Rättelse till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

(Europeiska unionens officiella tidning L 139 av den 30 april 2004)

Förordning (EG) nr 853/2004 skall vara som följer:

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 152.4 b i detta,

med beaktande av kommissionens förslag ([1]),

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kommitténs yttrande ([2]),

efter att ha hört Regionkommittén,

i enlighet med förfarandet i artikel 251 i fördraget ([3]), och

av följande skäl:

(1) Genom förordning (EG) nr 852/2004 ([4]) fastställde Europaparlamentet och rådet grundläggande regler för livsmedelshygien för livsmedelsföretagare.

(2) För vissa livsmedel, som kan utgöra en särskild fara för människors hälsa, krävs det särskilda hygienregler. Detta gäller särskilt livsmedel av animaliskt ursprung, i fråga om vilka förekomsten av mikrobiologiska och kemiska faror ofta har rapporterats.

(3) Inom ramen för den gemensamma jordbrukspolitiken har många direktiv antagits för att fastställa särskilda hälsoregler för produktion och utsläppande på marknaden av produkter som ingår i förteckningen i bilaga I till fördraget. Dessa hälsoregler har minskat handelshindren för de berörda produkterna, vilket har bidragit till förverkligandet av den inre marknaden, samtidigt som reglerna garanterar att folkhälsoskyddet hålls på en hög nivå.

(4) Dessa regler innehåller gemensamma principer för folkhälsan, i synnerhet när det gäller tillverkares och behöriga myndigheters ansvar, krav på anläggningarnas struktur, drift och hygien, förfaranden för godkännande av anläggningarna, krav på lagring och transport samt märkning med kontrollmärke.

(5) Dessa principer utgör en gemensam grund för hygienisk produktion av livsmedel av animaliskt ursprung, vilket gör en förenkling av gällande direktiv möjlig.

(6) Ytterligare förenkling bör åstadkommas genom tillämpning av samma bestämmelser på alla produkter av animaliskt ursprung när detta är lämpligt.

(7) En förenkling möjliggörs även genom kraven i förordning (EG) nr 852/2004 på att livsmedelsföretagare som genomför något led i produktions-, bearbetnings- eller distributionskedjan för livsmedel efter primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet skall införa, genomföra och upprätthålla förfaranden grundade på principerna om faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP).

(8) Dessa faktorer motiverar tillsammans en omarbetning av de särskilda hygienreglerna i de gällande direktiven.

([1]) EGT C 365 E, 19.12.2000, s. 58.

([2]) EGT C 155, 29.5.2001, s. 39.

([3]) Europaparlamentets yttrande av den 15 maj 2002 (EUT C 180 E, 31.7.2003, s. 288), rådets gemensamma ståndpunkt av den 27 oktober 2003 (EUT C 48 E, 24.2.2004, s. 23), Europaparlamentets ståndpunkt av den 30 mars 2004 (ännu ej offentliggjord i EUT) och rådets beslut av den 16 april 2004.

([4]) Se sidan 3 i detta nummer av EUT.

(9) Huvudsyftena med omarbetningen är att säkerställa en hög konsumentskyddsnivå med avseende på livsmedelssäkerhet, särskilt genom att samma regler skall gälla för livsmedelsföretagare i hela gemenskapen, samt att se till att den inre marknaden för produkter av animaliskt ursprung fungerar väl och på så sätt bidrar till att den gemensamma jordbrukspolitikens mål uppnås.

(10) De närmare hygienreglerna för produkter av animaliskt ursprung måste behållas och, där konsumentskyddet så kräver, förstärkas.

(11) Gemenskapsreglerna bör inte tillämpas på primärproduktion för användning inom privathushåll eller på enskildas beredning, hantering eller lagring av livsmedel för konsumtion inom privathushåll. Vid direkta leveranser av små mängder primärprodukter eller vissa typer av kött från den producerande livsmedelsföretagaren till konsumenten eller en lokal detaljhandelsanläggning är det dessutom lämpligt att skydda folkhälsan genom nationell lagstiftning, särskilt med tanke på de nära förbindelserna mellan producent och konsument.

