PROJEKT

ROZPORZĄDZENIE

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI[[1]](#footnote-1))

z dnia ………………. 2019 r.

w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw[[2]](#footnote-2))

Na podstawie art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r. poz. 242 i 471 oraz z 2018 r. poz. 650 i 2136) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa niektóre wymagania weterynaryjne dotyczące konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw, w których dokonuje się uboju zwierząt gospodarskich kopytnych, drobiu, zajęczaków lub zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, lub dodatkowo rozbioru mięsa pozyskanego z tych zwierząt.

§ 2. W rzeźni, o której mowa w § 1, zwanej dalej „rzeźnią rolniczą”:

1) poddaje się ubojowi wyłącznie zwierzęta, o których mowa w § 1, których posiadaczem jest podmiot prowadzący tę rzeźnię, lub inny podmiot utrzymujący takie zwierzęta w gospodarstwie położonym w tym samym powiecie, w którym zlokalizowana jest ta rzeźnia;

2) dopuszcza się dokonywanie rozbioru mięsa pozyskanego w wyniku uboju zwierząt, o których mowa w pkt 1.

§ 3. 1. Łączna liczba zwierząt poddawanych ubojowi w rzeźni rolniczej wynosi dziennie nie więcej niż – w przypadku:

1) drobiu albo zajęczaków – 25 sztuk;

2) ptaków bezgrzebieniowych – 1 sztukę;

3) świń o wadze:

a) powyżej 15 kilogramów – 6 sztuk,

b) poniżej 15 kilogramów – 10 sztuk;

4) owiec albo kóz o wadze:

a) powyżej 15 kilogramów – 6 sztuk,

b) poniżej 15 kilogramów – 10 sztuk;

5) bydła albo koni:

a) w wieku powyżej 3 miesięcy – 1 sztukę,

b) w wieku poniżej 3 miesięcy – 2 sztuki;

6) kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych – 3 sztuki.

2. Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce prowadzenia przez podmiot rzeźni rolniczej, na wniosek tego podmiotu, może wyrazić zgodę na przekroczenie dziennego limitu zwierząt poddawanych ubojowi, o którym mowa w ust. 1, pod warunkiem zachowania rocznego limitu zwierząt poddawanych ubojowi, który wynosi w przypadku:

1) drobiu albo zajęczaków – 9 125 sztuk;

2) ptaków bezgrzebieniowych – 365 sztuk;

3) świń o wadze:

a) powyżej 15 kilogramów – 2 190 sztuk,

b) poniżej 15 kilogramów – 3 650 sztuk;

4) owiec albo kóz o wadze:

a) powyżej 15 kilogramów – 2 190 sztuk,

b) poniżej 15 kilogramów – 3 650 sztuk;

5) bydła albo koni:

a) w wieku powyżej 3 miesięcy – 365 sztuk,

b) w wieku poniżej 3 miesięcy – 720 sztuk;

6) kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych – 1 085 sztuk.

§ 4. Podmiot prowadzący rzeźnię rolniczą zapewnia, że:

1) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.[[3]](#footnote-3)) – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”, w załączniku II w rozdziale I w ust. 3, albo

2) w rzeźni rolniczej jest dostępna co najmniej jedna toaleta spłukiwana wodą, podłączona do sprawnego systemu kanalizacyjnego:

a) której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się ubój zwierząt lub znajduje się mięso, lub

b) zlokalizowana w pobliżu tej rzeźni;

3) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 852/2004 w załączniku II w rozdziale I w  ust. 9, albo

4) w rzeźni rolniczej znajduje się miejsce do zmiany odzieży własnej na odzież roboczą i ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej przez osoby wykonujące czynności związane z ubojem zwierząt i produkcją mięsa;

5) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 852/2004 w załączniku II w rozdziale I w  ust. 10, albo

6) w rzeźni rolniczej znajduje się wyodrębnione, zamykane miejsce lub zamykany pojemnik na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania;

7) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z poźn. zm.[[4]](#footnote-4)) – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 853/2004”, w załączniku III w sekcji I w rozdziale II w ust. 1 w lit. a i c, albo w sekcji II w rozdziale II w ust. 1, albo

8) w rzeźni rolniczej poddawane są ubojowi wyłącznie zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym zlokalizowana jest ta rzeźnia, bezpośrednio po ich doprowadzeniu lub przetransportowaniu do tej rzeźni;

9) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale II w ust. 1 w lit. b, albo

