykieta żywności jest główną formą komunikacji między producentami żywności a konsumentami końcowymi, co czyni ją kluczowym narzędziem umożliwiającym świadomy wybór żywności, którą konsumenci kupują i spożywają.

Ze swojej strony rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1380/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej polityki rybołówstwa, zmieniające rozporządzenia Rady (WE) nr 1954/2003 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenia Rady (WE) nr 2371/2002 i (WE) nr 639/2004 oraz decyzję Rady 2004/585/WE stanowi, że wspólna polityka rybołówstwa powinna przyczyniać się do efektywnego i przejrzystego rynku wewnętrznego produktów rybołówstwa i akwakultury, a także do zapewnienia równych warunków dla produktów rybołówstwa i akwakultury wprowadzanych do obrotu oraz uwzględniać interesy zarówno konsumentów, jak i producentów.

W rzeczywistości rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1380/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. stanowi, że wspólna organizacja rynków powinna zwiększyć przejrzystość i stabilność rynków, zapewnić większe zrównoważenie podziału wartości dodanej wśród uczestników łańcucha dostaw w sektorze oraz poprawić informowanie konsumentów i zwiększyć ich świadomość dzięki oznakowaniu i etykietom zawierającym zrozumiałe informacje. W szczególności muszą być dostarczane konsumentowi jasne i kompletne informacje dotyczące pochodzenia produktu i sposobu jego wytworzenia, przede wszystkim przez oznakowanie i etykietę.

W tym względzie rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniające rozporządzenia Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000 stanowi, że w celu ułatwienia konsumentom wyboru produktów konieczne jest, aby otrzymywali oni jasne i wyczerpujące informacje na temat tych produktów. Celem wyżej wymienionego rozporządzenia jest dążenie do wysokiego poziomu ochrony zdrowia konsumentów i ostatecznie zagwarantowanie ich prawa do informacji, tak aby mogli dokonywać świadomych wyborów. W tym celu rozdział IV tego rozporządzenia reguluje informacje przeznaczone dla konsumenta końcowego, które bez uszczerbku dla rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 mają zastosowanie do produktów rybołówstwa i akwakultury wymienionych w lit. a), b), c) i e) załącznika I do WORR.

W szczególności art. 37 wyżej wymienionego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. stanowi, że do celów obowiązkowych informacji dla konsumentów każde państwo członkowskie musi opublikować wykaz oznaczeń handlowych przyjętych na jego terytorium, wraz z ich nazwami taksonomicznymi, dla produktów wymienionych w lit. a), b), c) i e) załącznika I do wspomnianego rozporządzenia.

W związku z tym Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa regularnie publikuje wykaz oznaczeń handlowych gatunków rybołówstwa i akwakultury przyjętych w Hiszpanii.

Ten wykaz oznaczeń handlowych nie obejmuje jednak oznaczeń mających zastosowanie do produktów wymienionych w lit. h) oraz i) załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r., a mianowicie spreparowanych lub konserwowanych ryb, skorupiaków, mięczaków i innych bezkręgowców wodnych objętych kodami CN 1604 i 1605. W odniesieniu do tych produktów mają zastosowanie obowiązkowe wymogi informacyjne określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji o żywności, w szczególności w odniesieniu do oznaczenia żywności.

W odniesieniu do tego ostatniego należy zauważyć, że znormalizowane oznaczenia mające zastosowanie do konserwowanych produktów rybołówstwa, które były stosowane w Hiszpanii, to oznaczenia zawarte w obowiązującym załączniku IV do dekretu królewskiego 1521/1984 z dnia 1 sierpnia 1984 r. zatwierdzającego techniczne przepisy zdrowotne dotyczące zakładów rybołówstwa i akwakultury oraz produktów rybołówstwa i akwakultury przeznaczonych do spożycia przez ludzi, który został częściowo uchylony, z wyjątkiem wyżej wymienionych załączników IV i VII oraz artykułów 3 i 4. W związku z tym, biorąc pod uwagę upływ czasu i zgodnie ze zmianami w europejskich i krajowych przepisach dotyczących rybołówstwa, informacji o żywności i bezpieczeństwa żywności, władze uznają za konieczne dostosowanie definicji podanych w tych przepisach, dotyczących form prezentacji, konserwacji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa i akwakultury oraz części produktów rybołówstwa. Dostosowanie i aktualizacja przeprowadzane są w dwóch etapach: po pierwsze, niniejszy dekret królewski aktualizuje treść regulacyjną wspomnianego dekretu królewskiego, na przykład poprzez dostosowanie definicji do obecnej rzeczywistości sektora, a po drugie, w drodze decyzji Sekretariatu Generalnego ds. Rybołówstwa Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności, która zostanie opublikowana w Dzienniku Urzędowym, określając oznaczenia handlowe produktów konserwowanych lub spreparowanych, po uchyleniu wspomnianego załącznika IV.

Ponadto należy dokonać przeglądu określonych uregulowań, które wymagają aktualizacji w tej dziedzinie, w celu zapewnienia wewnętrznej spójności hiszpańskiego systemu prawnego. Odnosi się to w szczególności do zarządzenia z dnia 15 października 1985 r. w sprawie przyjęcia normy jakości dla konserwowanych omułków jadalnych, małży i sercówek oraz zarządzenia z dnia 15 października 1985 r. w sprawie przyjęcia normy jakości dla gotowanych i

mrożonych omułków jadalnych, które regulują aspekty związane z oznaczeniem tych produktów.

W obu przypadkach chodzi o uregulowania sprzed wielu lat, które muszą zostać zaktualizowane niniejszym dekretem królewskim i zależnymi od niego decyzjami, biorąc pod uwagę rozwój produkcji żywności w ramach jednolitego rynku, nowe wzorce i nawyki konsumpcyjne, a wreszcie i przede wszystkim podstawową odpowiedzialność przedsiębiorców i podmiotów gospodarczych uczestniczących w łańcuchu żywnościowym za zapewnienie bezpieczeństwa poprzez dostarczanie konsumentom odpowiednich informacji, od produkcji podstawowej poczynawszy, a skończywszy na przetwórstwie, dystrybucji i sprzedaży, co oznacza, że wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zagwarantować bezpieczeństwo swoich produktów na etapach łańcucha żywnościowego, za które są odpowiedzialne – od produkcji do sprzedaży konsumentowi końcowemu.