(12) Kraven i förordning (EG) nr 852/2004 är generellt tillräckliga för att garantera livsmedelssäkerhet i anläggningar som bedriver detaljhandelsverksamhet som omfattar direkt försäljning eller leverans av livsmedel av animaliskt ursprung till konsumenten. Den här förordningen bör generellt vara tillämplig på grossistverksamhet (det vill säga när en detaljhandelsanläggning vidtar åtgärder för att leverera livsmedel av animaliskt ursprung till en annan anläggning). Om man bortser från de särskilda temperaturkrav som fastställs i denna förordning bör dock kraven i förordning (EG) nr…/2004 vara tillräckliga när det gäller sådan grossistverksamhet som endast omfattar lagring eller transport.

(13) Medlemsstaterna bör ges viss möjlighet att själva bedöma huruvida kraven i denna förordning bör utvidgas eller begränsas till att omfatta detaljhandel enligt nationell lagstiftning. De får dock begränsa tillämpningen endast om de anser att kraven i förordning (EG) nr 852/2004 är tillräckliga för att de livsmedelshygieniska kraven skall uppfyllas och om leverans av livsmedel av animaliskt ursprung från en detaljhandelsanläggning till en annan anläggning är en marginell, lokal och begränsad verksamhet. Sådan leverans bör därför endast utgöra en liten del av anläggningens näringsverksamhet. De anläggningar som erhåller leverans bör ligga i dess omedelbara närhet och leveransen bör avse endast vissa typer av produkter eller anläggningar.

(14) I enlighet med artikel 10 i fördraget skall medlemsstaterna vidta alla lämpliga åtgärder för att säkerställa att livsmedelsföretagarna fullgör sina skyldigheter enligt denna förordning.

(15) Spårbarhet av livsmedel är väsentlig för livsmedelssäkerheten. Livsmedelsföretagare med ansvar för anläggningar som skall godkännas enligt den här förordningen bör inte endast följa de allmänna bestämmelserna i förordning (EG) nr 178/2002 ([1]) utan även se till att alla produkter av animaliskt ursprung som de släpper ut på marknaden är försedda med antingen kontroll- eller identifieringsmärke.

(16) Livsmedel som importeras till gemenskapen skall uppfylla de allmänna krav som föreskrivs i förordning (EG) nr 178/2002, eller uppfylla bestämmelser som är likvärdiga med gemenskapens bestämmelser. I den här förordningen fastställs vissa särskilda hygienkrav för livsmedel av animaliskt ursprung som importeras till gemenskapen.

(17) Antagandet av denna förordning bör inte sänka den skyddsnivå som fastställs genom de tilläggsgarantier som Finland och Sverige fick vid anslutningen till gemenskapen och som har bekräftats av beslut 94/968/EG ([2]), 95/50/EG ([3]), 95/160/EG ([4]), 95/161/EG ([5]), 95/168/EG ([6]), 95/409/EG ([7]), 95/410/EG ([8]) och 95/411/EG ([9]). I förordningen bör det fastställas ett förfarande som under en övergångsperiod beviljar garantier åt alla medlemsstater som har ett motsvarande godkänt nationellt kontrollprogram som i fråga om de berörda livsmedlen av animaliskt ursprung är likvärdigt dem som godkänts för Finland och Sverige. I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2160/2003 av den 17 november 2003 om bekämpning av salmonella och andra livsmedelsburna zoonotiska smittämnen ([10]) föreskrivs det ett liknande förfarande vad gäller levande djur och kläckägg.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EGT L 31, 1.2.2002, s. 1). Förordningen ändrad genom förordning (EG) nr 1642/2003 (EUT L 245, 29.9.2003, s. 4).

([2]) EGT L 371, 31.12.1994, s. 36.

([3]) EGT L 53, 9.3.1995, s. 31.

([4]) EGT L 105, 9.5.1995, s. 40.

([5]) EGT L 105, 9.5.1995, s. 44.

([6]) EGT L 109, 16.5.1995, s. 44.

([7]) EGT L 243, 11.10.1995, s. 21.

([8]) EGT L 243, 11.10.1995, s. 25.

([9]) EGT L 243, 11.10.1995, s. 29.

([10]) EUT L 325, 12.12.2003, s. 1.

(18) Struktur- och hygienkraven i denna förordning bör gälla för alla anläggningar, även små företag och mobila slakterier.

