

**ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU
EUROPEJSKIEGO I RADY
z dnia 29 kwietnia 2004 r.
w sprawie higieny środków spożywczych**

ROZDZIAŁ I

PRZEPISY OGÓLNE

Artykuł 1

Zakres

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych, uwzględniając w szczególności następujące zasady:

- (a) główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego;
- (b) niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej;
- (c) istotne jest, w odniesieniu do żywności, która nie może być bezpiecznie przechowywana w temperaturze otoczenia, w szczególności żywności zamrożonej, utrzymanie zimnego łańcucha;
- (d) ogólne zastosowanie procedur opartych na zasadach HACCP, wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny, powinno wzmocnić odpowiedzialność przedsiębiorstw sektora spożywczego;
- (e) wytyczne do dobrej praktyki są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc przedsiębiorstwom sektora spożywczego na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP;
- (f) niezbędne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów kontroli temperatury opartych na naukowej ocenie ryzyka;
- (g) niezbędne jest zapewnienie, że przywożona żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny jak żywność produkowana we Wspólnocie, lub normom równoważnym.

Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie w odniesieniu do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz do wywozu, bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych wymogów odnoszących się do higieny żywności.

2. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:

- (a) produkcji podstawowej na własny domowy użytek;
- (b) domowego przygotowywania, przetwarzania lub składowania żywności na własny domowy użytek;
- (c) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;
- (d) punktów odbioru oraz garbarni, które wchodzą w zakres definicji przedsiębiorstwa sektora spożywczego jedynie z powodu przetwarzania surowca do produkcji żelatyny lub kolagenu.

3. Państwa Członkowskie ustanawiają, na mocy prawa krajowego, przepisy regulujące działalność określoną w ust. 2 lit. c). Takie przepisy krajowe zapewniają osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Definicje

1. Do celów niniejszego rozporządzenia:

- (a) "higiena żywności", zwana dalej "higieną", oznacza środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń i zapewnienia zdatności do spożycia przez ludzi środków spożywczych uwzględniając ich zamierzone użycie;
- (b) "surowiec" oznacza produkty produkcji pierwotnej, w tym produkty ziemi, pochodzące z hodowli, polowań i połowów;
- (c) "przedsiębiorstwo" oznacza każdą jednostkę przedsiębiorstwa sektora spożywczego;
- (d) "właściwy organ" oznacza centralny organ Państwa Członkowskiego właściwy do zapewniania zgodności z wymogami niniejszego rozporządzenia lub każdy inny organ, któremu ten organ centralny przekazał to uprawnienie; obejmuje również, gdzie właściwe, odpowiedni organ państwa trzeciego;
- (e) "równoważne" oznacza, w odniesieniu do różnych systemów, możliwość osiągnięcia tych samych celów;
- (f) "zanieczyszczenie" oznacza istnienie lub powstanie zagrożenia;
- (g) "woda pitna" oznacza wodę spełniającą minimalne wymagania ustanowione w dyrektywie Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ;
- (h) "czysta woda morska" oznacza naturalną, sztuczną lub oczyszczoną wodę morską lub słoną, która nie zawiera drobnoustrojów, substancji szkodliwych lub toksycznego planktonu morskiego w ilościach zdolnych do bezpośredniego lub pośredniego zagrożenia zdrowotnej jakości żywności;
- (i) "czysta woda" oznacza czystą wodę morską lub słodką o podobnej jakości;
- (j) "pakowanie jednostkowe" oznacza umieszczenie środka spożywczego w opakowaniu jednostkowym lub pojemniku w bezpośrednim kontakcie z danym środkiem spożywczym, oraz samo opakowanie jednostkowe lub pojemnik;
- (k) "pakowanie zbiorcze" oznacza umieszczenie jednego lub więcej środków spożywczego pakowanego jednostkowo w drugim pojemniku, oraz ten drugi pojemnik;
- (l) "hermetycznie zamknięty pojemnik" oznacza pojemnik, który jest zaprojektowany i przeznaczony do ochrony przez zagrożeniami;
- (m) "przetwarzanie" oznacza każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów;
- (n) "produkty nieprzetworzone" oznaczają środki spożywcze, które nie podlegają przetwarzaniu, i obejmują produkty, które zostały rozdzielone, podzielone na części, przecięte, pokrojone, pozbawione kości, rozdrobnione, wygarbowane, skruszone, nacięte, wyczyszczone, przycięte, pozbawione łusek, zmielone, schłodzone, zamrożone, głęboko zamrożone lub rozmrożone;
- (o) "produkty przetworzone" oznaczają środki spożywcze uzyskane w wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych. Produkty te mogą zawierać składniki, które są niezbędne do ich wyprodukowania lub do nadania im specyficznego charakteru.

