Wymagania weterynaryjne

przy produkcji produktów

rybołówstwa

dla statków rybackich

**CZĘŚĆ I - DOKUMENTACJA**

|  |
| --- |
| Właściciel kutra powinien **posiadać:**1. **Licencję połowową**
2. **Specjalne zezwolenie połowowe**

Właściciel kutra powinien **prowadzić** :1. **Dziennik połowowy** – kiedy łowi się z kutra o długości równej i większej niż 8 metrów
2. **Miesięczny raport połowowy** – kiedy łowi się z kutra o długości poniżej 10 metrów. Nie trzeba prowadzić powyższego raportu , kiedy łowi się dorsza z kutra o długości 8-10 metrów – wtedy prowadzi się tylko dziennik połowowy.
3. **Deklaracja przeładunkowa lub wyładunkowa** - kiedy łowi się ze statków o długości co najmniej 10 metrów.

Kiedy ryba jest sprzedawana do **skupu lub do centrum pierwszej sprzedaży** to właściciel kutra powinien wystawiać :1. Handlowy Dokument Identyfikacyjny (**HDI**) dla złowionej ryby – gatunek ryby, ilość ryby, nazwa i adres tego, kto łowi, nazwa i adres tego, komu będzie ryba sprzedawana, data połowu, data sprzedaży, narzędzie połowowe, obszar i podobszar połowu

Podmiot nie musi wystawiać osobnego dokumentu HDI w przypadku, kiedy na złowioną rybę wystawiono **fakturę**, pod warunkiem , że na fakturze zamieszczone są wszystkie dane, które muszą być w HDI oraz na fakturze umieszczony jest zapis, iż **„faktura stanowi jednocześnie HDI”.** 1. Kiedy ryba jest przekazywana do **centrum pierwszej sprzedaży**, centrum pierwszej sprzedaży wystawia **dokument sprzedaży** - oryginał tego dokumentu właściciel kutra musi przechowywać przez **rok.**
2. **Dokument Handlowy na odpady rybne** kategorii III, czyli odpady powstałe przy odgławianiu i patroszeniu oraz na ryby niewymiarowe
 |
|  (przyłów) – wzór dokumentu w załączeniu. Trzeba mieć podpisaną **umowę na odbiór odpadów** rybnych.Ryby niewymiarowe (przyłów) to też odpady kategorii III.**Ilości ryby złowionej podczas połowu trzeba wpisywać do dziennika połowowego lub miesięcznego raportu połowowego**.**Ilość ryby wykazana na HDI plus ilość odpadów rybnych (kat. III) wykazana na dokumencie handlowym dla odpadów kat. III musi być równa ilości ryby złowionej podczas połowu i wpisanej do dziennika połowowego lub raportu miesięcznego**. |

Regulacje odnośnie dokumentacji, jaką powinien prowadzić podmiot posiadający kuter rybacki, są zawarte w następujących przepisach:

* art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 - mówi o tym, że możliwość śledzenia żywności musi być zapewniona na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

Oznacza to, że podmioty działające na rynku spożywczym, w tym armatorzy statków rybackich, muszą być w stanie identyfikować przedsiębiorstwa, którym dostarczyły swoje produkty. Informacje te muszą być przekazywane na żądanie właściwym organom – np. przedstawicielom Inspekcji Weterynaryjnej

* ustawa z dnia z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego ( Dz.U.2014.1577, art. 9 ust. 2a ) *„Zaopatrywanie produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych na rynek w wymagane dokumenty (świadectwa)” –* oznacza to, że dla każdej partii połowów należy sporządzić dokument, w którym zawarte będą dane identyfikujące tą partię, to znaczy zawierający informacje takie jak oznaka rybacka kutra, data połowu, użyte narzędzia połowowe itd.; takim dokumentem może być Handlowy Dokument Identyfikacyjny lub faktura, pod warunkiem iż zawiera ona wszystkie niezbędne, określone osobnymi przepisami informacje
* rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, art. 3) *„Dokumenty towarzyszące wysyłkom każdej partii żywności pochodzenia zwierzęcego zawierają informacje dotyczące:* ***dokładnego opisu żywności, wolumenu lub ilości, nazwy i adresu podmiotu wysyłającego, nazwy i adresu właściciela wysyłanej żywności, jeżeli jest inny niż podmiot wysyłający, nazwy i adresu odbiorcy żywności, nazwy i adresu właściciela otrzymywanej żywności, jeżeli jest inny niż jej odbiorca, odniesienie identyfikujące serię, partię lub przesyłkę oraz datę wysyłki”*** – wszystkie powyższe dane powinny być zawarte w dokumencie towarzyszącym sprzedaży złowionych produktów rybołówstwa do podmiotów skupujących, to jest w Handlowym Dokumencie identyfikacyjnym, w dokumencie sprzedaży.
* ustawa z dnia 19 grudnia 2014 r. o rybołówstwie morskim (Dz.U.2015.222), np.: *„Rybołówstwo komercyjne może być wykonywane przez armatora, (...), przy użyciu statku wpisanego do rejestru statków rybackich, zwanego dalej „statkiem rybackim”, na który: 1) została wydana licencja; 2) zostało wydane specjalne zezwolenie połowowe.”* - (art. 8. ustawy o rybołówstwie morskim) – ustawa ta nakłada obowiązek posiadania licencji połowowej oraz specjalnego zezwolenia połowowego jako warunek prowadzenia działalności polegającej na połowach ryb z własnego kutra
* ustawa o z dnia 5 grudnia 2008 r. o organizacji rynku rybnego (Dz. U.2015.1970), art. 18 *„****Dokument sprzedaży*** *wystawia przedsiębiorca wpisany do rejestru skupujących i przekazuje jego oryginał sprzedającemu; ”* - ustanawia obowiązek posiadania przez armatora statku rybackiego dokumentu sprzedaży, w przypadku przekazania złowionych produktów rybołówstwa do innego podmiotu, np. centrum pierwszej sprzedaży ryb; w rozporządzeniu wydanym w trybie tej ustawy określono obowiązujący wzór dokumentu sprzedaży – załącznik