(19) Det är lämpligt med flexibilitet för att möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder i alla led i produktions-, bearbetnings- eller distributionskedjan för livsmedel och i förhållande till krav på anläggningarnas struktur. Flexibilitet är särskilt viktigt för områden med särskilda geografiska begränsningar, såsom de regioner i de yttersta randområdena som avses i artikel 299.2 i fördraget. Flexibiliteten bör dock inte äventyra livsmedelssäkerheten. Eftersom alla livsmedel som produceras i enlighet med hygienreglerna normalt kommer att omsättas fritt i gemenskapen, bör dessutom det förfarande som tillåter medlemsstaterna att vara flexibla vara helt öppet. Förfarandet bör omfatta möjligheten att, vid behov och för att lösa konflikter, diskutera i Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa, som inrättats genom förordning (EG) nr 178/2002 och det bör bereda möjlighet för kommissionen att samordna processen och vidta lämpliga åtgärder.

(20) Definitionen av maskinurbenat kött bör vara generisk och omfatta alla metoder av maskinurbening. Den snabba tekniska utvecklingen på detta område innebär att definitionen bör vara flexibel. De tekniska kraven på maskinurbenat kött bör dock variera beroende på en riskvärdering för produkten på grundval av olika metoder.

(21) Livsmedelsföretagarna, inbegripet fodersektorn, samverkar och de överväganden som görs i fråga om djurhälsa, djurens välbefinnande och folkhälsa i alla led av produktions-, bearbetnings- och distributionskedjor är kopplade till varandra. Detta förutsätter en tillfredsställande kommunikation mellan de olika intressenterna längs hela livsmedelskedjan, från primärproduktionen till detaljhandeln.

(22) För att säkerställa en korrekt besiktning av sådant kött av frilevande vilt som är föremål för jakt och som släpps ut på gemenskapsmarknaden, bör kropparna och inälvorna av dessa djur överlämnas till en vilthanteringsanläggning för officiell besiktning efter slakt. För att bevara vissa jakttraditioner utan att därigenom inverka menligt på livsmedelssäkerheten är det dock lämpligt att utbilda jägare som släpper ut kött av frilevande vilt för användning som livsmedel på marknaden. Detta bör ge jägarna möjlighet att på plats göra en första undersökning av viltet. Under dessa förhållanden är det inte nödvändigt att kräva att utbildade jägare lämnar in alla inälvor för besiktning efter slakt vid vilthanteringsanläggningen, om de gör en första undersökning och därvid inte konstaterar någon avvikelse eller fara. Medlemsstaterna bör dock tillåtas att fastställa strängare bestämmelser inom sina territorier för att ta hänsyn till särskilda risker.

(23) I denna förordning bör kriterier fastställas för obehandlad mjölk i väntan på att nya krav antas för utsläppande av sådan mjölk på marknaden. Dessa kriterier bör utgöras av åtgärdsgränser som innebär att livsmedelsföretagare, när de överskrider dessa, måste vidta korrigerande åtgärder och underrätta den behöriga myndigheten. Kriterierna bör inte utgöras av maximinivåer ovanför vilka obehandlad mjölk inte får släppas ut på marknaden. Detta innebär att obehandlad mjölk som inte helt uppfyller kriterierna utan risk kan användas som livsmedel under vissa omständigheter, om lämpliga åtgärder vidtas. När det gäller obehandlad mjölk och obehandlad grädde som är avsedd för direkt konsumtion, är det lämpligt att göra det möjligt för varje medlemsstat att bibehålla eller fastställa lämpliga åtgärder rörande hälsoskydd, för att säkerställa att målen i denna förordning uppnås på dess territorium.

(24) Kriteriet för obehandlad mjölk som används för tillverkning av mejeriprodukter bör vara tre gånger högre än kriteriet för obehandlad mjölk som hämtas från mjölkproduktionsanläggningen. Kriteriet för mjölk som används för tillverkning av bearbetade mejeriprodukter utgörs av ett absolut värde medan det rör sig om ett genomsnitt för obehandlad mjölk som hämtas från mjölkproduktionsanläggningen. Även om temperaturkraven i denna förordning iakttas stoppar det inte all bakterieväxt under transport och lagring.