2. Stosuje się również definicje ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002.

3. W załącznikach do niniejszego rozporządzenia wyrażenia "w miarę potrzeby", "gdzie właściwe", "odpowiednie" i "wystarczające" oznaczają odpowiednio w miarę potrzeby, gdzie właściwe, odpowiednie lub wystarczające do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia.

ROZDZIAŁ II

OBOWIAZKI PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO

Artykuł 3

Obowiązki ogólne

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu.

Artykuł 4

Ogólne i szczególne wymogi higieny

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w Części A załącznika I oraz z wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.

2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których stosuje się ustęp 1, przestrzegają ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załączniku II oraz wszelkich szczególnych wymogów przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr /2004*.

3. Przedsiębiorstwo sektora spożywczego, gdzie właściwe, przyjmują następujące szczególne środki higieny:

(a) zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych;

(b) procedury niezbędne do osiągnięcia poziomów określonych do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia;

(c) zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;

(d) utrzymywanie zimnego łańcucha;

(e) pobieranie próbek i analiza.

4. Kryteria, wymogi i poziomy określone w ust. 3 zostają przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 14 ust. 2.

Powiązane metody pobierania próbek i analizy zostają ustanowione zgodnie z tą samą procedurą.

5. Jeżeli niniejsze rozporządzenie, rozporządzenie (WE) nr 853/2004 oraz ich środki wykonawcze nie określają metod pobierania próbek lub analizy, przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą używać właściwych metod ustanowionych w innym ustawodawstwie wspólnotowym lub krajowym albo, w przypadku braku takich metod, metod które zapewniają równoważne rezultaty do tych uzyskiwanych przy użyciu metody referencyjnej, jeżeli są one uzasadnione naukowo zgodnie z międzynarodowo uznanymi regułami lub protokołami.

5. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą korzystać z wytycznych przewidzianych w art. 7, 8 i 9 jako pomocy do wypełniania ich obowiązków na podstawie niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 5

Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.

2. Zasady HACCP określone w ust. 1 obejmują następujące:

(a) Określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;

(b) Określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;

(c) Ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli krytycznej, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;

(d) ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;

(e) ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;

(f) ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione w lit. a) - e) działają skutecznie; oraz

(g) ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych w lit. a) - f).

Jeżeli dokonuje się jakiegokolwiek modyfikacji w produkcji, procesie lub jakimkolwiek działaniu, przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonują przeglądu procedury i wprowadzają niezbędne w niej zmiany.

3. Ust. 1 stosuje się jedynie do przedsiębiorstw sektora spożywczego uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji

podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I.

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego:

(a) dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z ust. 1 w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa sektora spożywczego;

(b) zapewniają, że każdy dokument opisujący procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem jest zawsze aktualny;

(c) utrzymują inne dokumenty i archiwa dotyczące właściwego okresu.

5. Szczegółowe ustalenia dotyczące stosowania niniejszego artykułu mogą zostać ustanowione zgodnie z procedurą określoną w art. 14 ust. 2. Takie ustalenia mogą ułatwiać wykonanie zastosowanie niniejszego przez niektóre przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w szczególności poprzez zapewnienie wykorzystania procedur określonych w wytycznych w celu zastosowania zasad HACCP, aby zachować zgodność z ust. 1. Takie ustalenia mogą również ustalać okres, podczas którego przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinni utrzymywać dokumenty i archiwa zgodnie z ust. 4 lit. c).

Artykuł 6

Kontrole urzędowe, rejestracja i zatwierdzenie

1. Przedsiębiorstwo sektora spożywczego współpracują z właściwymi organami zgodnie z innym, mającym zastosowanie, prawodawstwem wspólnotowym lub, jeżeli takie nie istnieje, z prawem krajowym.

2. W szczególności, każde przedsiębiorstwo sektora spożywczego powiadamia właściwy organ, w sposób, jakiego wymaga ten ostatni, o każdym przedsiębiorstwie pod jego kontrolą, które uczestniczy w jakimkolwiek z etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności. w celu rejestracji każdego z takich przedsiębiorstw.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają również, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym poprzez powiadamianie o każdej istotnej zmianie w działalności i o każdym zamknięciu istniejącego zakładu.