Z drugiej strony należy również zauważyć, że władze europejskie przyjęły wspólne normy handlowe w odniesieniu do niektórych produktów. Ma to miejsce w przypadku rozporządzenia Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 r. ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka i bonito oraz rozporządzenia Rady (EWG) nr 2136/89 z dnia 21 czerwca 1989 r. ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek.

Współistnienie kilku odrębnych wykazów dotyczących oznaczeń różnych produktów rybołówstwa i akwakultury, wraz ze wspólnymi normami handlowymi mającymi zastosowanie do niektórych produktów, powoduje konieczność dokonania przeglądu ram regulacyjnych w tej dziedzinie. W związku z tym niniejszy dekret królewski ustanawia procedurę opracowania dwóch nowych wykazów, które zostaną przyjęte w drodze decyzji Sekretariatu Generalnego ds. Rybołówstwa i które będą mogły być elastycznie aktualizowane przez Sekretariat z uwzględnieniem rozwoju naukowego i taksonomicznego, a także postępu handlowego i technologicznego, jaki nastąpił w hiszpańskim przemyśle przetwórczym w ostatnich dziesięcioleciach, w tym pojawienia się nowych produktów i metod preparowania, przy jednoczesnym zwiększeniu pewności prawnej dla przedsiębiorców i konsumentów.

Z drugiej strony art. 75 ustawy nr 3/2001 z dnia 26 marca 2001 r. o krajowym rybołówstwie morskim określa instrumenty polityki wprowadzania do obrotu i przetwarzania produktów rybołówstwa, w tym możliwość podejmowania stosownych środków w celu ujednolicenia produktów w całym łańcuchu wprowadzania do obrotu, zapewniając w ten sposób przejrzystość rynku i umożliwiając konsumentom uzyskanie odpowiednich informacji, w szczególności na temat charakteru i pochodzenia produktów.

Przepisy niniejszego dekretu królewskiego stosuje się bez uszczerbku dla ogólnego prawa żywnościowego, zwłaszcza rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniającego rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylającego rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającego rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007, a w sposób szczególny dla uregulowań w sprawie bezpieczeństwa żywności odnoszących się do oświadczeń żywieniowych, etykietowania nowej żywności, organizmów zmodyfikowanych genetycznie, żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz produktów do kontroli masy ciała zastępujących całodzienną dietę. Ponadto obowiązują one bez uszczerbku dla wszelkich dobrowolnych informacji, które przedsiębiorcy mogą zamieszczać w ramach rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

W celu pogodzenia niezbędnej sprawności procedur zatwierdzania wniosków o dostosowanie wykazu do hierarchii norm dekret królewski przewiduje mechanizm kolejnych aktualizacji podlegający wymogom jawności i pewności prawnej dla przedsiębiorców, który ma być realizowany corocznie poprzez aktualizację odpowiedniej decyzji, tak aby Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa podjął dwie decyzje dotyczące dwóch wykazów, z których jeden zawiera oznaczenia handlowe gatunków ryb i akwakultury, a drugi – oznaczenia produktów konserwowanych lub spreparowanych, bez uszczerbku dla możliwości dokonania przez administrację przeglądu odpowiedniego wykazu z własnej inicjatywy w stosownych przypadkach.

Zgodnie z dyrektywą (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego oraz z dekretem królewskim 1337/1999 z dnia 31 lipca 1999 r. regulującym udzielanie informacji w dziedzinie przepisów i norm technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego niniejszy dekret został przedłożony Komisji Europejskiej i pozostałym państwom członkowskim.

Treść niniejszego dekretu królewskiego jest zgodna z zasadami prawidłowej regulacji określonymi w art. 129 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r. o wspólnej procedurze administracyjnej w administracji publicznej. Tym samym, zgodnie z zasadami konieczności i skuteczności, niniejsze uregulowanie jest uzasadnione koniecznością przyjęcia odpowiednich ram dla oznaczeń żywności konserwowanej lub spreparowanej oraz oznaczeń handlowych przyjętych w Hiszpanii w odniesieniu do produktów rybołówstwa i akwakultury, zgodnie z przepisami prawa europejskiego, a także spełnia potrzebę, o której mowa w art. 37 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. Podobnie spełnia zasady efektywności i proporcjonalności, zapewniając poziom regulacji niezbędny do osiągnięcia zamierzonych celów. Zgodnie z zasadą przejrzystości oraz w ramach wysłuchania publicznego proces opracowywania tego uregulowania obejmował konsultacje ze wspólnotami autonomicznymi i podmiotami reprezentującymi zainteresowane sektory. Zgodnie z zasadą skuteczności uregulowanie to wiąże się z minimalnymi możliwymi obciążeniami administracyjnymi, aby osiągnąć zamierzone cele, dzięki sprawnym i przejrzystym procedurom. Ponadto dekret królewski jest zgodny z zasadą pewności prawa, zapewniając spójność z pozostałymi mającymi zastosowanie ramami prawnymi i zapewniając przedsiębiorcom niezbędne okresy przejściowe na dostosowanie się do uregulowania, a także konsolidując przepisy, które są obecnie rozproszone w innych uregulowaniach, i przewiduje dwa publiczne wykazy, które są okresowo poddawane przeglądowi.

Uregulowanie to zawiera również model współpracy międzyadministracyjnej, który uznaje jurysdykcję zarówno państwa, jak i wspólnot autonomicznych, zapewniając właściwe powiązanie obu władz. Tym samym, zgodnie z odpowiednimi przepisami europejskimi, państwo jako organ nadrzędny jest uprawnione do opublikowania jednolitego wykazu oznaczeń handlowych dla całego kraju. Podobnie wykazy regionalnych oznaczeń handlowych, które są ustanawiane przez wspólnoty autonomiczne, muszą być publikowane w ich dziennikach urzędowych. W styczniu każdego roku właściwe organy wspólnot autonomicznych powiadamiają o nich Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa w celu ich publikacji na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności.

Podczas opracowywania niniejszego uregulowania przeprowadzono obowiązkowe konsultacje publiczne, wysłuchania publiczne i procedury informowania społeczeństwa. Ponadto władze skonsultowały się ze wspólnotami autonomicznymi i podmiotami reprezentującymi odnośne sektory, a Międzyministerialny Komitet ds. Gospodarki Żywnościowej wydał swoje obowiązkowe sprawozdanie.