Zgodnie z powyższymi przepisami podmiot posiadający kuter rybacki powinien być w posiadaniu następującej dokumentacji:

1. Licencja połowowa
* oznacza urzędowy dokument nadający jego właścicielowi prawo do wykorzystania danej zdolności połowowej w celu komercyjnej eksploatacji żywych zasobów wodnych
* zawiera ona minimalne wymogi dotyczące identyfikacji, cech technicznych i wyposażenia wspólnotowego statku rybackiego
* minimum informacji, jakie zawiera licencja połowowa:

|  |
| --- |
| INFORMACJE DOT. STATKU RYBACKIEGO (1) Numer unijnego rejestru floty rybackiej (2) Nazwa statku rybackiego (3) Państwo bandery/państwo rejestracji (3) Port rejestracji (nazwa i kod państwa (3) Oznaka rybacka (3) Międzynarodowy radiowy sygnał wywoławczy (IRCS POSIADACZ LICENCJI/WŁAŚCICIEL STATKU RYBACKIEGO/ARMATOR STATKU RYBACKIEGO (2) Nazwisko osoby fizycznej lub nazwa osoby prawnej PARAMETRY ZDOLNOŚCI POŁOWOWEJ Moc silnika (kW) (5) Pojemność (GT) (6) Długość całkowita (6) Główne narzędzie połowowe(7) Dodatkowe narzędzie połowowe |

* wydana przez ministra właściwego ds. rybołówstwa na wniosek armatora statku rybackiego
* w czasie wykonywania rybołówstwa komercyjnego dokument licencji albo jej duplikat lub kopia poświadczona przez okręgowego inspektora rybołówstwa morskiego za zgodność z oryginałem **znajdują się na statku, na który zostały wydane**
* wzór licencji połowowej zamieszczony jest na stronie internetowej urzędu obsługującego ministra właściwego ds. rybołówstwa
1. Specjalne zezwolenie połowowe
* oznacza upoważnienie do połowów wydane statkowi rybackiemu w uzupełnieniu jego licencji połowowej, upoważniające do prowadzenia określonej działalności połowowej w danym okresie, na danym obszarze lub w odniesieniu do danego łowiska przy spełnieniu warunków szczegółowych
* wydawane dla podmiotów wykonujących rybołówstwo komercyjne na dany rok kalendarzowy przez ministra właściwego ds. rybołówstwa na wniosek armatora
* wzór specjalnego zezwolenia połowowego zamieszczone jest na stronie internetowej urzędu obsługującego ministra właściwego ds. rybołówstwa
1. Dziennik połowowy
* kapitanowie wszystkich statków **o całkowitej długości równej lub większej niż osiem metrów prowadzą dziennik połowowy** zawierający informacje dotyczące wykonywanych czynności.
* **obowiązek prowadzenia dziennika połowowego -** ustawa z dnia 19.12.2014 roku o rybołówstwie morskim art. 68
* dziennik połowowy należy przechowywać na statku rybackim w sposób zapewniający ochronę tego dziennika przed uszkodzeniem lub zniszczeniem
* dziennik połowowy zawiera następujące informacje:

a) oznakę rybacką i nazwę statku rybackiego;

b) kod alfa-3 FAO każdego gatunku i odpowiedni obszar geograficzny, w którym dokonano połowów;

c) datę połowów;

d) datę wyjścia z portu i przybycia do portu oraz czas trwania rejsu połowowego;

e) rodzaj narzędzia, wielkość oczek i rozmiar;

f) szacowane ilości każdego gatunku w kilogramach wagi w relacji pełnej lub, w stosownych przypadkach, w liczbie osobników;

g) liczbę operacji połowowych.

* **wypełnianie dziennika połowowego w formie papierowej** - sposób wypełniania określony w Rozporządzeniu wykonawczym UE nr 404/2011, załącznik IX i X:

|  |
| --- |
| i) Do papierowego dziennika połowowego wpisuje się wszystkie obowiązkowe informacje, nawet jeżeli nie dokonano żadnych połowów: a) codziennie nie później niż o godz. 24.00 i przed wejściem do portu; b) w czasie każdej inspekcji na morzu; c) w czasie wydarzeń określonych w prawodawstwie wspólnotowym lub przez państwo członkowskie bandery. ii) Nowy wiersz w papierowym dzienniku połowowym wypełnia się: a) dla każdego dnia na morzu; b) w przypadku połowów w nowym rejonie ICES lub innym obszarze połowowym w ciągu tego samego dnia; c) w przypadku wprowadzania danych dotyczących nakładu połowowego. iii) Nową stronę w papierowym dzienniku połowowym wypełnia się: a) w przypadku stosowania innego narzędzia lub sieci o innym zakresie wielkości oczek w stosunku do narzędzia stosowanego wcześniej; b) dla wszelkich połowów prowadzonych po przeładunku lub częściowym wyładunku; c) jeżeli liczba kolumn jest niewystarczająca; d) przy opuszczaniu portu, jeżeli nie dokonano wyładunku.iv) Przy opuszczaniu portu lub po zakończeniu przeładunku oraz jeżeli połowy pozostawia się na burcie, ilości każdego gatunku wskazuje się na nowej stronie dziennika połowowego. v) Do wskazywania wykorzystywanych narzędzi połowowych w odpowiednich pozycjach dziennika połowowego w formie papierowej stosuje się kody podane w załączniku XI.  |