6. Jednakże, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że zakłady są zatwierdzone przez właściwy organ, w następstwie przynajmniej jednej wizyty w miejscu funkcjonowania, jeżeli zatwierdzenie jest wymagane:

(a) na podstawie prawa krajowego Państwa Członkowskiego, na terenie którego znajduje się przedsiębiorstwo;

(b) na podstawie rozporządzenia (WE) nr 853/2004; lub

(c) przez decyzję przyjętą zgodnie z procedurą określoną w art. 14 ust. 2.

Każde Państwo Członkowskie wymagające zatwierdzenia niektórych zakładów znajdujących się na jego terytorium na podstawie prawa krajowego, jak przewidziano w lit. a), powiadamia Komisję i inne Państwa Członkowskie o odpowiednich przepisach krajowych.

ROZDZIAŁ III

WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI

Artykuł 7

Opracowywanie, upowszechnianie i korzystanie z wytycznych

Państwa Członkowskie zachęcają do opracowywania krajowych wytycznych dobrej praktyki higieny oraz stosowania zasad HACCP zgodnie z art. 8. Wytyczne wspólnotowe opracowywane są zgodnie z art. 9.

Zachęca się do upowszechniania i korzystania zarówno z wytycznych krajowych jak i wspólnotowych. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą jednakże korzystać z tych wytycznych nieobowiązkowo.

Artykuł 8

Wytyczne krajowe

1. Jeżeli opracowywane są krajowe wytyczne dobrej praktyki, są one opracowywane i upowszechniane przez sektory spożywcze:

(a) po zasięgnięciu opinii stron, których interesy mogą zostać w znaczny sposób dotknięte, takich jak właściwe organy i grupy konsumentów;

- (b) uwzględniając odpowiednie kodeksy praktyki z Kodeksu Żywnościowego; oraz
 - (c) jeżeli dotyczą produkcji podstawowej i tych powiązanych działań, które są wymienione w załączniku I, uwzględniając zalecenia określone w Części B załącznika I.
2. Wytyczne krajowe mogą być opracowywane pod egidą krajowego instytutu normalizacyjnego określonego w załączniku II do dyrektywy 98/34/WE
3. Państwa Członkowskie oceniają wytyczne krajowe w celu zapewnienia, że:
- (a) Zostały one opracowane zgodnie z ust. 1;
 - (b) Ich treść ma praktyczne zastosowanie dla sektorów, do których się odnoszą; oraz
 - (c) Są one właściwe jako wytyczne ze względu na zgodność z art. 3, 4 i 5 w sektorach i w odniesieniu do objętych środków spożywczych.
4. Państwa Członkowskie przesyłają Komisji krajowe wytyczne zgodne z wymogami ust. 3. Komisja ustanawia i uruchamia system rejestracji takich wytycznych i udostępnia go Państwom Członkowskim.
5. Wytyczne dobrej praktyki sporządzone na podstawie dyrektywy 93/43/EWG są nadal stosowane po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem, że są one zgodne z jego celami.

Artykuł 9

Wytyczne wspólnotowe

1. Przed opracowaniem wspólnotowych wytycznych dobrej praktyki lub stosowania zasad HACCP, Komisja zasięga opinii Komitetu określonego w art. 14. Celem tej konsultacji jest rozważenie przypadku takich wytycznych, ich zakresu i przedmiotu.
2. Jeżeli wytyczne wspólnotowe są przygotowane, Komisja zapewnia, że są one opracowywane i upowszechniane:
- (a) Przez lub po zasięgnięciu opinii odpowiednich przedstawicieli europejskich sektorów spożywczych, w tym MŚP, oraz innych zainteresowanych stron, takich jak grupy konsumentów;
 - (b) We współpracy ze stronami, których interesy mogą zostać poważnie dotknięte, w tym z właściwymi organami;
 - (c) uwzględniając właściwe kodeksy praktyki z Codex Alimentarius; oraz
 - (d) jeżeli dotyczą produkcji podstawowej i tych powiązanych działań, które są wymienione w załączniku I, uwzględniając zalecenia określone w części B załącznika I.
3. Komitet określony w art. 14 ocenia projekt wytycznych wspólnotowych w celu zapewnienia, że:
- (a) zostały opracowane zgodnie z ust. 2;
 - (b) ich treść ma praktyczne zastosowanie w odniesieniu do sektorów, do których się odnosi w całej Wspólnocie; oraz
 - (c) są one właściwe jako wytyczne ze względu na zgodność z art. 3, 4 i 5 w sektorach i w odniesieniu do objętych środków spożywczych.
4. Komisja okresowo zaprasza Komitet określony w art. 14 do przeglądu wszelkich wytycznych wspólnotowych przygotowanych zgodnie z niniejszym artykułem, we współpracy z organami wspomnianymi w ust. 2. Celem tego przeglądu jest zapewnienie, że wytyczne są praktyczne i że uwzględniają rozwój naukowo-techniczny.
5. Tytuły i odniesienia wspólnotowych wytycznych przygotowanych zgodnie z niniejszym artykułem zostają opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej serii C.