(25) Denna omarbetning innebär att de nuvarande hygienreglerna kan upphävas. Detta uppnås genom Europaparlamentets och rådets direktiv 2004/41/EG av den 21 april 2004 om upphävande av vissa direktiv om livsmedelshygien och hygienkrav för tillverkning och utsläppande på marknaden av vissa produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel ([1]).

(26) Dessutom ersätter reglerna om ägg i denna förordning dem i rådets beslut 94/371/EG av den 20 juni 1994 om särskilda hygienvillkor för utsläppande på marknaden av vissa typer av ägg ([2]), som förlorar sin giltighet genom att bilaga II till rådets direktiv 92/118/EEG ([3]) upphävs.

(27) Gemenskapens lagstiftning om livsmedelshygien bör grundas på vetenskapliga utlåtanden. Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet bör därför rådfrågas när det är nödvändigt.

([1]) EUT L 157, 30.4.2004, s. 33.

([2]) EGT L 168, 2.7.1994, s. 34.

([3]) Rådets direktiv 92/118/EEG av den 17 december 1992 om djurhälso- och hygienkrav för handel inom gemenskapen med produkter, som inte omfattas av sådana krav i de särskilda gemenskapsbestämmelser som avses i bilaga A.I till direktiv 89/662/EEG och, i fråga om patogener, i direktiv 90/425/EEG, samt för import till gemenskapen av sådana produkter (EGT L 62, 15.3.1993, s. 49). Direktivet senast ändrat genom kommissionens förordning 445/2004 (EUT L 72, 11.3.2004, s. 60).

(28) Kommissionen och medlemsstaterna bör ha ett nära och effektivt samarbete inom Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa för att hänsyn skall kunna tas till tekniska och vetenskapliga framsteg.

(29) Kraven i denna förordning bör tillämpas först när alla delar av den nya lagstiftningen om livsmedelshygien har trätt i kraft. Det är också lämpligt att det går minst 18 månader mellan ikraftträdandet och tillämpningen av de nya reglerna, för att de berörda företagen skall få tid att anpassa sig.

(30) De åtgärder som är nödvändiga för att tillämpa denna förordning bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter [1].

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

KAPITEL I

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

Artikel 1

Räckvidd

1. I denna förordning fastställs särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung för livsmedelsföretagare. Dessa regler kompletterar reglerna i förordning (EG) nr 852/2004. De skall tillämpas på obearbetade och bearbetade produkter av animaliskt ursprung.

2. Såvida inte något annat uttryckligen föreskrivs, skall denna förordning inte tillämpas på livsmedel som innehåller både produkter av vegetabiliskt ursprung och bearbetade produkter av animaliskt ursprung. Bearbetade produkter av animaliskt ursprung som används vid tillverkningen av sådana livsmedel skall dock införskaffas och hanteras i enlighet med kraven i denna förordning.

3. Denna förordning skall inte tillämpas på

a) primärproduktion för användning inom privathushåll,

b) enskildas beredning, hantering eller lagring av livsmedel för konsumtion inom privathushåll,

c) producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter,

d) producenters direkta leveranser av små mängder kött från fjäderfä och hardjur som slaktas på gården till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar sådant kött direkt till konsumenter,

e) jägare som levererar små mängder av frilevande vilt eller kött från frilevande vilt direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter.

4. Medlemsstaterna skall i sin nationella lagstiftning fastställa regler för den verksamhet och de personer som avses i punkt 3 c, d och e. Sådana nationella regler skall garantera att målen i denna förordning uppnås.

5. a) Såvida inte något annat uttryckligen föreskrivs, skall denna förordning inte tillämpas på detaljhandeln.

b) Denna förordning skall dock tillämpas på detaljhandeln när verksamhet genomförs i syfte att leverera livsmedel av animaliskt ursprung till en annan anläggning, förutom i de fall då

i) verksamheten består av endast lagring eller transport, varvid de särskilda temperaturkraven i bilaga III skall tillämpas,

eller

ii) leveransen av livsmedel av animaliskt ursprung från detaljhandelsanläggningen sker endast till andra detaljhandelsanläggningar och enligt den nationella lagstiftningen är marginell, av lokal karaktär och begränsad.

c) Medlemsstaterna får anta nationella bestämmelser för att tillämpa kraven i denna förordning på de detaljhandelsanläggningar belägna på deras territorium som förordningen inte är tillämplig på enligt a eller b.