Przyjęcie tego uregulowania w drodze dekretu królewskiego jako podstawowego aktu prawnego opiera się na upoważnieniu zawartym w art. 149 ust. 1 zasada 13 Konstytucji Hiszpanii, który przyznaje wyłączną kompetencję w odniesieniu do podstawowych zasad i koordynacji ogólnego planowania działalności gospodarczej. Zgodnie z orzecznictwem Trybunału Konstytucyjnego opiera się to na wyraźnie technicznym charakterze celu uregulowania oraz na potrzebie ustanowienia jednolitych ram regulacyjnych mających

zastosowanie na całym terytorium kraju i zapewniających jednolite traktowanie wszystkich producentów. Podobnie jego przyjęcie jest zgodne z wyłącznymi kompetencjami państwa w dziedzinie handlu zagranicznego w odniesieniu do tego rodzaju kontaktów zgodnie z art. 149 ust. 1 pkt 10.

W związku z tym, na wniosek Ministra Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności oraz Ministra ds. Praw Socjalnych, Ochrony Konsumentów i Agendy 2030, za uprzednią zgodą Ministra Transformacji Cyfrowej i Służby Cywilnej, zgodnie z opinią Rady Stanu oraz po rozpatrzeniu przez Radę Ministrów na posiedzeniu w dniu 2 grudnia 2025 r.

ROZPORZĄDZA SIĘ, CO NASTĘPUJE:

Artykuł 1. *Cel i treść.*

1. Przedmiotem niniejszego dekretu królewskiego jest:

a) ustanowienie procedury określania krajowych oznaczeń handlowych przyjętych w Hiszpanii w odniesieniu do produktów rybołówstwa i akwakultury wymienionych w lit. a), b), c) i e) załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, w celu dostarczania obowiązkowych informacji określonych w art. 35 tego rozporządzenia.

b) ustanowienie procedury określania oznaczeń żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjętych w Hiszpanii w odniesieniu do produktów rybołówstwa i akwakultury, o których mowa w lit. h) oraz i) załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r., w celu dostarczania obowiązkowych informacji na temat nazw żywności określonych w art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, również z uwzględnieniem przepisów rozporządzenia Rady (EWG) nr 1536/1992 z dnia 9 czerwca 1992 r. ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka i bonito oraz rozporządzenia Rady (EWG) nr 2136/1989 z dnia 21 czerwca 1989 r. ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek.

2. Krajowe oznaczenia handlowe i oznaczenia żywności konserwowanej lub spreparowanej pochodzącej z produktów rybołówstwa i akwakultury, które zostaną włączone do wykazów zatwierdzonych przez Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa w drodze oddzielnych decyzji, uznaje się za nazwy urzędowe na terytorium całego kraju. Jednakże oznaczenia handlowe figurujące w wykazach publikowanych przez poszczególne wspólnoty autonomiczne są uzupełnieniem krajowego oznaczenia handlowego na ich terytoriach i nie mogą zastąpić oznaczeń krajowych.

Artykuł 2. *Definicje.*

1. Do celów niniejszego dekretu królewskiego stosuje się definicje zawarte w europejskim i krajowym prawodawstwie dotyczącym rybołówstwa, informacji o żywności i bezpieczeństwa żywności.

2. Podobnie do celów niniejszego dekretu królewskiego stosuje się definicje zawarte w art. 3 i 4 dekretu królewskiego 1521/1984 z dnia 1 sierpnia 1984 r. zatwierdzającego techniczne przepisy zdrowotne dotyczące zakładów rybołówstwa i akwakultury oraz produktów rybołówstwa i akwakultury przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Artykuł 3. *Warunek wstępny sprzedaży produktów rybołówstwa i akwakultury konsumentom końcowym lub grupom*

1. Zezwala się na oferowanie produktów rybołówstwa i akwakultury, o których mowa w art. 1, do sprzedaży konsumentom końcowym lub grupom, jeżeli oznakowanie lub etykieta zawiera krajowe oznaczenie handlowe lub oznaczenie żywności konserwowanej lub spreparowanej, które jest przyjęte w Hiszpanii w odniesieniu do produktów rybołówstwa i

akwakultury wskazanych w wykazach określonych w odpowiednich decyzjach Sekretariatu Generalnego ds. Rybołówstwa. W przypadku oznaczeń handlowych oznaczenia przyjęte przez wspólnoty autonomiczne na ich terytoriach mogą być dodawane jako uzupełnienie oznaczeń krajowych. Nazwa taksonomiczna figurująca w wykazie powinna być we wszystkich przypadkach zgodna z nazwą ustaloną w bazie danych ASFIS (Aquatic Sciences and Fisheries Information System) Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO).

2. W przypadku gdy w wykazie dla danej nazwy taksonomicznej nie występuje oznaczenie handlowe, a dany gatunek ten ma być wprowadzany do obrotu na terytorium kraju, składa się wniosek o włączenie do wykazu zgodnie z art. 5.

3. W przypadku gdy w wykazie dla danej nazwy taksonomicznej nie figuruje żadna nazwa konserwowanego lub spreparowanego środka spożywczego, a konserwowany lub spreparowany produkt wytworzony z tego gatunku ma być wprowadzany do obrotu na terytorium kraju, składa się wniosek o włączenie do tego wykazu, jak przewidziano w art. 5. Wszystkie nazwy taksonomiczne zawarte w niniejszym wykazie muszą być wcześniej uwzględnione w wykazie oznaczeń handlowych.

Artykuł 4. Roczny przegląd wykazu krajowych oznaczeń handlowych i wykazu oznaczeń żywności konserwowanej i spreparowanej przyjętych w Hiszpanii, mających zastosowanie do produktów rybołówstwa i akwakultury.

1. Każdego roku Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności, w drodze dwóch odrębnych decyzji publikowanych w Dzienniku Urzędowym w pierwszym kwartale, sporządza najnowszą wersję wykazów oznaczeń.

2. Decyzje te zawierają zaktualizowany wykaz krajowych oznaczeń handlowych i oznaczeń żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjętych w Hiszpanii dla produktów rybołówstwa i akwakultury, z uwzględnieniem decyzji w sprawie wniosków o włączenie do wykazu, zmianę lub usunięcie z wykazu złożonych przez zainteresowane strony i zatwierdzonych w poprzednim roku, o których mowa w następnym artykule, a także decyzji przyjętych z urzędu i należycie uzasadnionych przez Departament, który co roku sporządza kolejne indywidualne aktualizacje.

