



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

Numer powiadomienia : 2021/0546/DK (Denmark)

## Projekt zarządzenia zmieniającego zarządzenie w sprawie higieny żywności

Data otrzymania : 12/08/2021

Koniec zawieszenia : 15/11/2021

### Message

Wiadomość 002

Informacja od Komisji - TRIS/(2021) 03056

dyrektywa (UE) 2015/1535

Tłumaczenie wiadomości 001

Powiadomienie: 2021/0546/DK

No abre el plazo - Nezahajuje odklady - Fristerne indledes ikke - Kein Fristbeginn - Viivituste perioodi ei avata - Καμμία έναρξη προθεσμίας - Does not open the delays - N'ouvre pas de délais - Non fa decorrere la mora - Neietekmē atlikšanu - Atidējimai nepradedami - Nem nyitja meg a késéseket - Ma' jiftaħ il-perijodi ta' dawmien - Geen termijnbegin - Nie otwiera opóźnień - Não inicia o prazo - Neotvorí oneskorenia - Ne uvaja zamud - Määräaika ei ala tästä - Inleder ingen frist - He ce предвижда период на прекъсване - Nu deschide perioadele de stagnare - Nu deschide perioadele de stagnare.

(MSG: 202103056.PL)

1. MSG 002 IND 2021 0546 DK PL 12-08-2021 DK NOTIF

2. DK

3A. Erhvervsstyrelsen

Langelinie allé 17

2100 København Ø

Danmark

+45 35 29 10 00

notifikationer@erst.dk

3B. Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33

2600 Glostrup

Danmark

+45 72 27 69 00

fvst@fvst.dk

4. 2021/0546/DK - C50A

5. Projekt zarządzenia zmieniającego zarządzenie w sprawie higieny żywności



## EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

6. Środek spożywczy

7. Rozporządzenia (WE) nr 852/853/854/2004 w sprawie higieny środków spożywczych;

8. W art. 15 ust. 2 i w art. 16 ust. 1 dodaje się wymóg, zgodnie z którym mleko surowe, które nie spełnia kryteriów liczby komórek lub liczby płytek, może być wykorzystywane wyłącznie przy wytwarzaniu serów o minimalnym okresie dojrzewania wynoszącym 60 dni oraz produktów mlecznych uzyskiwanych w związku z wytwarzaniem takich serów.

Wymóg ten wynika z faktu, że art. 10 ust. 8 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 dotyczącego higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego stanowi, że państwo członkowskie może ustanowić przepisy krajowe zezwalające na wykorzystanie mleka surowego niespełniającego kryteriów określonych w tym rozporządzeniu przy wytwarzaniu serów o minimalnym okresie dojrzewania wynoszącym 60 dni oraz produktów mlecznych uzyskiwanych w związku z wytwarzaniem takich serów.

Artykuł 16 ust. 2 umożliwia pobranie próbki w celu wykazania, że mleko z gospodarstwa objętego wzmocnionym nadzorem może być ponownie dostarczone z pierwszej partii mleka z gospodarstwa. Aby skorzystać z tej opcji, konieczne jest, aby każda partia mleka odbierana z gospodarstwa była rutynowo badana pod kątem liczby komórek i liczby płytek, oraz by takie rutynowe badania były także przeprowadzane przed rozpoczęciem okresu wzmocnionego nadzoru. Oznacza to, że przedstawiciel mleczarni nie musi jechać do gospodarstwa, aby pobrać próbkę przed wznowieniem dostawy.

Proponuje się dostosowanie art. 17 w taki sposób, aby w przyszłości dotyczył on jedynie kontroli kryteriów dotyczących surowego mleka krowiego pod wzmocnionym nadzorem. Nie ma potrzeby wprowadzania regulacji na szczeblu krajowym w odniesieniu do zwykłych próbek.

Przepisy ustanowione w rozporządzeniu w sprawie higieny w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego zostały usunięte z Załącznika 2 i uściślono, że załącznik dotyczy wyłącznie próbek pobranych w ramach wzmocnionego nadzoru.

Przewiduje się wykorzystanie zwierząt pracujących w zakładach spożywczych. Obecnie szkoli się zwierzęta użytkowe, które pełnią inne funkcje użytkowe w przedsiębiorstwach spożywczych niż np. zwalczanie szkodników. Artykuł 37 ust. 4 stanowi zatem, że takie specjalnie przeszkolone zwierzęta mogą mieć dostęp do przedsiębiorstwa spożywczego w ramach działalności podmiotu profesjonalnego, pod warunkiem że nie powoduje to zanieczyszczenia żywności.

9. Możliwość wykorzystania mleka surowego, które nie spełnia ustalonych kryteriów dotyczących liczby płytek i liczby komórek przy wytwarzaniu sera dojrzewającego przez co najmniej 60 dni, nie została wcześniej uwzględniona w ustawodawstwie duńskim. Uczyniono to teraz.

Wieloletnie doświadczenie zdobyte w trakcie intensywnego poboru próbek wykazało, że w celu wykazania możliwości wznowienia dostaw mleka możliwe jest pobranie próbki z pierwszego zbiornika dostarczanego mleka. Pozwala to uniknąć podróży do gospodarstwa wyłącznie w celu pobrania próbki i odpadów z innego dnia produkcji.



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

W świetle rozwoju nowych metod w przemyśle spożywczym, w tym wykorzystania zdolności sensorycznych zwierząt, należy uwzględnić możliwość dopuszczenia takich specjalnie przeszkolonych zwierząt do przedsiębiorstw spożywczych, jeżeli może się to odbyć bez zanieczyszczenia żywności.

10. Podstawowe teksty zostały przekazane w ramach wcześniejszego powiadomienia: 2020/517/DK: 2019/63/DK

11. Nie

12. -

13. Nie

14. Nie

15. -

16. Aspekty WTO

Nie — projekt nie jest przepisem technicznym ani procedurą oceny zgodności.

Aspekty SPS

Nie — projekt nie wpłynie znacząco na handel międzynarodowy.

\*\*\*\*\*

Komisja Europejska

Punkt kontaktowy Dyrektywa (UE) 2015/1535

faks: +32 229 98043

e-mail: grow-dir2015-1535-central@ec.europa.eu