6. Denna förordning skall tillämpas utan att det påverkar

a) relevanta regler för djurs och människors hälsa, inklusive strängare bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati,

b) krav på djurskydd,

och

c) krav på identifikation av djur och på spårbarhet för produkter av animaliskt ursprung.

[1] EGT L 184, 17.7.1999, s. 23.

Artikel 2

Definitioner

I denna förordning skall följande definitioner gälla:

1. De definitioner som fastställs i förordning (EG) nr 178/2002.

2. De definitioner som fastställs i förordning (EG) 852/2004.

3. De definitioner som fastställs i bilaga I.

4. Tekniska definitioner i bilagorna II och III.

KAPITEL II

LIVSMEDELSFÖRETAGARNAS SKYLDIGHETER

Artikel 3

Allmänna skyldigheter

1. Livsmedelsföretagare skall följa tillämpliga bestämmelser i bilagorna II och III.

2. Livsmedelsföretagare får inte använda något annat ämne än dricksvatten – eller, när förordning (EG) nr 852/2004 eller den här förordningen medger dess användning, rent vatten – för att avlägsna ytkontaminering från produkter av animaliskt ursprung, såvida inte ämnets användning godkänts i enlighet med förfarandet i artikel 12.2. Livsmedelsföretagare skall också uppfylla varje användningsvillkor som kan komma att antas i enlighet med samma förfarande. Användning av ett godkänt ämne får inte påverka livsmedelsföretagares skyldighet att uppfylla kraven i denna förordning.

Artikel 4

Registrering och godkännande av anläggningar

1. Livsmedelsföretagare skall på marknaden släppa ut produkter av animaliskt ursprung som tillverkats i gemenskapen endast om de har beretts och hanterats uteslutande i anläggningar som

a) uppfyller tillämpliga krav i förordning (EG) nr 852/2004, i bilagorna II och III till den här förordningen samt andra relevanta krav i livsmedelslagstiftning,

och

b) den behöriga myndigheten har registrerat eller, om detta krävs enligt punkt 2, godkänt.

2. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 6.3 i förordning (EG) nr…/2004 får anläggningar som hanterar de produkter av animaliskt ursprung för vilka krav fastställs i bilaga III till den här förordningen bedriva verksamhet endast om de har godkänts av den behöriga myndigheten i enlighet med punkt 3 i denna artikel, med undantag av de anläggningar som endast utför

a) primärproduktion,

b) transporter,

c) lagring av produkter som inte kräver temperaturreglerade lagringsförhållanden,

eller

d) annan detaljhandel än den som omfattas av denna förordning enligt artikel 1.5 b.

3. Anläggningar som omfattas av krav på godkännande enligt punkt 2 får bedriva verksamhet endast om den behöriga myndigheten, i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförande av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel [1]

a) efter ett besök på plats har gett anläggningen ett godkännande för att bedriva verksamhet,

eller

b) har gett anläggningen ett villkorat godkännande.

4. Livsmedelsföretagare skall samarbeta med de behöriga myndigheterna i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004. Livsmedelsföretagare skall särskilt se till att anläggningar upphör med driften om den behöriga myndigheten drar tillbaka sitt godkännande eller, vid villkorat tillstånd, inte ger förlängning eller fullständigt godkännande.

5. Denna artikel skall inte hindra en anläggning från att släppa ut livsmedel på marknaden mellan den dag då denna förordning skall börja tillämpas och den första efterföljande besiktningen av den behöriga myndigheten, om anläggningen

a) omfattas av krav på godkännande enligt punkt 2 och släppte ut produkter av animaliskt ursprung på marknaden i enlighet med gemenskapslagstiftningen omedelbart före tillämpningen av denna förordning,

eller

b) är sådan att det inte fanns något krav på godkännande före tillämpningen av denna förordning.

[1] Se sidan 83 i detta nummer av EUT.