3. Decyzja zatwierdzająca wykaz oznaczeń żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjętych w Hiszpanii dla produktów rybołówstwa i akwakultury zostanie przekazana Światowej Organizacji Handlu.

Artykuł 5. Procedura ustalania oznaczeń handlowych i oznaczeń żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjętych w Hiszpanii, mających zastosowanie do produktów rybołówstwa i akwakultury na wniosek przedsiębiorcy

1. Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa jest organem właściwym w zakresie rozpatrywania wniosków o włączenie do wykazu, zmianę i usunięcie z wykazu krajowych oznaczeń handlowych lub oznaczeń żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjętych w Hiszpanii w odniesieniu do produktów, o których mowa w art. 1, otrzymanych w ciągu roku, bez uszczerbku dla corocznej aktualizacji odpowiedniej decyzji Sekretariatu Generalnego ds. Rybołówstwa.

2. Zainteresowane strony mogą w dowolnym momencie składać wnioski do Sekretariatu Generalnego ds. Rybołówstwa – bezpośrednio lub za pośrednictwem stowarzyszeń członkowskich – o włączenie do wykazu, zmianę lub usunięcie z wykazu krajowych oznaczeń handlowych lub oznaczeń żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjętych w Hiszpanii w odniesieniu do produktów określonych w art. 1.

3. Odpowiednio do postanowień artykułu 14 ust. 2 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r. osoby prawne składają takie wnioski za pośrednictwem powiązanej strony internetowej Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności zgodnie ze standardowym formularzem wniosku dostępnym na tej stronie.

Osoby fizyczne mogą składać wnioski przy użyciu jednej z metod przewidzianych w art. 16 ust. 4 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r., korzystając z formularza dostępnego na stronie internetowej Departamentu.

4. Podobnie właściwe organy wspólnot autonomicznych mogą składać do Sekretariatu Generalnego ds. Rybołówstwa wnioski o włączenie do wykazu, zmianę lub usunięcie z wykazu zgodnie z ust. 3 akapit pierwszy.

5. Wnioski zainteresowanych stron zawierają przynajmniej następujące informacje:

a) imię i nazwisko oraz numer identyfikacji podatkowej wnioskodawcy, jeśli jest to osoba fizyczna, lub nazwa i numer identyfikacji podatkowej firmy wnioskującej lub podmiotu reprezentującego, który składa wniosek, wraz z imieniem i nazwiskiem, numerem identyfikacji podatkowej oraz, w stosownych przypadkach, pełnomocnictwem do reprezentowania osoby działającej w ich imieniu, chyba że pełnomocnictwo jest zarejestrowane w elektronicznym rejestrze pełnomocnictw zgodnie z art. 6 i art. 28 ust. 2 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r.;

b) dane kontaktowe (telefon i adres e-mail);

c) nazwa taksonomiczna gatunku, który ma zostać włączony do wykazu lub usunięty z niego, oraz krajowe oznaczenie handlowe lub oznaczenie żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjęte w Hiszpanii w odniesieniu do produktów rybołówstwa i akwakultury, wraz z kodem alfa-3 Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa;

d) Jeżeli ma zostać zmienione krajowe oznaczenie handlowe lub oznaczenie żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjęte w Hiszpanii, nazwa taksonomiczna gatunku, podaje się krajowe oznaczenie handlowe lub oznaczenie żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjęte w Hiszpanii oraz kod alfa-3 FAO gatunku, dla którego ma nastąpić zmiana, oraz nowe krajowe oznaczenie handlowe lub oznaczenie żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjęte w Hiszpanii;

e) powód włączenia do wykazu, zmiany lub usunięcia z wykazu.

6. Jeżeli wniosek nie spełnia wymogów określonych w poprzednich ustępach lub jeżeli wymaga wyjaśnień lub dodatkowej dokumentacji, właściwe organy zwracają się do zainteresowanych stron o skorygowanie rozbieżności w terminie 10 dni roboczych poprzez dostarczenie brakujących informacji lub dokumentów, zgodnie z art. 68 ustawy nr 39/2015 z dnia 1 października 2015 r., ze wskazaniem, że jeżeli do tego nie dojdzie, wniosek uznaje się za cofnięty po wydaniu decyzji na warunkach określonych w art. 21 w związku z art. 68 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r.

7. W celu podjęcia decyzji Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa może zwrócić się o opinię, którą uzna za niezbędną, do właściwych organów naukowych, podmiotów reprezentujących sektor rybołówstwa i akwakultury oraz wszelkich innych podmiotów uznanych za stosowne, które w związku z tym przedkładają sprawozdanie drogą elektroniczną zgodnie z wymaganiami i celami określonymi w art. 80 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r. w terminie 10 dni roboczych. Jeżeli sprawozdanie nie zostanie przedłożone w tym terminie, Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa może kontynuować procedurę i podjąć wszelkie inne stosowne działania.

8. Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa podejmuje i publikuje decyzję, której skutkiem jest zastąpienie powiadomienia zgodnie z art. 45 ust. 1 lit. a) ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r., w terminie maksymalnie sześciu miesięcy, licząc od dnia, w którym wniosek został wpisany do rejestru elektronicznego dostępnego za pośrednictwem powiązanej strony internetowej Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Bez uszczerbku dla tej publikacji i jej skutków zastępujących powiadomienie, wnioskodawcy wysyła się indywidualne zawiadomienie w celach informacyjnych, informujące go o dokonaniu takiej publikacji.

Jeżeli po upływie tego terminu decyzja nie zostanie opublikowana w sposób i w terminie wskazanym powyżej, zainteresowane strony mają prawo uznać swoje wnioski za przyjęte w wyniku milczenia administracji zgodnie z przepisami artykułu 24 ust. 1 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r.

9. Publikacja każdej indywidualnej decyzji na stronie internetowej Ministerstwa odbywa się zgodnie z art. 45 ust. 1 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r., przy czym decyzja ta pozostaje dostępna zarówno dla zainteresowanych stron, jak i dla właściwych organów.