10) rzeźnia rolnicza:

a) jest wyposażona w pomieszczenia zamykane na klucz lub zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt, lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt, albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą – w przypadku gdy w rzeźni tej są poddawane ubojowi zwierzęta, których posiadaczami są inne podmioty, niż podmiot prowadzący tę rzeźnię, przy czym nie jest konieczne aby pomieszczenia te i zagrody były wyposażone w oddzielny system odprowadzania ścieków, o ile organizacja uboju oraz system ten wyklucza możliwość zakażenia zdrowych zwierząt oczekujących na ubój lub wyklucza zanieczyszczenie mięsa, w przypadku gdy w rzeźni tej przebywają zwierzęta chore na chorobę zakaźną zwierząt, lub podejrzane o chorobę zakaźną zwierząt, albo zakażone lub podejrzane o zakażenie taką chorobą, albo

b) nie jest wyposażona w pomieszczenia zamykane na klucz lub zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt, lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt, albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą – w przypadku gdy w rzeźni tej są poddawane ubojowi wyłącznie zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym zlokalizowana jest ta rzeźnia i zwierzęta te są doprowadzane lub transportowane bezpośrednio z gospodarstwa do tej rzeźni;

11) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale II w ust. 2 w lit. a–c, albo w sekcji II w rozdziale II w ust. 2 lit. a–c, albo

12) rzeźnia rolnicza składa się z co najmniej jednego pomieszczenia, z tym że to samo pomieszczenie może być wykorzystywane do przeprowadzania różnych czynności:

a) opróżniania i czyszczenia żołądków i jelit, lub w przypadku drobiu i zajęczaków patroszenia i dalszej obróbki, łącznie z dodawaniem przypraw korzennych do całych tusz, pod warunkiem że czynności te są wykonywane w innym czasie niż ubój zwierząt, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, a po nich zakończeniu przeprowadza się odpowiednie czyszczenie i odkażenie miejsc, w których były wykonywane lub w razie potrzeby całego pomieszczenia;

b) innych czynności niż wymienione w lit. a, w tym:

– ogłuszania i wykrwawiania,

– w przypadku świń: sparzania, odszczeciniania, oparzania i opalania,

– w przypadku drobiu i zajęczaków: oskubywania lub oskórowania oraz sparzania,

– wytrzewiania i dalszej obróbki,

– obróbki czystych narządów wewnętrznych i flaków,

– wstępnej obróbki i czyszczenia podrobów, zwłaszcza oskórowanych głów, jeżeli nie jest wykonywana na linii uboju,

– pakowania zbiorczego podrobów,

– wysyłki mięsa

- pod warunkiem że czynności te są wykonywane w odrębnym miejscu albo w innym czasie, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, a po ich zakończeniu przeprowadza się odpowiednie czyszczenie i odkażenie miejsc, w których były wykonywane lub, w razie potrzeby, całego pomieszczenia;

13) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale II w ust. 3 albo w sekcji II w rozdziale II w ust. 3, albo

14) w rzeźni rolniczej funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji, a w przypadku gdy do tego odkażania używana jest woda, to jej temperatura powinna być nie niższa niż 82 °C;

15) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale II w ust. 4 albo w sekcji II w rozdziale II w ust. 4, albo

16) w rzeźni rolniczej są zainstalowane, możliwie najbliżej stanowisk pracy, urządzenia do mycia i odkażania rąk dla pracowników mających kontakt z mięsem, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki;

17) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale II w ust. 5 albo w sekcji II w rozdziale II w ust. 5, albo

18) rzeźnia rolnicza jest wyposażona w co najmniej jedno urządzenie do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi, a mięso zatrzymane jest przechowywane w urządzeniu do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi, pod warunkiem że zostały opracowane i wdrożone procedury dotyczące postępowania z zatrzymanym mięsem, gwarantujące, że zatrzymane mięso nie zostanie pomylone z pozostałym mięsem znajdującym się w tym urządzeniu, w szczególności przez odpowiednie oznakowanie takiego mięsa, oraz zatrzymane mięso:

a) nie pochodzi od zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt, lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt, albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą, zgodnie z przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt,

b) jest przechowywane w urządzeniu do chłodniczego przechowywania mięsa przeznaczonym do przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego w sposób zapobiegający stykaniu się tego mięsa z pozostałym mięsem składowanym w tym urządzeniu,

c) nie opuści urządzenia do chłodniczego przechowywania mięsa do czasu podjęcia przez urzędowego lekarza weterynarii ostatecznej decyzji w sprawie tego mięsa;

19) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale II w ust. 6 albo w sekcji II w rozdziale II w ust. 6, albo