1. Miesięczny raport połowowy
* kapitan statku rybackiego o długości całkowitej poniżej 10 m jest obowiązany do sporządzania miesięcznego raportu połowowego
* nie ma wymogu prowadzenia miesięcznego raportu połowowego dla statków rybackich o długości całkowitej 8-10 m, przy użyciu których prowadzi się połowy dorsza; w takich wypadkach konieczne jest jedynie wypełnianie dziennika połowowego
* wpisy do miesięcznego raportu połowowego dokonuje się każdorazowo, przed upływem 24 godzin, po powrocie z łowiska
* do miesięcznego raportu połowowego wpisuje się:

1) oznakę rybacką statku rybackiego;

2) nazwę miesiąca, za który raport został sporządzony;

3) imię i nazwisko, miejsce zamieszkania oraz adres kapitana statku rybackiego;

4) ilość i gatunek złowionych lub przyłowionych organizmów morskich;

5) obszar połowów;

6) rodzaj i liczbę użytych narzędzi połowowych;

7) czas trwania połowów;

8) datę i godzinę wyładunków.

5. Deklaracja przeładunkowa lub wyładunkowa

* kapitanowie statków rybackich o długości całkowitej wynoszącej co najmniej 10 metrów muszą wypełniać i przedkładać deklaracje przeładunkowe i wyładunkowe
* w powyższych deklaracjach należy wykazać wszystkie ilości każdego przeładowanego i wyładowanego gatunku ryb
* deklaracja wyładunkowa zawiera co najmniej następujące informacje:

|  |
| --- |
| * 1. oznakę rybacką i nazwę statku rybackiego;
	2. kod alfa-3 FAO każdego gatunku i odpowiedni obszar geograficzny, w którym dokonano połowów;
	3. ilości każdego gatunku w kilogramach wagi produktu w podziale na postać produktu lub, w stosownych przypadkach, liczbę osobników;
	4. port wyładunku.
 |

 Kapitan wspólnotowego statku rybackiego lub jego przedstawiciel przekazują deklarację wyładunkową jak najszybciej, ale nie później niż 48 godziny po zakończeniu wyładunku swemu państwu członkowskiemu bandery oraz jeżeli wyładunek miał miejsce w porcie innego państwa członkowskiego – właściwym organom odnośnego państwa członkowskiego portu.

 v. Kapitan odpowiada za dokładność danych wpisanych do deklaracji

6. Dokument sprzedaży

* dokument sprzedaży wystawia przedsiębiorca wpisany do rejestru skupujących i przekazuje jego oryginał sprzedającemu (armatorowi)
* oryginał dokumentu sprzedaży sprzedający (armator) przechowuje przez rok od dnia jej otrzymania od przedsiębiorcy wpisanego do rejestru skupujących
* wzór dokumentu sprzedaży określa rozporządzenie – wzór w załączeniu
* dokumenty sprzedaży zawierają następujące dane:

a) oznakę rybacką i nazwę statku rybackiego, który wyładował przedmiotowe produkty;

b) port i datę wyładunku;

c) nazwisko (nazwę) operatora lub kapitana statku rybackiego oraz nazwisko (nazwę) sprzedawcy, jeżeli jest to inna osoba;

d) nazwę (nazwisko) nabywcy oraz jego numer VAT, jego podatkowy numer identyfikacyjny lub inny szczególny identyfikator;

e) kod alfa-3 FAO każdego gatunku i odpowiedni obszar geograficzny, na którym dokonano połowów;

f) ilości każdego gatunku w kilogramach wagi produktu w podziale na postać produktu lub, w stosownych przypadkach, liczbę osobników ( w sztukach);

g) w odniesieniu do wszystkich produktów objętych normami handlowymi, w stosownych przypadkach, jednostkową wielkość lub wagę, klasę, postać oraz świeżość;

h) w stosownych przypadkach – przeznaczenie produktów wycofanych z rynku (przeniesienie, przeznaczenie na paszę, do produkcji mączki na paszę, wykorzystanie jako przynęty lub do celów innych niż spożywcze);

i) miejsce i datę sprzedaży;

j) o ile to możliwe, numer referencyjny i datę faktury oraz, w stosownych przypadkach, umowy sprzedaży;

k) w stosownych przypadkach, odniesienie do deklaracji przejęcia, o której mowa w art. 66, lub do dokumentu przewozowego, o którym mowa w art. 68;

l) cenę

* dane zawarte w dokumencie sprzedaży muszą być zgodne z informacjami podanymi w Handlowym Dokumencie Identyfikacyjnym
1. Handlowy Dokument Identyfikacyjny
* dla wszystkich ryb połowionych, przeznaczonych do sprzedaży, o prawidłowych wymiarach, spełniających wymogi rozporządzenia odnośnie wymiarów ochronnych i okresów ochronnych dla rybołówstwa komercyjnego
* Handlowy Dokument Identyfikacyjny powinien zawierać minimum następujące informacje podawane w przypadku wszystkich partii produktów rybołówstwa i akwakultury:
1. a) numer identyfikacyjny każdej partii;
2. b) oznakę rybacką i nazwę statku rybackiego lub nazwę jednostki produkcji akwakultury;
3. c) kod alfa-3 FAO każdego gatunku;
4. d) datę połowów lub datę produkcji

 e) ilości każdego gatunku w kilogramach wyrażone przez wagę netto lub, w stosownych przypadkach, liczbę osobników;

 f) nazwy i adresy dostawców;

 g) informacje dla konsumentów: przeznaczenie handlowe, nazwę naukową (łacińską), odpowiedni obszar geograficzny (obszar i podobszar połowu ) i metodę produkcji (rodzaj narzędzia połowowego)

 h) informację, czy produkty rybołówstwa były wcześniej zamrażane.