10. Jeżeli wniosek o włączenie do wykazu, zmianę lub usunięcie z wykazu krajowego

oznaczenia handlowego lub oznaczenia żywności konserwowanej lub spreparowanej przyjętego w Hiszpanii w odniesieniu do produktów rybołówstwa i akwakultury zostanie odrzucony po zakończeniu procedury, o której mowa powyżej, decyzja opublikowana na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności musi być należycie uzasadniona i wskazywać powody odrzucenia.

11. Od decyzji kończącej procedurę, która nie wyczerpuje drogi administracyjnej, można odwołać się do Ministra Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności zgodnie z warunkami i ramami czasowymi określonymi w art. 121 i 122 w związku z art. 112 ust. 1 ustawy nr 39/2015 z dnia 1 października 2015 r.

Artykuł 6. *Dodatkowe oznaczenia handlowe przyjęte na terytorium wspólnot autonomicznych.*

1. Właściwe organy wspólnot autonomicznych mogą zezwolić na stosowanie oznaczeń handlowych przyjętych na ich terytoriach jako uzupełnienie oznaczeń krajowych. Publikują one swoje zaktualizowane wykazy tych oznaczeń co najmniej raz w roku w swoich dziennikach urzędowych.

2. Oznaczenia handlowe uznane przez wspólnoty autonomiczne uzupełniają oznaczenia ustanowione na szczeblu krajowym i nie zastępują ich. Należy zawsze zapewnić, aby informacje przekazywane konsumentom odzwierciedlały oznaczenia przyjęte na poziomie krajowym.

3. W styczniu każdego roku właściwe organy wspólnot autonomicznych powiadamiają Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa o swoich decyzjach lub aktach zatwierdzających wykazy oznaczeń przyjętych na ich terytoriach, uzupełniających oznaczenia krajowe, w celu publikacji na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności.

Artykuł 7 *System kar.*

Nieprzestrzeganie przepisów niniejszego dekretu królewskiego podlega karom określonym w rozdziale III tytuł V ustawy nr 3/2001 z dnia 26 marca 2001 r., w tytule IV przekształconego tekstu ustawy ogólnej o ochronie konsumentów i użytkowników oraz w innych ustawach uzupełniających, zatwierdzonych na mocy królewskiego dekretu legislacyjnego nr 1/2007 z dnia 16 listopada 2007 r. w ustawie 12/2013 z dnia 2 sierpnia 2013 r. w sprawie środków poprawy funkcjonowania łańcucha żywnościowego, bez uszczerbku dla wykonywania uprawnień wspólnot autonomicznych.

Pierwszy przepis dodatkowy. *Klauzula jednolitego rynku.*

Konserwowane lub spreparowane produkty spożywcze rybołówstwa i akwakultury wymienione w lit. h i i) załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r., wprowadzone zgodnie z prawem do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub Turcji lub pochodzące z państwa należącego do Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu będącego stroną Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym, uznaje się za spełniające niniejsze przepisy. Stosowanie niniejszych przepisów podlega rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/515 z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie wzajemnego uznawania towarów zgodnie z prawem wprowadzonych do obrotu w innym państwie członkowskim oraz uchylającym rozporządzenie (WE) nr 764/2008.

Drugi przepis dodatkowy. Oznaczenia w przypadku *Sardina pilchardus*, *Trachurus* spp., *Auxis rochei*, *Auxis thazard*, *Merluccius* spp., *Macrurus* spp. oraz okazów mierzących mniej niż 12 cm z gatunku *Anguilla anguilla*.

1. Konserwowane i spreparowane produkty wytworzone z gatunku *Sardina pilchardus* mogą otrzymać oznaczenie żywności konserwowanej „sardinilla” (sardynka europejska) zgodnie z decyzją przyjętą przez Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa, pod warunkiem że są one zgodne z przepisami Unii Europejskiej i przepisami krajowymi dotyczącymi środków technicznych, a w szczególności że przestrzegane są następujące ograniczenia wielkości i wagi okazów wykorzystywanych przez przemysł jako surowiec:

a) Jeżeli pochodzą z Morza Śródziemnego, muszą mierzyć co najmniej 11 cm przy średniej wadze 10,7 g oraz maksymalnie 15 cm przy średniej wadze 25 g.

b) Jeżeli pochodzą z innych łowisk, muszą mierzyć co najmniej 11 cm przy średniej wadze 12,5 g oraz maksymalnie 13,7 cm przy średniej wadze 25 g.

2. Konserwowane i spreparowane produkty wytworzone z gatunku *Trachurus spp.* mogą otrzymać oznaczenie żywności konserwowanej „chicharrillo” (ostrobok pospolity) zgodnie z decyzją przyjętą przez Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa, pod warunkiem że są one zgodne z przepisami Unii Europejskiej i przepisami krajowymi dotyczącymi środków technicznych, a w szczególności że przestrzegane są następujące ograniczenia wielkości i wagi okazów wykorzystywanych przez przemysł jako surowiec:

a) Jeżeli pochodzą z Morza Śródziemnego, muszą mierzyć co najmniej 15 cm przy średniej wadze 29 g oraz maksymalnie 20,2 cm przy średniej wadze 67 g.

b) Jeżeli pochodzą z innych łowisk, muszą mierzyć co najmniej 15 cm przy średniej wadze 34,1 g oraz maksymalnie 18,82 cm przy średniej wadze 67 g.

3. Konserwowane i spreparowane produkty wytworzone z gatunków *Auxis rochei* oraz *Auxis thazard* mogą otrzymać oznaczenie żywności konserwowanej „melva canutera” (tuńczyk kulisty lub tuńczyk fregatowy) zgodnie z decyzją przyjętą przez Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa, pod warunkiem że są one zgodne z przepisami Unii Europejskiej i przepisami krajowymi dotyczącymi środków technicznych oraz pod warunkiem, że okazy nie osiągają wagi 600 g.

4. W przypadku *Merluccius spp.* i *Macrurus spp.* można stosować oznaczenie handlowe lub oznaczenie żywności konserwowanej lub spreparowanej „pescadilla” (morszczuk) wraz ze szczególnym oznaczeniem, jak przewidziano w odpowiedniej decyzji przyjętej przez Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa, pod warunkiem że maksymalna waga okazów wynosi 1,5 kg.