ROZDZIAŁ IV

PRZYWÓZ I WYWÓZ

Artykuł 10

Przywóz

W odniesieniu do higieny przywożonej żywności, odpowiednie wymogi prawa żywnościowego określonego w art. 11 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 obejmują wymogi ustanowione w art. 3 - 6 niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 11

Wywóz

W odniesieniu do higieny wywożonej lub ponownie wywożonej żywności, odpowiednie wymogi prawa żywnościowego określonego w art. 12 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 obejmują wymogi ustanowione w art. 3 - 6 niniejszego rozporządzenia.

ROZDZIAŁ V

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Artykuł 12

Środki wykonawcze i przepisy przejściowe

Środki wykonawcze i przepisy przejściowe mogą zostać ustanowione zgodnie z procedurą określoną w art. 14 ust. 2.

Artykuł 13

Zmiana i dostosowanie załączników I i II

1. Załączniki I i II mogą być dostosowywany lub uaktualniane zgodnie z procedurą określoną w art. 14 ust. 2, uwzględniając:

(a) potrzebę rewizji zaleceń wymienionych w załączniku I część B ust. 2;

(b) doświadczenie uzyskane ze stosowania systemów opartych na HACCP na podstawie art. 5;

(c) rozwój technologiczny i jego praktyczne konsekwencje oraz oczekiwania konsumentów w odniesieniu do składu żywności;

(d) opinie naukowe, w szczególności nowe oceny ryzyka;

(e) kryteria mikrobiologiczne oraz dotyczące temperatury dla środków spożywczych.

2. Odstępstwa od załączników I i II mogą zostać przyznane, w szczególności w celu ułatwienia wykonania art. 5 przez małe przedsiębiorstwa, zgodnie z procedurą określoną w art. 14 ust. 2, uwzględniając odpowiednie czynniki ryzyka, pod warunkiem, że takie odstępstwa nie mają negatywnego wpływu na osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia.

3. Państwa Członkowskie mogą, bez naruszania osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia, przyjąć, zgodnie z ust. 4 do 7 niniejszego artykułu, krajowe środki dostosowujące wymogi ustanowione w załączniku II.

4.(a) Krajowe środki określone w ust. 3 mają na celu:

(i) umożliwienie dalszego korzystania z tradycyjnych metod, na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności; lub

(ii) wyjście naprzeciw potrzebom przedsiębiorstw zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych.

(b) W innych przypadkach, stosują się one tylko do konstrukcji, organizacji i wyposażenia zakładów.

5. Każde Państwo Członkowskie zamierzające przyjąć krajowe środki określone w ust. 3 powiadamia Komisję i inne Państwa Członkowskie. Powiadomienie powinno

(a) zawierać szczegółowy opis wymogów, które Państwo Członkowskie uważa za niezbędne do dostosowania oraz charakter docelowych dostosowań;

(b) opisywać dane środki spożywcze oraz zakłady;

(c) wyjaśniać powody dostosowania, w tym, gdzie właściwe, poprzez podsumowanie przeprowadzonych analiz zagrożenia oraz wszelkich działań, które należy podjąć w celu zapewnienia, że dostosowanie nie naruszy celów niniejszego rozporządzenia; oraz

(d) podawać wszelkie inne istotne informacje.