* jeżeli inny wystawiany dokument ( np. faktura ) posiada cechy handlowego dokumentu identyfikacyjnego, to znaczy zawiera wszystkie powyższe informacje, może on zastępować handlowy dokument identyfikacyjny. Należy jedynie nanieść na fakturze odpowiednią adnotację, iż ten dokument stanowi jednocześnie HDI.
1. Dokument Handlowy
* przyłów (część połowu obejmującą organizmy morskie nie będące celem połowów ukierunkowanych), część połowów niespełniająca wymogów rozporządzenia odnośnie wymiarów ochronnych i okresów ochronnych dla rybołówstwa komercyjnego
* odpady powstałe po czynnościach odgławiania, patroszenia, usuwania płetw
* wzór dokumentu handlowego dla odpadów kategorii 3 określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 sierpnia 2014 r. w sprawie wzoru dokumentu handlowego stosowanego przy przewozie, wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych
* podmiot powinien posiadać podpisaną umowę z zakładem uprawnionym do odbioru i przewozu takich odpadów

Powyższe dokumenty należy wypełniać na bieżąco, w sposób zgodny z wytycznymi zawartymi w powyższych przepisach, w celu zapewnienia, iż poszczególne połowy będą mogły zostać na podstawie wypełnionych dokumentów zidentyfikowane na dalszych etapach produkcji.

Wprowadzane do dokumentów dane dotyczące ilości złowionych ryb, gatunków, daty połowu, rodzaju użytych narzędzi połowowych powinny być kompletne, poprawne, zgodne z informacjami zawartymi w handlowych dokumentach identyfikacyjnych, świadectwach, fakturach, listach załadunkowych, dziennikach połowowych, dokumentach sprzedaży.

Informacje dla poszczególnych połowów w podanym zakresie muszą być spójne i zgodne we wszystkich wypełnianych dokumentach.

**CZĘŚĆ II – RYBOŁÓWSTWO KOMERCYJNE**

|  |
| --- |
| Łowimy : * tylko swoimi sieciami ,na które mamy zezwolenie (nie pożyczamy sieci ani od kogoś ani komuś)
* ryby o odpowiednich wymiarach (wymiary ochronne są określone w odpowiednich zarządzeniach )
* ryby, które w danym czasie wolno łowić (okresy ochronne są określone w odpowiednich zarządzeniach)

1. Jeśli jest decyzja nadająca numer **na kuter** to wtedy można:- łowić ryby ze swojego kutra **-** na kutrze można złowione ryby:* uśmiercać
* wykrwawiać
* odgławiać
* patroszyć
* usuwać płetwy
* chłodzić
* pakować
 |
| Złowione ryby trzeba jak najszybciej sprzedać do centrum pierwszej sprzedaży lub do podmiotów skupujących ryby. **Złowionych ryb nie można sprzedawać z kutra konsumentom końcowym.** 2. Jeśli jest decyzja nadająca numer weterynaryjny **na kuter** i jest projekt technologiczny **na sprzedaż bezpośrednią** zatwierdzony przez PLW oraz decyzja nadająca numer weterynaryjny na sprzedaż bezpośrednią – wtedy można :- łowić ryby ze swojego kutra- na kutrze można ryby:* uśmiercać
* wykrwawiać
* odgławiać
* patroszyć
* usuwać płetwy
* chłodzić
* pakować

Ryby jak najszybciej wyładowujemy z kutra na ląd, żeby je **schłodzić** – ryby mają mieć temperaturę od **-1°C do + 2°C.** Ryby można schładzać lodem – lód można zakupić lub można zaopatrzyć się we własną wytwornicę lodu.Złowione ryby można sprzedać do centrum pierwszej sprzedaży lub do podmiotów skupujących ryby albo dokonać dalszej obróbki w boksie i potem sprzedać konsumentowi końcowemu.**W** **boksie** można dokonywać:- obróbki złowionych ryb tj. uśmiercać, wykrwawiać, odgławiać, patroszyć, usuwać płetwy, chłodzić, pakować - oraz **sprzedawać tylko ryby złowione ze swojego kutra (nie można sprzedawać ryb pochodzących z zakupu oraz pochodzących z gatunków innych niż gatunki Morza Bałtyckiego**)do konsumenta końcowego, ale **nie można ryb:** filetować, porcjować, wędzić, marynować.3. Jeśli jest decyzja zatwierdzająca projekt technologiczny **MLO** (działalność marginalna, lokalna, ograniczona) oraz nadająca numer weterynaryjny dla MLO,  |
| to wtedy można:- ryby filetować, porcjować, chłodzić, mrozić, wędzić, marynować - ryby można sprzedawać do:1. konsumenta końcowego - sprzedaż ryb do konsumenta końcowego w miejscu, gdzie prowadzone jest MLO może odbywać się bez limitu kilogramów2. lub do sklepów detalicznych sprzedających ryby do konsumenta końcowego; w przypadku dostaw do sklepów detalicznych obowiązuje limit kilogramowy dla tych dostaw – w przypadku ryb limit wynosi 0,15 tony/tydzień oraz ograniczony zasięg terytorialny ( sprzedaż tylko w obrębie województwa i powiatów sąsiadujących z tym województwem). - ryby mogą pochodzić z własnych połowów ( jeśli łowi się własnym kutrem)- ryby zakupione – wtedy dozwolona jest sprzedaż ryb innych niż z Bałtyku (np. halibut)Podmiot, który prowadzi sprzedaż bezpośrednią, może rozszerzyć swoją działalność i zarejestrować się jako podmiot MLO. Wtedy nadany jest jeden numer weterynaryjny dla wspólnej działalności SB i MLO. Wtedy dozwolone są czynności i dla SB i dla MLO.  |

1. Zgodnie z definicją zawartą w ustawie z dnia 19 grudnia 2014 r. o rybołówstwie morskim:

 **rybołówstwo komercyjne** – połów organizmów morskich w celach zarobkowych

 **połowy ukierunkowane** - połowy prowadzone w celu pozyskiwania określonych gatunków organizmów morskich przy użyciu technik lub narzędzi połowowych przeznaczonych do połowów tych gatunków;

rybołówstwo komercyjne może być prowadzone wyłącznie statkiem rybackim wpisanym do rejestru statków rybackich, na który wydano licencję połowową oraz specjalne zezwolenie połowowe - przepisy Unii Europejskiej, rozporządzenia nr 1224/2009 oraz rozporządzenia nr 404/2011 oraz art. 8 ustawy o rybołówstwie morskim.