5. W ramach różnicowania wielkości określonego dla gatunku *Anguilla anguilla* w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1100/2007 z dnia 18 września 2007 r. ustanawiającym środki służące odbudowie zasobów węgorza europejskiego, okazy o długości mniejszej niż 12 cm mogą być opatrzone oznaczeniem handlowym lub oznaczeniem żywności konserwowanej lub spreparowanej „angula” (węgorz szklisty) zgodnie z odpowiednią decyzją zatwierdzoną przez Sekretariat Generalny ds. Rybołówstwa.

Pierwszy przepis przejściowy. *Wprowadzanie do obrotu zapasów produktów i opakowań etykietowanych.*

1. Z wyjątkiem produktów świeżych i schłodzonych, oznakowane opakowania już zakupione oraz produkty wytworzone przed wejściem w życie pierwszej decyzji dotyczącej wykazu krajowych oznaczeń handlowych przyjętych w Hiszpanii dla produktów rybołówstwa i akwakultury oraz oznaczeń żywności konserwowanej lub spreparowanej mających zastosowanie w Hiszpanii do produktów rybołówstwa i akwakultury, które są zgodne z przepisami obowiązującymi w tym czasie, mogą być wprowadzane do obrotu przez okres jednego roku od wejścia w życie odnośnej decyzji.

Podobnie, z wyjątkiem produktów świeżych i schłodzonych, w przypadku opublikowania decyzji zmieniającej którekolwiek z poprzednich oznaczeń, przedsiębiorcy mają sześć miesięcy od daty wejścia w życie tej decyzji na dostosowanie się do tej zmiany.

2. Z wyjątkiem produktów świeżych i schłodzonych, oznakowane opakowania już zakupione oraz produkty wytworzone przed wejściem w życie pierwszego przepisu końcowego, które są zgodne z przepisami obowiązującymi w tym czasie, mogą być wprowadzane do obrotu przez rok po tym wejściu w życie.

Drugi przepis przejściowy. *Dalsze stosowanie uchylonych przepisów.*

Przepisy uchylone na mocy jedyne go przepisu uchylającego pozostają w mocy do czasu wejścia w życie decyzji Sekretariatu Generalnego ds. Rybołówstwa zatwierdzającej oznaczenie

żywności konserwowanej lub spreparowanej, przewidzianej w art. 3 ust. 1.

Jeden przepis uchylający. *Uchylenie przepisów.*

Uchyła się:

- a) załącznik VI do dekretu królewskiego 1521/1984 z dnia 1 sierpnia 1984 r. zatwierdzającego techniczne przepisy zdrowotne dotyczące zakładów rybołówstwa i akwakultury oraz produktów rybołówstwa i akwakultury przeznaczonych do spożycia przez ludzi;
- b) art. 2 zarządzenia z dnia 15 października 1985 r. w sprawie przyjęcia normy jakości dla konserwowanych omułków jadalnych, małży i sercówek;
- c) art. 2 zarządzenia z dnia 15 października 1985 r. w sprawie przyjęcia normy jakości dla gotowanych i mrożonych omułków jadalnych.

Pierwszy przepis końcowy. *Zmiana dekretu królewskiego 1521/1984 z dnia 1 sierpnia 1984 r. zatwierdzającego techniczne przepisy zdrowotne dotyczące zakładów rybołówstwa i akwakultury oraz produktów rybołówstwa i akwakultury przeznaczonych do spożycia przez ludzi.*

W dekreście królewskim 1521/1984 z dnia 1 sierpnia 1984 r. zatwierdzającym techniczne przepisy zdrowotne dotyczące zakładów rybołówstwa i akwakultury oraz produktów rybołówstwa i akwakultury przeznaczonych do spożycia przez ludzi wprowadza się następujące zmiany:

Pierwsza zmiana. Art. 3 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 3. *Formy prezentacji, konserwacji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa i akwakultury.*

Zdefiniowane poniżej terminy odnoszące się do sposobów prezentacji, konserwacji i przygotowania produktów rybołówstwa i akwakultury, towarzyszą oznaczeniu handlowemu lub oznaczeniu konserwowanej lub spreparowanej żywności na oznakowaniu lub etykiecie zgodnie z europejskimi i krajowymi przepisami w sprawie rybołówstwa i bezpieczeństwa żywności, a także rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:

- 1. „cały”: produkt wprowadzany do obrotu bez jakiegokolwiek spreparowania;
- 2. „patroszony”: produkt wprowadzany do obrotu bez wnętrzności;
- 3. „bez głowy”: produkt wprowadzany do obrotu bez głowy;
- 4. „oskórowany”: produkt wprowadzany do obrotu bez skóry;
- 5. „oczyszczony”: produkt wprowadzany do obrotu wypatroszony, bez głowy i umyty, ze skórą lub kośćmi lub bez nich;
- 6. „porcjowany”: produkt wprowadzany do obrotu w kawałkach;
- 7. „pokruszony”: produkt wprowadzany do obrotu w postaci grudek;
- 8. „mielony”: produkt otrzymany przez drobne mielenie mięśni ryby, bez skóry i ości, zachowujący strukturę tkanki mięśniowej lub jadalnych części mięczaków i skorupiaków;
- 9. „części”, „kawałki”, „grudki”, „kęsy”, „paski” lub podobne terminy: różnej wielkości porcje mięśni ryb, ze skórą lub ościami lub bez nich, zachowujące strukturę tkanki mięśniowej lub jadalnych części mięczaków i skorupiaków;
- 10. „pierścienie” lub „korony”: charakterystyczne okrągłe porcje uzyskane przez cięcie prostopadłe do osi wzdłużnej płaszczy głowonogów;
- 11. „filety”: w przypadku ryb są to części masy mięśniowej uzyskane przez cięcie równoległe do kręgosłupa, ze skórą lub ościami lub bez nich. W przypadku głowonogów są to różnej wielkości porcje płaszcza;
- 12. „plasterki”: w przypadku ryb są to porcje o różnej grubości uzyskane przez cięcie prostopadłe do osi wzdłużnej ciała i które zazwyczaj zawierają odpowiedni odcinek kręgosłupa, ze skórą lub ościami lub bez nich. W przypadku głowonogów są to porcje o

różnej grubości uzyskane przez cięcie prostopadłe do osi wzdłużnej kończyn;