6. Pozostałe Państwa Członkowskie mają trzy miesiące od chwili otrzymania powiadomienia określonego w ust. 5 na przesłanie pisemnych uwag Komisji. W przypadku dostosowań wynikających z ust. 4 lit b), okres ten, na wniosek któregośkolwiek z Państw Członkowskich, zostaje przedłużony do czterech miesięcy. Komisja może, a kiedy otrzymuje pisemne uwagi od jednego lub więcej Państw Członkowskich, zasięga opinii Państw Członkowskich w ramach Komitetu określonego w art. 14 ust. 1.

Komisja może podjąć decyzję, zgodnie z procedurą określoną w art. 14 ust. 2, czy przewidywane działania mogą zostać wykonane, z zastrzeżeniem, jeżeli jest to niezbędne, właściwych zmian. Gdzie właściwe, Komisja może zaproponować ogólne działania zgodnie z ust. 1 lub 2.

7. Państwo Członkowskie może przyjąć krajowe środki dostosowujące wymogi zawarte w załączniku II jedynie:

(a) zgodnie z decyzją przyjętą na podstawie ust. 6; lub

(b) jeżeli, miesiąc po upływie okresu określonego w ust. 6, Komisja nie powiadomiła Państw Członkowskich, że otrzymała pisemne uwagi lub, że zamierza zaproponować przyjęcie decyzji zgodnie z ust. 6.

Artykuł 14

Procedura komitetu

1. Komisja jest wspomagana przez Stały Komitet ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

2. W każdym przypadku gdy dokonywane jest odniesienie do niniejszego ustępu, stosuje się art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, uwzględniając przepisy jej art. 8.

Okres ustanowiony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE ustala się na trzy miesiące.

3. Komitet uchwała swój regulamin wewnętrzny

Artykuł 15

Zasięganie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności

Komisja zasięga opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w każdej sprawie wchodzącej w zakres niniejszego rozporządzenia, która może mieć znaczny wpływ na zdrowie publiczne oraz, w szczególności, przed zaproponowaniem kryteriów, wymogów lub poziomów docelowych zgodnie z art. 4 ust. 4.

Artykuł 16

Sprawozdanie dla Parlamentu Europejskiego i Rady

1. Komisja, najpóźniej do ? przedkłada sprawozdanie dla Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Sprawozdanie, w szczególności, dokonuje przeglądu doświadczenia uzyskanego ze stosowania niniejszego rozporządzenia i rozważa, czy pożądane i praktyczne jest dokonanie rozszerzenia stosowania wymogów z art. 5 na przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I.

3. Komisja dołącza do sprawozdania, jeżeli jest to właściwe, odpowiednie propozycje.

Artykuł 17

Uchylenie

1. Dyrektywa 93/43/EWG zostaje uchylona z mocą od dnia stosowania niniejszego rozporządzenia.

2. Odniesienia do uchylonej dyrektywy należy traktować jako odniesienia do niniejszego rozporządzenia.

3. Jednakże, decyzje przyjęte na podstawie art. 3 ust. 3 oraz art. 10 dyrektywy 93/43/EWG pozostają wiążące do czasu ich zastąpienia przez decyzje przyjęte zgodnie z niniejszym rozporządzeniem lub rozporządzeniem (WE) nr 178/2002. Do czasu określenia kryteriów lub wymogów określonych w art. 4 ust. 3 lit. a) - e) niniejszego rozporządzenia, Państwa Członkowskie mogą utrzymywać wszelkie przepisy krajowe ustanawiające takie kryteria lub wymogi, jakie zostały przyjęte zgodnie z dyrektywą 93/43/EWG.

4. Do czasu stosowania nowego prawodawstwa wspólnotowego ustanawiającego reguły dotyczące urzędowych kontroli żywności, Państwa Członkowskie podejmują wszelkie właściwe działania w celu zapewnienia wypełnienia obowiązków ustanowionych w lub na podstawie niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 18

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwadzieścia dni po jego opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Stosuje się je 18 miesięcy po dacie, w której wszystkie z poniższych aktów wejdą w życie:

(a) rozporządzenie (WE) nr 853/2004;

(b) rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczegółowe zasady organizacji kontroli urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi ; oraz

(c) dyrektywa 2004/41/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 kwietnia 2004 r. uchylająca niektóre dyrektywy dotyczące higieny żywności oraz warunków zdrowotnych dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi .

Jednakże, stosuje się je nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2006 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Strasburgu, dnia 29 kwietnia 2004 r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego W imieniu Rady

Przewodniczący Przewodniczący

P. COX M. MCDOWELL