Artikel 5

Kontroll- och identifieringsmärkning

1. Livsmedelsföretagare skall på marknaden släppa ut produkter av animaliskt ursprung som hanterats på en anläggning som omfattas av krav på godkännande enligt artikel 4.2, endast om livsmedlen är försedda med antingen

a) ett kontrollmärke som anbringats i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004,

eller

b) ett identifieringsmärke i enlighet med avsnitt I i bilaga II till den här förordningen, om den ovannämnda förordningen inte föreskriver att ett kontrollmärke skall anbringas.

2. Livsmedelsföretagare får anbringa ett identifieringsmärke på en produkt av animaliskt ursprung endast om produkten har framställts i enlighet med denna förordning i anläggningar som uppfyller kraven i artikel 4.

3. Livsmedelsföretagare får inte avlägsna ett kontrollmärke som anbringats i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004 från kött, såvida de inte styckar, bearbetar eller behandlar det på annat sätt.

Artikel 6

Produkter av animaliskt ursprung från länder utanför gemenskapen

1. Livsmedelsföretagare som importerar produkter av animaliskt ursprung från tredjeland skall se till att import sker endast

a) om det avsändande tredjelandet finns på en förteckning, upprättad i enlighet med artikel 11 i förordning (EG) nr 854/2004, över tredjeländer från vilka import av denna produkt är tillåten,

b) i) om den anläggning varifrån produkten har avsänts och där den har erhållits eller beretts finns på en förteckning, upprättad i enlighet med artikel 12 i förordning (EG) nr 854/2004, över anläggningar från vilka import av denna produkt är tillåten i förekommande fall,

ii) om produkten, när det gäller färskt kött, malet kött, köttberedningar, köttprodukter och maskinurbenat kött, tillverkades av kött som erhållits i slakterier och styckningsanläggningar vilka finns på förteckningar upprättade i enlighet med artikel 12 i förordning (EG) nr 854/2004 eller i godkända gemenskapsanläggningar,

och

iii) om produktionsområdet, när det gäller levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor finns på en förteckning upprättad i enlighet med artikel 13 i den förordningen i förekommande fall,

c) om produkten uppfyller

i) kraven enligt den här förordningen, inklusive kraven i artikel 5 om kontroll- och identifieringsmärkning,

ii) kraven enligt förordning (EG) nr 852/2004,

och

iii) alla importvillkor som fastställs i den gemenskapslagstiftning som är tillämplig på importkontroller av produkter av animaliskt ursprung,

och

d) om kraven i artikel 14 i förordning (EG) nr 854/2004 beträffande intyg och handlingar är uppfyllda i tillämpliga fall.

2. Genom undandag från punkt 1 får import av fiskeriprodukter även ske i enlighet med de särskilda bestämmelser som fastställs i artikel 15 i förordning (EG) nr 854/2004.

3. Livsmedelsföretagare som importerar produkter av animaliskt ursprung skall se till att

a) produkterna vid import finns tillgängliga för kontroll i enlighet med direktiv 97/78/EG [1],

b) importen uppfyller kraven i direktiv 2002/99/EG [2],

och

c) verksamhet som bedrivs under deras kontroll och som äger rum efter importen bedrivs i enlighet med kraven i bilaga III.

4. Livsmedelsföretagare som importerar livsmedel som innehåller både produkter av vegetabiliskt ursprung och bearbetade produkter av animaliskt ursprung skall se till att de bearbetade produkter av animaliskt ursprung som ingår i dessa livsmedel uppfyller kraven i punkterna 1–3. De måste kunna påvisa att de har gjort detta (till exempel genom lämplig dokumentation eller certifiering, men inte nödvändigtvis i det format som anges i punkt 1 d).

---

[1] Rådets direktiv 97/78/EG av den 18 december 1997 om principerna för organisering av veterinärkontroller av produkter från tredje land som förs in i gemenskapen (EGT L 24, 30.1.1998, s. 9). Direktivet ändrat genom 2003 års anslutningsakt.

[2] Rådets direktiv 2002/99/EG av den 16 december 2002 om fastställande av djurhälsoregler för produktion, bearbetning, distribution och införsel av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (EGT L 18, 23.1.2003, s. 11).

KAPITEL III

HANDEL

Artikel 7

Dokument

1. När så krävs enligt bilaga II eller III skall livsmedelsföretagare se till att intyg eller andra dokument åtföljer sändningar av produkter av animaliskt ursprung.