2. Kwoty połowowe

* indywidualna kwota połowowa – maksymalna liczba sztuk lub masa danego gatunku organizmów morskich wyodrębniona w ramach podziału ogólnej kwoty połowowej, przyznawana armatorowi na statek rybacki do odłowienia w specjalnym zezwoleniu połowowym wydanym na ten statek
* ogólna kwota połowowa – maksymalna liczba sztuk lub masa organizmów morskich danego gatunku: a) przyznawana Rzeczypospolitej Polskiej do odłowienia w danym okresie na określonym obszarze, zgodnie z przepisami Unii Europejskiej dotyczącymi przyznawania poszczególnym państwom członkowskim Unii Europejskiej uprawnień do połowów poszczególnych gatunków organizmów morskich, b) określana na dany rok kalendarzowy przez ministra właściwego do spraw rybołówstwa do odłowienia na określonym obszarze;
* wspólna kwota połowowa – kwota połowowa danego gatunku organizmów morskich wyodrębniona w ramach podziału ogólnej kwoty połowowej, przyznawana armatorom statków rybackich do odłowienia bez podziału na poszczególne statki rybackie;
* zbiorcza kwota połowowa – przyznawana uznanej organizacji producentów kwota połowową określonego gatunku organizmów morskich, utworzona z sumy indywidualnych kwot połowowych przyznanych armatorom zrzeszonym w tej organizacji;

3. Zabrania się: (art. 12. ustawy o rybołówstwie morskim) :

* prowadzenia połowów w ramach wykonywania rybołówstwa komercyjnego gatunku organizmów morskich:

a) którego ogólna kwota połowowa została wyczerpana,

b) dla którego został wprowadzony zakaz połowów;

* wykonywania rybołówstwa komercyjnego:

a) narzędziami połowowymi, które nie są wpisane w specjalnym zezwoleniu połowowym lub których używanie jest w danym okresie lub na określonym obszarze zabronione,

b) organizmów morskich: – które nie przekroczyły ustanowionych dla nich wymiarów ochronnych, – które znajdują się w ustanowionych dla nich okresach ochronnych, – gatunku, dla którego został wprowadzony zakaz połowów ukierunkowanych lub zakaz połowów w danym okresie lub na danym obszarze,

c) na obszarach wyłączonych z wykonywania rybołówstwa komercyjnego,

d) na obszarach, o których mowa w art. 9 ust. 1 pkt 2, statkiem rybackim o długości całkowitej przekraczającej 12 m,

e) na obszarach, o których mowa w art. 9 ust. 1 pkt 1, statkiem rybackim o długości całkowitej mniejszej niż 5 m lub mocy silnika głównego mniejszej niż 15 kW,

f) bez zgody ministra właściwego do spraw rybołówstwa, o której mowa w art. 69 ust. 8;

* podczas prowadzenia połowów w ramach wykonywania rybołówstwa komercyjnego:

a) wyładowywania na ląd, wprowadzania do obrotu, magazynowania, transportu lub przeładunku w morzu organizmów morskich złowionych z naruszeniem przepisów o rybołówstwie morskim,

b) wydawania lub wystawiania nieoznakowanych narzędzi połowowych

4. W ramach działalności polegającej na rybołówstwie komercyjnym, to jest połowie produktów rybołówstwa z własnego statku rybackiego, podmiot jest uprawniony do działalności zwanej **produkcją podstawową.**

W odniesieniu do produktów rybołówstwa **produkcja podstawowa obejmuje:**

* połów oraz czynności towarzyszące - wszystkie z poniższych operacji, **w przypadku przeprowadzania ich na statkach rybackich**:
* uśmiercanie,
* wykrwawianie,
* odgławianie,
* patroszenie,
* usuwanie płetw,
* chłodzenie,
* pakowanie,
* transport produktów rybołówstwa, których charakter nie został zasadniczo zmieniony, w tym żywych produktów rybołówstwa, z miejsca produkcji do pierwszego zakładu przeznaczenia.

W ramach działalności polegającej na połowie produktów rybołówstwa, poza ich wstępną obróbką na pokładzie statku rybackiego, **nie dopuszcza się przeprowadzania żadnych innych operacji**, takich jak filetowanie lub porcjowanie, ani wszelkich innych działań, np. sprzedaży w boksie złowionych produktów dla konsumenta końcowego czy też sprzedaży ryb z własnego połowu wraz z rybami pochodzącymi z zakupu.

W przypadku, gdy armator statku rybackiego:

* ma zamiar sprzedawać nieprzetworzone produkty rybołówstwa, pochodzące z własnego połowu, dla konsumenta końcowego – niezbędne jest zgłoszenie tego zamiaru do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Koszalinie i zarejestrowanie działalności polegającej na **sprzedaży bezpośredniej;**
* ma zamiar przeprowadzać operacje filetowania, porcjowania, wędzenia, marynowania lub sprzedawać oprócz własnych produktów rybołówstwa również ryby pochodzące z zakupu, np. ryb z gatunków innych niż gatunki Morza Bałtyckiego - niezbędne jest zgłoszenie tego zamiaru do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Koszalinie i zarejestrowanie działalności **marginalnej, lokalnej, ograniczonej.**

*SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA*

Sprzedaż żywności nieprzetworzonej konsumentowi końcowemu określonych ilości żywych lub schłodzonych produktów rybołówstwa pochodzących z własnych połowów nazywa się **sprzedażą bezpośrednią**.