13. „medaliony”: porcje uformowane z jadalnych części produktów rybołówstwa i akwakultury, bez skóry lub kości, którym nadaje się określony kształt;

14. „serca z filetów”: porcje wykonane z filetów, bez skóry lub ości, którym nadaje się określony kształt;

15. „skrawki”: małe części jadalnych części produktów rybołówstwa i akwakultury, w postaci innej niż pasta, uzyskane podczas cięcia i przetwarzania;

16. „peklowany”: produkt poddany przedłużonemu działaniu soli zwykłej w postaci stałej lub w solance zawierającej od 12% do 18% soli;

17. „solony ściskany”: produkt poddany zarówno działaniu soli zwykłej, jak i naciskowi;

18. „solony”: produkt poddany działaniu soli zwykłej w postaci stałej lub w solance, ewentualnie wraz z innymi przyprawami korzennymi lub ziołowymi;

19. „solony na sucho”: produkt poddany działaniu soli zwykłej i suchego powietrza aż do osiągnięcia wilgotności między 30% a 50%;

20. „odsolony”: produkt uzyskany z produktu solonego lub peklowanego, którego zawartość soli została częściowo usunięta za pomocą wody i który musi być przechowywany w warunkach chłodniczych lub zamrożony;

21. „lekko solony”: produkt otrzymywany ze świeżego lub rozmrożonego produktu, do którego dodano solankę poprzez wstrzyknięcie lub zanurzenie i który musi być przechowywany w warunkach chłodniczych lub zamrożony;

22. „solanka”: woda pitna z rozpuszczoną w niej solą jadalną, ewentualnie z innymi przyprawami korzennymi i ziołowymi oraz innymi zatwierdzonymi substancjami;

23. „suszony”: produkt wystawiony na działanie suchego powietrza lub który przeszedł jakikolwiek inny zatwierdzony proces aż do osiągnięcia stopnia wilgotności poniżej 15%;

24. „odwodniony” lub „liofilizowany”: całość lub część produktu, którego zawartość wody została zmniejszona do maksymalnie 5% za pomocą zatwierdzonych metod i który musi być pakowany w próżni lub w gazie obojętnym;

25. „wędzony”: produkt poddany działaniu dymu z drewna lub innych zatwierdzonych procesów;

26. „gotowany”: produkt poddany działaniu pary, wrzącej wody lub innej zatwierdzonej obróbki cieplnej;

27. „gotowany we własnym soku”: produkt ugotowany w sokach uwolnionych podczas procesu gotowania;

28. „gotowany w solance”: produkt ugotowany w wodzie, do której dodano sól, ewentualnie z innymi zatwierdzonymi dodatkami;

29. „schłodzony”: produkt poddany procesowi chłodzenia rozumianemu jako proces konserwacji na zimno, w którym produkty rybołówstwa i akwakultury są przechowywane i utrzymywane w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu;

30. „mrożony”: produkt poddany mrożeniu rozumianemu jako proces konserwacji na zimno, w którym produkty rybołówstwa i akwakultury są przechowywane i utrzymywane w temperaturze równej -18°C lub niższej w ich środkowej części.

31. „głęboko mrożony”: produkt poddany głębokiemu lub szybkiemu mrożeniu rozumianemu jako rodzaj mrożenia, który umożliwia szybkie przejście przez strefę maksymalnej krystalizacji, zapewniając, że temperatura produktu we wszystkich jego częściach, po stabilizacji termicznej, jest utrzymywana nieprzerwanie na poziomie -18°C lub niższym oraz że produkt jest wprowadzany do obrotu w sposób, który wskazuje, że posiada tę cechę;

32. „rozmrożony”: produkt, który został poddany rozmrażaniu i jest wprowadzany do obrotu w warunkach chłodniczych;

33. „pasteryzowany”: produkt poddany procesowi pasteryzacji rozumianemu jako proces, który niszczy formy vegetatywne drobnoustrojów chorobotwórczych w żywności oraz niszczy lub dezaktywuje prawie całą florę łagodną, poddając żywność zmiennym

temperaturom w oparciu o czas obróbki, tak aby nie ulegała ona istotnym zmianom w swoim składzie, i zapewniając jej konserwację w odpowiedniej temperaturze przez okres nie krótszy niż 48 godzin;

34. „wyjałowiony”: produkt poddany procesowi wyjałowienia rozumianemu jako proces, w którym wszystkie formy życia mikroorganizmów chorobotwórczych i niechorobotwórczych w żywności są niszczone w odpowiednich temperaturach stosowanych jednokrotnie lub przez tyndalizację. W przemyśle spożywczym sterylizacja odnosi się również do procesu, który niszczy lub dezaktywuje mikroorganizmy zdolne do modyfikacji żywności w normalnych warunkach przechowywania przez określony czas;

35. „półkonserwowany”: produkt pakowany, który oprócz samego pakowania został (przed lub po pakowaniu) poddany obróbce ograniczającej rozwój mikroorganizmów, ale niewystarczającej do zapewnienia jego sterylności w momencie wprowadzenia do obrotu i wymagającej przechowywania w lodówce w celu zachowania przydatności do spożycia przez ograniczony czas.

36. „konserwowany”: produkt, który został poddany wystarczającej obróbce termicznej, aby zapewnić jego sterylność przez dłuższy czas bez chłodzenia;

37. „naturalny”: produkt, którego płyn pokrywający składa się z naturalnych soków powstałych w wyniku jego gotowania, wraz z wodą i solą;

38. „w oliwie z oliwek”: produkt pokryty wyłącznie oliwą z oliwek, bez domieszki innych rodzajów oliwy;

39. „w oleju roślinnym”: produkt pokryty olejem roślinnym o jakości spożywczej;

40. „marynowany” lub podobny termin: produkt, który został zmacerowany w mieszaninie przypraw korzennych, przypraw ziołowych, octu, oleju lub innych płynów użytych na powierzchnię przez zanurzenie lub wstrzykiwanie;

41. „zaprawiony” lub „w zaprawie”: produkt z dodatkiem przypraw korzennych, przypraw ziołowych, octu, oleju lub innych płynów charakterystycznych dla danego wyrobu kulinarnego, poddany obróbce termicznej;

42. „w sosie pomidorowym”, „w *salsa americana*”, „w sosie ostrym”, „w sepii” lub podobne terminy: produkt, którego płyn pokrywający składa się ze składników właściwych dla danego wyrobu kulinarnego;