2. I enlighet med förfarandet i artikel 12.2 får

a) förlagor för dokumenten fastställas,

och

b) användning av elektroniska dokument tillåtas.

Artikel 8

Särskilda garantier

1. Livsmedelsföretagare som avser att släppa ut följande livsmedel av animaliskt ursprung på marknaden i Sverige eller Finland skall uppfylla reglerna i punkt 2 beträffande salmonella:

a) Kött från nötkreatur och svin, inbegripet malet kött men undantaget köttberedningar och maskinurbenat kött.

b) Fjäderfäkött från tamhöns, kalkon, pärlhöns, ankor och gäss, inbegripet malet kött men med undantag för köttberedningar och maskinurbenat kött.

c) Ägg.

2. a) När det gäller kött från nötkreatur och svin och kött från fjäderfän skall prov på sändningar ha tagits i avsändaranläggningen och ha genomgått mikrobiologisk analys med negativt resultat i enlighet med gemenskapslagstiftningen.

b) När det gäller ägg skall förpackningscentraler garantera att sändningarna härrör från besättningar som genomgått mikrobiologisk provtagning med negativt resultat i enlighet med gemenskapslagstiftningen.

c) När det gäller kött från nötkreatur och svin behöver inte provtagningen enligt a genomföras för sändningar som är avsedda för en anläggning för pastörisering, sterilisering eller annan behandling med motsvarande effekt. När det gäller ägg behöver provtagningen enligt b inte genomföras för sändningar som är avsedda för framställning av bearbetade produkter genom en process som garanterar eliminering av salmonella.

d) Den provtagning som föreskrivs i a och b behöver inte genomföras för kött från en anläggning som omfattas av ett kontrollprogram vilket i enlighet med förfarandet i artikel 12.2 har erkänts som likvärdigt med det som har godkänts för Sverige och Finland när det gäller berörda livsmedel av animaliskt ursprung.

e) När det gäller kött från nötkreatur och svin och kött från fjäderfän skall ett handelsdokument eller intyg som överensstämmer med en förlaga som fastställts enligt gemenskapslagstiftningen medfölja livsmedlet och ange

i) att kontrollerna i a har genomförts med negativt resultat,

eller

ii) att köttet är avsett för något av de ändamål som anges i c,

eller

iii) att köttet kommer från en anläggning som omfattas av d.

f) När det gäller ägg skall ett intyg om att provtagning enligt b har genomförts med negativt resultat eller att äggen är avsedda att användas på det sätt som anges i c medfölja sändningarna.

3. I enlighet med förfarandet i artikel 12.2

a) får kraven i punkterna 1 och 2 uppdateras med hänsyn särskilt till ändringar av medlemsstaternas kontrollprogram eller antagandet av mikrobiologiska kriterier enligt förordning (EG) nr 852/2004,

och

b) får de regler i punkt 2 som avser något av de livsmedel som anges i punkt 1 utvidgas till att helt eller delvis omfatta en eller flera medlemsstater, eller en eller flera regioner i en medlemsstat, som har ett kontrollprogram som erkänts som likvärdigt med det som godkänts för Sverige och Finland när det gäller berörda livsmedel av animaliskt ursprung.

4. I denna artikel avses med *kontrollprogram* kontrollprogram som godkänts i enlighet med förordning (EG) nr 2160/2003.

KAPITEL IV

SLUTBESTÄMMELSER

Artikel 9

Genomförandeåtgärder och övergångsbestämmelser

Genomförandeåtgärder och övergångsbestämmelser får fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 12.2.

Artikel 10

Ändring och anpassning av bilagorna II och III

1. Bilagorna II och III får anpassas eller uppdateras i enlighet med förfarandet i artikel 12.2 med beaktande av följande:

a) Utvecklingen av riktlinjer för god praxis.

b) Erfarenheter från genomförandet av HACCP-baserade system i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004.

c) Den tekniska utvecklingen och dess praktiska konsekvenser samt konsumentkrav när det gäller livsmedlens sammansättning.

d) Vetenskapliga utlåtanden, särskilt nya riskvärderingar.

e) Mikrobiologiska kriterier och temperaturkriterier för livsmedel.

f) Förändringar i konsumtionsmönster.