W ramach sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się jedynie sprzedaż żywności nieprzetworzonej – co oznacza, że posiadanie działalności polegającej na sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa **nie uprawnia do czynności filetowania, porcjowania, marynowania, wędzenia**.

Działalność polegająca na sprzedaży bezpośredniej wymaga zgłoszenia zamiaru prowadzenia takich działań do Powiatowego Lekarza Weterynarii, przygotowania specjalnego zaplecza oraz projektu technologicznego pomieszczeń / boksu, w którym będzie prowadzona taka działalność oraz uzyskania wpisu do rejestru Powiatowego Lekarza Weterynarii i uzyskania osobnego weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego ( WNI ) dla takiej działalności.

Szczególne wymagania dla pomieszczeń i wyposażenia oraz posiadania wewnętrznej dokumentacji zakładowej i procedur - dla sprzedaży bezpośredniej właściwe są wymagania określone w

* załączniku I Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych dla produkcji podstawowej,
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej oraz
* materiały szkoleniowe dla podmiotów dostępne w siedzibie Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Koszalinie.

*DZIAŁALNOŚĆ MARGINALNA, LOKALNA, OGRANICZONA*

Dokonywanie czynności takich jak: filetowanie, wędzenie, marynowanie, mrożenie, może być wykonywane tylko w ramach działalności **marginalnej, lokalnej i ograniczonej.** Taka działalność może odbywać się tylko w ograniczonym zasięgu terytorialnym ( na terenie województwa, w którym jest prowadzona produkcja lub na ternie sąsiadujących z tym województwem powiatów) i wymaga spełnienia odpowiednich warunków strukturalno – higienicznych, wymagań dla produktów rybołówstwa przeznaczonych do przetwórstwa (ryby muszą być świeże, przebadane organoleptycznie, przebadane pod kątem pasożytów, przechowywane pod lodem itp.) oraz osobnej rejestracji i nadania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej sprzedaż może odbywać się zarówno do konsumenta końcowego, jak i do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem do konsumenta końcowego (ale z zachowaniem wagowych limitów sprzedaży do zakładów detalicznych – w przypadku ryb 150 kg tygodniowo). W ramach MLO dopuszczalna jest sprzedaż produktów zarówno własnych, jak i pochodzących z zakupu, dopuszcza się także przetwórstwo żywności.

Wymagania dla tego typu działalności określone są:

* w załączniku I Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych dla produkcji podstawowej,
* Rozporządzeniu Ministra rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U.2016.451) oraz
* materiały szkoleniowe dla podmiotów dostępne w siedzibie Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Koszalinie.

**CZĘŚĆ III – PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA**

|  |
| --- |
| Po złowieniu ryb:* ryby jak najszybciej wyładowujemy na ląd
* po złowieniu, wypatroszeniu, odgłowieniu itp. ryby trzeba umyć czystą wodą morską
* wszystkie odpady powstałe po odgłowieniu i patroszeniu na kutrze wkładamy do oznaczonego **napisem „ kat. III” lub „odpady kat. III” wiadra (pojemnika).** Pojemnik musi być szczelnie zamknięty i umieszczony z dala od złowionych ryb.
 |

Regulacje odnośnie wymagań dla wstępnej obróbki produktów rybołówstwa oraz higieny wykonywania czynności związanych ze wstępną obróbką ryb są zawarte w następujących przepisach:

1. załącznik I „Ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i powiązanych działań” oraz „Zalecenia do wytycznych dobrej praktyki higieny” Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych – wymagania ogólne dla produkcji podstawowej

2. rozdział I sekcja VIII załącznik III Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego - wymagania szczegółowe dla statków rybackich, wymogi dotyczące higieny, wymogi dotyczące statków dokonujących obróbki ryb na pokładzie,

3. ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2015, poz. 594 ) art. 59 - przepisy dla osób mających kontakt z żywnością przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Zgodnie z powyższymi przepisami obowiązują następujące wymagania dla produktów rybołówstwa:

1. Produkty rybołówstwa należy najszybciej jak to możliwe po odłowieniu zabezpieczyć przed słońcem czy innymi źródłami ciepła;
2. Produkty rybołówstwa, podczas obróbki iprzechowywania, należy chronić przed zgnieceniem; osoby wykonujące te czynności mogą używać ostrych narzędzi do przemieszczania dużych ryb lub ryb, które mogą je zranić, z zastrzeżeniem, że uszkodzeniu nie ulegnie tkanka mięśniowa produktów;
3. Produkty rybołówstwa inne niż te utrzymywane przy życiu muszą zostać poddane **schłodzeniu** możliwie jak najszybciej po załadunku. Jednakże w przypadku niemożliwości schłodzenia, produkty rybołówstwa należy jak najszybciej wyładować na ląd;
4. W przypadku uśmiercania, odgławiania lub patroszenia ryb na pokładzie operacje te należy wykonać w sposób higieniczny i możliwie jak najszybciej po odłowieniu, w wydzielonych do tego celu miejscach, a produkty należy **niezwłocznie dokładnie umyć** czystą wodą morską lub wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi.
5. Do mycia wstępnie obrobionych produktów rybołówstwa należy używać czystej wody; zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 "czysta woda" oznacza czystą wodę morską lub słodką o podobnej jakości;
6. Produkty akwakultury umieszczane na rynku (z rozporządzenia 852/2004) *„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą przestrzegać właściwych wspólnotowych i krajowych przepisów prawnych odnoszących się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań, w tym: środków kontroli zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody nie powinny być zanieczyszczone, w szczególności ziemią, śluzem lub odchodami”*
7. Narzędzia i sprzęt używany na statkach rybackich do produkcji produktów rybołówstwa, w szczególności do odgławiania, patroszenia i usuwania płetw, z wyłączeniem narzędzi połowowych, powinien być czysty, wykonany z materiału gładkiego, wodoodpornego, odpornego na gnicie, łatwego do mycia i odkażania lub pokryty takim materiałem
8. Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego – produkty rybołówstwa, które nie nadają się do spożycia przez ludzi, wnętrzności powstałe po patroszeniu oraz przyłów, należy oddzielić od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi i magazynować w szczelnych, przeznaczonych specjalnie do tego celu pojemnikach, oznaczonych jako „ odpady kategorii 3”; podmiot powinien posiadać umowę na odbiór ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii III z zakładem upoważnionym do odbioru takich odpadów, zarejestrowanym, posiadającym weterynaryjny numer identyfikacyjny; podmiot wystawia specjalny dokument handlowy, zgodny ze wzorem umieszczonym w obowiązujących przepisach – załącznik