43. „pasta”: produkt, który został rozdrobniony i poddany homogenizacji, z dodatkiem innych zatwierdzonych składników i substancji;

44. „kiełbasa z produktów rybołówstwa i akwakultury”: produkt wytworzony z jadalnych części produktów rybołówstwa i akwakultury, bez skóry lub ości, ewentualnie z innymi zatwierdzonymi składnikami, przyprawami korzennymi i dodatkami, nadziewany w naturalną lub sztuczną osłonkę i ewentualnie potem przetwarzany;

45. „pasztety, kremy, pianki i musy”: produkty wytworzone z produktów rybołówstwa i akwakultury z innymi zatwierdzonymi składnikami, przyprawami korzennymi i dodatkami, które zostały zmielone w celu uzyskania typowej tekstury i oznaczone jako „pasztety, kremy, pianki lub musy” w oparciu o konsystencję, niezależnie od tego, czy mają większą lub mniejszą gęstość;

46. „blok wykonany z części produktów rybołówstwa i akwakultury”: produkt wykonany z produktów rybołówstwa i akwakultury, ze skórą lub bez niej, który jest prasowany w celu wyeliminowania wszelkich pęknięć i przestrzeni śródmiażdżowych, aby pozostawić gładkie, równe powierzchnie i wyraźnie zaznaczone krawędzie. Jeżeli zawartość mięsa mielonego w produktach rybołówstwa i akwakultury w bloku przekracza 10%, podaje się tę wartość procentową, a jeżeli przekracza 90%, produkt określa się jako „blok wykonany z kawałków mielonych produktów rybołówstwa i akwakultury”.

47. „spreparowane produkty rybołówstwa i akwakultury”: nieprzetworzone produkty rybołówstwa i akwakultury, które zostały poddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, takim jak patroszenie, odgławianie, porcjowanie, filetowanie, mielenie, z dodatkiem lub bez innych składników. W przypadku tego rodzaju produktów można stosować nazwę opisową. Ponieważ są to produkty nieprzetworzone, nie są one uwzględnione w kategorii 9.2 części E załącznika II do rozporządzenia (WE)

nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.”

Druga zmiana. Art. 4 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 4. *Części produktów rybołówstwa*

Zdefiniowane poniżej terminy odnoszące się do części produktów rybołówstwa i akwakultury towarzyszą oznaczeniu handlowemu lub oznaczeniu konserwowanej lub spreparowanej żywności na oznakowaniu lub etykiecie zgodnie z europejskimi i krajowymi przepisami w sprawie rybołówstwa i bezpieczeństwa żywności, a także rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.:

1. „płetwy” lub „skrzydła”: płaskie, mięsiste kończyny niektórych ryb i głowonogów;
2. „usta” lub „nogi”: wyrostki ruchowe, szczypce lub pazury skorupiaków;
3. „ramiona” lub „macki”: kończyny głowonogów;
4. „głowa”: u ryb jest to przednia część ciała uzyskana przez cięcie prostopadłe do osi wzdłużnej ciała na wysokości pokryw skrzelowych. U głowonogów jest to przednia część ciała bez kończyn. U niektórych skorupiaków jest to przednia część ciała, bez brzucha lub odwłoka;
5. „mięso” lub „ciało”: jadalne miękkie części mięczaków i skorupiaków;
6. „ikra”: masy jajnikowe samic ryb, pokryte śluzem, z jajowodami i częścią macicy;
7. „jaja”: niezapłodnione gamety uzyskane od samic ryb i skorupiaków;
8. „grzbiet”: grube porcje uzyskane z mięśni grzbietowych ryb, ze skórą lub ościami lub bez nich;
9. „brzuszek”: porcja masy mięśniowej, która otacza jamę brzuszną ryb, ze skórą lub ościami lub bez nich;
10. „kołnierz” lub „skrzydło”: porcja masy mięśniowej, która otacza jamę brzuszną ryby, występująca z odpowiednią częścią grzbietu, ze skórą lub ościami lub bez nich;
11. „środk”: porcje środkowej masy mięśniowej, znajdujące się bezpośrednio za jamą brzuszną ciała ryby, uzyskane przez cięcie równoległe do kręgosłupa, ze skórą i ościami lub bez nich;
12. „ogony”: u ryb część ogonowa ciała bezpośrednio za jamą brzuszną, uzyskana przez cięcie prostopadłe do osi wzdłużnej ciała i zazwyczaj występująca z odpowiednim odcinkiem kręgosłupa, ze skórą lub ościami lub bez nich. U skorupiaków odnosi się to do odpowiadającej odwłokowi części ogonowej ciała ewentualnie pokrytej łuską;
13. „policzki”: porcje masy mięśniowej między dwiema gałęziami żuchwy ryb, ze skórą lub ościami lub bez nich;
14. „rurki” lub „osłonki”: płaszcze głowonogów, bez wnętrzości, ze skórą i płetwami lub bez nich, ale zachowujące charakterystyczny kształt anatomiczny.”

Drugi przepis końcowy. *Tytuł kompetencyjny.*

Niniejszy dekret królewski jest rozporządzeniem podstawowym przyjętym zgodnie z art. 149 ust. 1 pkt 13 Konstytucji, przyznającym państwu wyłączne kompetencje w zakresie podstawowych zasad i koordynacji ogólnego planowania działalności gospodarczej. Podobnie art. 5 i 6 oraz pierwszy i drugi przepis dodatkowy są wydawane zgodnie z wyłącznymi kompetencjami państwa w zakresie handlu zagranicznego w odniesieniu do takich kontaktów zgodnie z art. 149 ust. 1 pkt 10 lit. a).

Trzeci przepis końcowy. *Organ ds. rozwoju regulacyjnego.*

Minister Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności może, w ramach swoich uprawnień, przyjąć takie przepisy, jakie są niezbędne do opracowania i wykonania niniejszego dekretu królewskiego.

Czwarty przepis końcowy. *Wejście w życie.*

Niniejszy dekret królewski wchodzi w życie w dniu 2 stycznia 2026 r.

Sporządzono w dniu 3 grudnia 2025 r.

FELIPE R.

Minister ds. Prezydencji, Sprawiedliwości i Kontaktów z Parlamentem,
FÉLIX BOLAÑOS GARCÍA