20) zwierzęta są doprowadzone lub transportowane do rzeźni rolniczej bezpośrednio z gospodarstwa, w którym były utrzymywane, oraz środek transportu i urządzenia do transportu są czyszczone, myte i odkażane;

21) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale II w ust. 7 oraz w rozdziale IV w ust. 20, albo

22) ubój zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt, lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt, albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą odbywa się w tym samym pomieszczeniu co ubój zwierząt zdrowych, po zakończeniu uboju zwierząt zdrowych, pod warunkiem że czyszczenie i odkażanie urządzeń wykorzystywanych do uboju zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt, lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt, albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą, jest wykonywane zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez powiatowego lekarza weterynarii oraz urządzenia wykorzystywane do uboju zwierząt, w przypadku gdy wcześniej był przeprowadzany ubój zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt, lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt, albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą, są przed wznowieniem uboju oczyszczenie i odkażanie pod nadzorem urzędowym;

23) rzeźnia rolnicza spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale II w ust. 8, albo

24) do przechowywania:

a) obornika wyznaczony jest specjalny obszar lub miejsce poza rzeźnią rolniczą, odpowiednio zabezpieczone przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt,

b) treści przewodu pokarmowego używa się zamkniętego, szczelnego pojemnika, zabezpieczonego przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt.

§ 5. Podmiot prowadzący rzeźnię rolniczą, w której odbywa się dodatkowo rozbiór mięsa, oprócz wymagań określonych w § 4, zapewnia że:

1) są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 załączniku III w sekcji I w rozdziale III w ust. 2 albo w sekcji II w rozdziale III w ust. 1 w lit. b, albo

2) mięso pakowane i niepakowane pozyskane w wyniku rozbioru jest przechowywane:

a) w jednym, oddzielnym pomieszczeniu, innym niż pomieszczenie, w którym odbywa się ubój zwierząt lub rozbiór mięsa, pod warunkiem że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanego mięsa i opakowań, albo

b) w przypadku gdy rzeźnia rolnicza składa się z jednego pomieszczenia, w którym odbywa się ubój zwierząt lub dodatkowo rozbiór mięsa:

– w co najmniej dwóch urządzeniach do chłodniczego przechowywania mięsa, z których każdy służy do oddzielnego przechowywania mięsa pakowanego, albo niepakowanego, albo

– w tym samym urządzeniu do chłodniczego przechowywania mięsa, pod warunkiem że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanego mięsa i opakowań;

3) są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 załączniku III w sekcji I w rozdziale III w ust. 3 albo w sekcji II w rozdziale III w ust. 1 w lit. c, albo

4) rozbiór odbywa się po zakończeniu uboju oraz po odpowiednim oczyszczeniu i odkażeniu pomieszczenia, w którym odbywał się ubój, oraz że przy rozbiorze są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale V albo w sekcji II w rozdziale V;

5) są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 załączniku III w sekcji I w rozdziale III w ust. 4 albo w sekcji II w rozdziale III w ust. 1 w lit. d, albo

6) w rzeźni rolniczej są zainstalowane, możliwie najbliżej stanowisk pracy, urządzenia do mycia i odkażania rąk dla pracowników mających kontakt z niepakownym mięsem, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki;

7) są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 załączniku III w sekcji I w rozdziale III w ust. 5 albo w sekcji II w rozdziale III w ust. 1 w lit. e, albo

8) w rzeźni rolniczej funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji.

§ 7. Mięso pozyskane w rzeźniach rolniczych może być wprowadzane na rynek wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

§ 8. 1. Tusze, półtusze, ćwierćtusze lub części tuszy powstałe z podziału półtusz na trzy części pozyskane ze zwierząt gospodarskich kopytnych lub kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, w rzeźniach rolniczych spełniających co najmniej jedno z wymagań, o których mowa w § 4 pkt 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22 i 24 oraz w § 5 pkt 2, 4, 6 i 8, uznane za zdatne do spożycia przez ludzi znakuje się znakiem weterynaryjnym okrągłym o średnicy 6 cm, zawierającym w:

1) górnej części – litery PL;

2) środku – weterynaryjny numer identyfikacyjny;

3) dolnej części – litery IW.

2. Do znakowania, o którym mowa w ust. 1, przepisy rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206, z późn. zm.[[5]](#footnote-5)) – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75) załącznik I sekcja I rozdział III ust. 1, 2, 4 i 5 stosuje się odpowiednio.