**CZĘŚĆ IV - WYMOGI DOTYCZĄCE STATKÓW RYBACKICH**

|  |
| --- |
| Skrzynki na rybę mają być czyste i nieuszkodzone. **Uszkodzone (połamane, wyszczerbione) skrzynki wyrzucamy**. Po wyładowaniu ryb **skrzynki trzeba umyć** czystą wodą morską lub z wodociągu.Powierzchnie kutra, które mają kontakt z rybą trzeba **myć i dezynfekować przynajmniej raz w miesiącu**  specjalnym środkiem, który na etykiecie ma podaną informację, że jest dopuszczony do kontaktu z żywnością (np. Virkon)Należy założyć **dziennik mycia i dezynfekcji** dla powierzchni kutra mających styczność z rybami oraz dla sprzętu - noże (np. w postaci zeszytu). Do dziennika należy wpisywać:- datę wykonania mycia i dezynfekcji- rodzaj użytego środka (nazwa)- podpis osoby, która wykonała mycie i dezynfekcjęZardzewiałe powierzchnie statku mające kontakt z rybą oraz miejsca, gdzie dokonuje się obróbki ryby (odgławianie, patroszenie), trzeba oczyścić i odmalować.Powierzchnie na statku w miejscach, w których dokonuje się obróbki ryb (np. stołki, blaty stołów) muszą być wykonane z materiałów gładkich, zmywalnych (niedopuszczalne są powierzchnie drewniane oraz sprzęty z elementami drewnianymi). **Noże** używane do obróbki ryb **trzeba myć i dezynfekować po każdym połowie** np. środkiem do mycia i dezynfekcji, który na etykiecie ma podaną informację ,że jest dopuszczony do kontaktu z żywnością (np. Virkon) |

Wymagania dla statków rybackich:

1. z zakresu rejestracji statków rybackich – zawarte są w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o rybołówstwie morskim (Dz. U. z 2015 r. poz. 222) oraz ustawie o produktach pochodzenia zwierzęcego ( Dz. U. z 2014 r. poz. 1577)
2. z zakresu wymogów strukturalnych, wymogów dla wyposażenia, narzędzi oraz higieny przeprowadzania obróbki wstępnej na statkach rybackich – Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139, 30.4.2004)

W celu rozpoczęcia działalności polegającej na połowie i wstępnej obróbce produktów rybołówstwa niezbędne jest:

* zarejestrowanie statku rybackiego - wpis statku do rejestru, prowadzonego elektronicznie przez Ministra właściwego do spraw rybołówstwa - nadanie oznaki rybackiej – proces rejestracji regulują przepisy zawarte w ustawie o rybołówstwie morskim
* po zarejestrowaniu kutra należy zarejestrować działalność polegającą na połowie i wstępnej obróbce produktów rybołówstwa na pokładzie statku; w tym celu należy:

 - przygotować projekt technologiczny zgodnie z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego ( Dz.U.2013.434 )

- przedłożyć pisemny wniosek o zatwierdzenie projektu technologicznego

* dołączyć dowód dokonania opłaty za wydanie decyzji administracyjnej w wysokości 10 zł
* powyższą dokumentację przedłożyć w siedzibie Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Koszalinie

Po zatwierdzeniu projektu technologicznego należy przedłożyć do PLW w Koszalinie wniosek o **wpis statku rybackiego do rejestru Powiatowego Lekarza Weterynarii i nadanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.**

1. Wymogi dla statków rybackich - podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby statki używane do odłowu produktów rybołówstwa z ich naturalnego środowiska, lub do ich obróbki czy przetworzenia po odłowieniu, spełniały **wymogi strukturalne i wymogi dotyczące wyposażenia**.

WYMOGI STRUKTURALNE I WYMOGI DOTYCZĄCE WYPOSAŻENIA

1. Statki muszą być zaprojektowane i skonstruowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów wodą zęzową, ściekami, dymem, paliwem, olejem, tłuszczem czy innymi niepożądanymi substancjami.

2. Powierzchnie, z którymi stykają się produkty rybołówstwa muszą być wykonane z odpowiedniego materiału odpornego na korozję, gładkiego i łatwego do oczyszczenia. Powłoki powierzchniowe muszą być trwałe i nietoksyczne.

3. Urządzenia i materiały używane do prac przy produktach rybołówstwa muszą być wykonane z materiału odpornego na korozję, gładkiego oraz łatwego do oczyszczenia i dezynfekcji.

4. W przypadku gdy statki posiadają ujęcia wody używanej do produktów rybołówstwa, ujęcia te muszą być usytuowane w miejscu uniemożliwiającym zanieczyszczenie instalacji wodociągowej.