§ 9. 1. Mięso z drobiu, zajęczaków oraz ptaków bezgrzebieniowych pozyskane w rzeźniach rolniczych spełniających co najmniej jedno z wymagań, o których mowa w § 4 pkt 2, 6, 8, 12, 14, 16, 18 i 20 oraz w § 5 pkt 2, 4, 6 i 8, uznane za zdatne do spożycia przez ludzi, oraz mięso ze zwierząt gospodarskich kopytnych, lub kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, drobiu i zajęczaków oraz ptaków bezgrzebieniowych pozyskane w wyniku rozbioru dokonanego w rzeźniach rolniczych spełniających co najmniej jedno z wymagań, o których mowa w § 4 pkt 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22 i 24 oraz w § 5 pkt 2, 4, 6 i 8, uznane za zdatne do spożycia przez ludzi, zaopatruje się w znak identyfikacyjny okrągły, zawierający w:

1) górnej części – litery PL;

2) środku – weterynaryjny numer identyfikacyjny;

3) dolnej części – litery IW.

2. Do znakowania, o którym mowa w ust. 1, przepisy rozporządzenia nr 853/2004 załącznik II sekcja I ust. 1, 2, 5, 9–11, 13 i 14 stosuje się odpowiednio.

§ 10. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

1. ) Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2018 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1250). [↑](#footnote-ref-1)
2. ) Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu….pod numerem ……, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. poz. 2039 oraz z 2004 r. poz. 597), które wdraża postanowienia dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz. Urz. UE L 241 z 17.09.2015, str. 1). [↑](#footnote-ref-2)
3. ) Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 153 z 12.06.2008, str. 42; Dz. Urz. UE L 277 z 18.10.2008, str. 7; Dz. Urz. UE L 87 z 31.03.2009, str. 109; Dz. Urz. UE L 160 z 12.06.2013, str. 19 oraz Dz. Urz. UE L 222 z 17.08.2016, str. 114. [↑](#footnote-ref-3)
4. ) Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 27 i 83; Dz. Urz. UE L 320 z 18.11.2006, str. 1; Dz. Urz. UE L 363 z 20.12.2006, str. 1; Dz. Urz. UE L 281 z 25.10.2007, str. 8; Dz. Urz. UE L 277 z 18.10.2008, str. 8; Dz. Urz. UE L 87 z 31.03.2009, str. 109; Dz. Urz. UE L 178 z 09.07.2009, str. 25; Dz. Urz. UE L 314 z 01.12.2009, str. 8; Dz. Urz. UE L 159 z 25.06.2010, str. 18; Dz. Urz. UE L 46 z 19.02.2011, str. 14; Dz. Urz. UE L 327 z 09.12.2011, str. 39; Dz. Urz. UE L 8 z 12.01.2012, str. 29; Dz. Urz. UE L 158 z 10.06.2013, str. 1; Dz. Urz. UE L 160 z 12.06.2013, str.15; Dz. Urz. UE L 220 z 17.08.2013, str. 14; Dz. Urz. UE L 69 z 08.03.2014, str. 95; Dz. Urz. UE L 175 z 14.06.2014, str. 6; Dz. Urz. UE L 307 z 28.10.2014, str. 28, Dz. Urz. UE L 67 z 12.03.2016, str. 22; Dz. Urz. UE L 29 z 2.02.2017, str. 21, Dz. Urz. UE L 144 z 7.06.2017, str. 37, Dz. Urz. UE L 285 z 31.10.2017, str. 3 i 10 oraz Dz. Urz. UE L 239 z 24.09.2018, str. 41. [↑](#footnote-ref-4)
5. ) Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 27 i 83, Dz. Urz. UE L 320 z 18.11.2006, str. 11, Dz. Urz. UE L 363 z 20.12.2006, str. 1, Dz. Urz. UE L 277 z 18.10.2008, str. 15, Dz. Urz. UE L 87 z 31.03.2009, str. 109, Dz. Urz. UE L 149 z 15.06.2010, str. 1, Dz. Urz. UE L 46 z 19.02.2011, str. 17, Dz. Urz. UE L 196 z 28.07.2011, str. 3, Dz. Urz. UE L 158 z 10.06.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 69 z 08.03.2014, str. 95 i 99, Dz. Urz. UE L 175 z 14.06.2014, str. 6, Dz. Urz. UE L 323 z 09.12.2015, str. 2, Dz. Urz. UE L 29 z 2.02.2017, str. 21, Dz. Urz. UE L 285 z 31.10.2017, str. 6, Dz. Urz. UE L 118 z 8.05.2018, str. 1, Dz. Urz. UE L 176 z 11.07.2018, str. 11 oraz Dz. Urz. UE L 279 z 9.11.2018, str. 65. [↑](#footnote-ref-5)