5. Operacje na statkach powinny być przeprowadzane z zachowaniem zasad higieny

6. Podczas użytkowania, elementy wyposażenia statków lub kontenery do przechowywania produktów rybołówstwa muszą być utrzymane w czystości oraz w dobrym stanie technicznym, w szczególności nie mogą one być zanieczyszczone paliwem czy wodą zęzową.

Skrzynki plastikowe przeznaczone do przechowywania produktów rybołówstwa powinny być czyste i nieuszkodzone, mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe mycie i dezynfekcję oraz myte i dezynfekowane po każdym użyciu odpowiednimi preparatami, dopuszczonymi do mycia powierzchni mających kontakt z żywnością.

7. Niedopuszczalne jest magazynowanie w oddziałach statków, ładowniach, zbiornikach, pojemnikach lub kontenerach przedmiotów lub produktów, które mogą pogorszyć jakość produktów rybołówstwa.

8. Po wyładunku produktów rybołówstwa oddziały statków, kontenery, zbiorniki oraz narzędzia i sprzęt, które miały bezpośredni kontakt z produktami rybołówstwa, z wyłączeniem narzędzi połowowych, myje się przy użyciu wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi4) lub czystej wody morskiej.

9. Pojemniki lub kontenery po każdym użyciu myje się wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi lub czystą wodą morską.

10. Na statkach rybackich przeprowadza się mycie, odkażanie, deratyzację lub dezynsekcję, jeżeli jest to konieczne.

11. Środki używane do odkażania, deratyzacji, dezynsekcji oraz środki myjące powinny być:

1) dopuszczone do obrotu;

2) zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych;

3)przechowywane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów rybołówstwa;

4) stosowane w sposób uniemożliwiający skażenie produktów rybołówstwa.

5) należy prowadzić dziennik mycia i dezynfekcji statku, w którym prowadzone są zapisy z wykonanych czynności

12. Narzędzia połowowe – art. 6 ustawy o rybołówstwie morskim

* Zabrania się naruszania narzędzi połowowych stanowiących własność osoby trzeciej, chyba że jest to konieczne ze względu na działanie siły wyższej, bezpieczeństwo żeglugi oraz na potrzeby ratownictwa lub nadzoru nad wykonywaniem rybołówstwa morskiego.
* Narzędzia połowowe używane do wykonywania rybołówstwa komercyjnego na obszarach morskich Rzeczypospolitej Polskiej oznakowuje się oznaką rybacką statku rybackiego, z którego narzędzia te są wydawane lub wystawiane.
* Oznakowania narzędzi połowowych dokonuje armator statku rybackiego, z którego narzędzia te są wydawane lub wystawiane.

WYMOGI W TRAKCIE I PO WYŁADOWANIU NA LĄD

1.Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze odpowiedzialne za rozładunek i wyładowanie produktów rybołówstwa na ląd muszą:

a) zapewnić, aby urządzenia do rozładunku i wyładowania na ląd mające styczność z produktami rybołówstwa były wykonane z materiału łatwego do oczyszczenia i dezynfekcji, oraz aby były utrzymywane w dobrym stanie technicznym i higienicznym;

oraz

b) unikać zanieczyszczenia produktów rybołówstwa podczas rozładunku i wyładowania na ląd, zwłaszcza przez:

i) szybkie wykonanie operacji rozładunku i wyładowania na ląd;

ii) niezwłoczne umieszczenie produktów rybołówstwa w zabezpieczonym środowisku, w temperaturze topniejącego lodu

oraz

nieużywanie urządzeń i niestosowanie praktyk skutkujących niepotrzebnym uszkodzeniem jadalnych części produktów rybołówstwa.

**CZĘŚĆ V - OSOBY PRACUJĄCE W KONTAKCIE Z ŻYWNOŚCIĄ, DOKONUJĄCE POŁOWU I WSTĘPNEJ OBRÓBKI PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA**

|  |
| --- |
| Wszystkie osoby , które łowią ryby oraz obrabiają ryby muszą:1. mieć na sobie fartuch ochronny i nakrycie głowy zasłaniające włosy
2. posiadać **książeczkę zdrowia z aktualnym badaniem lekarskim**
3. zachować odpowiednią higienę, to znaczy przed obróbką ryby umyć ręce
4. podczas obróbki ryb nie można żuć gumy, palić tytoniu, jeść i pić.
 |

Przepisy dla osób pracujących w kontakcie z produktami pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonymi do spożycia przez ludzi:

* rozporządzenie (WE) nr 852/2004, załącznik II rozdział VIII – wymagania dla higieny osobistej osób pracujących w kontakcie z żywnością
* ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2015, poz. 594 ) art. 59 ust. 2 *„Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby” -* obowiązek posiadania książeczki zdrowia;
1. Osoby zatrudnione na statkach rybackich, których rodzaj pracy wymaga kontaktu z produktami rybołówstwa lub opakowaniami, powinny używać **czystej odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy** całkowicie zasłaniającego włosy.
2. Osoby pracujące w kontakcie z żywnością

a) powinny:

- myć ręce przed każdym podjęciem pracy oraz jeżeli jest to konieczne,

- zabezpieczyć rany na rękach wodoodpornym opatrunkiem;

b) nie powinny nosić biżuterii oraz zegarków

3. Wymagania w zakresie stanu zdrowia tych osób – obowiązek przeprowadzenia badań sanitarno – epidemiologicznych oraz posiadanie aktualnego wpisu lekarza medycyny pracy do książeczki zdrowia o braku przeciwwskazań do pracy z żywnością

4. Pracodawca uniemożliwia osobie, której stan zdrowia może spowodować skażenie produktów rybołówstwa, podjęcie pracy przy przetwarzaniu żywności

5. Palenie tytoniu, żucie gumy, jedzenie lub picie jest dopuszczalne tylko w miejscach do tego wyznaczonych.