2. Undantag från bilagorna II och III får beviljas i enlighet med förfarandet i artikel 12.2, under förutsättning att de inte motverkar denna förordnings syften.

3. Medlemsstaterna får, utan att äventyra syftet med denna förordning, anta nationella åtgärder för att anpassa kraven i bilaga III i enlighet med punkterna 4–8.

4. a) De nationella åtgärder som avses i punkt 3 skall syfta till att

i) möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder i alla led i produktions-, bearbetnings- eller distributionskedjan för livsmedel,

eller

ii) tillgodose behoven för livsmedelsföretag som är belägna i områden med särskilda geografiska begränsningar.

b) I andra fall skall de enbart tillämpas på anläggningars konstruktion, utformning och utrustning.

5. Den medlemsstat som önskar anta nationella åtgärder i enlighet med punkt 3 skall anmäla detta till kommissionen och de övriga medlemsstaterna. Varje anmälan skall

a) ge en detaljerad beskrivning av de krav som medlemsstaten anser sig behöva anpassa och vilken typ av anpassning som eftersträvas,

b) beskriva de livsmedel och anläggningar som berörs,

c) förklara skälen till anpassningen, bl.a. genom att när så är relevant göra en sammanfattning av den faroanalys som genomförts och vilka åtgärder som skall vidtas för att se till att anpassningen inte äventyrar syftet med denna förordning,

och

d) lämna övriga uppgifter som är relevanta.

6. Övriga medlemsstater skall ha tre månader på sig från det att de mottagit anmälan enligt punkt 5 för att översända skriftliga kommentarer till kommissionen. För anpassningar enligt punkt 4 b skall denna period förlängas till fyra månader, om någon medlemsstat begär detta. Kommissionen får och, om den får skriftliga kommentarer från en eller flera medlemsstater, skall samråda med medlemsstaterna inom den kommitté som avses i artikel 12.1. I enlighet med förfarandet i artikel 12.2 får kommissionen besluta om de aviserade åtgärderna får genomföras, när så är nödvändigt efter lämpliga ändringar. Om så är lämpligt får kommissionen föreslå allmänna åtgärder i enlighet med punkt 1 eller 2 i den här artikeln.

7. En medlemsstat får endast anta nationella åtgärder för anpassning av kraven i bilaga III

a) i överensstämmelse med ett beslut som fattats enligt punkt 6,

b) om kommissionen en månad efter det att den period som anges i punkt 6 löpt ut inte har underrättat medlemsstaterna om att den har mottagit skriftliga kommentarer eller om att den avser att föreslå ett beslut enligt punkt 6,

eller

c) enligt punkt 8.

8. En medlemsstat får på eget initiativ och med förbehåll för de allmänna bestämmelserna i fördraget bibehålla eller fastställa nationella regler

a) som förbjuder eller begränsar utsläppande på marknaden inom dess territorium av obehandlad mjölk eller obehandlad grädde som är avsedd för direkt konsumtion,

eller

b) som tillåter användningen, med den behöriga myndighetens tillstånd, av obehandlad mjölk som inte uppfyller de kriterier som fastställs i avsnitt IX i bilaga III avseende antal bakterier och somatiskt celltal för framställning av ost med en lagrings- eller mognadsperiod på minst 60 dagar och mjölkprodukter som erhållits i samband med tillverkningen av sådan ost, under förutsättning att detta inte hindrar uppfyllandet av syftet med denna förordning.

Artikel 11

Särskilda beslut

Utan att det påverkar den generella tillämpningen av artikel 9 och artikel 10.1 får genomförandeåtgärder fastställas eller ändringar av bilaga II eller III antas, i enlighet med förfarandet i artikel 12.2,

1. för att fastställa bestämmelser för transport av icke nedkylt kött,

2. för att i fråga om maskinurbenat kött specificera en kalciumhalt som inte är markant högre än den i malet kött,

3. för att fastställa annan behandling som får användas i en bearbetningsanläggning när det gäller levande musslor från produktionsområden av klass B eller C som inte har genomgått rening eller återutläggning,

4. för att specificera erkända metoder för provtagning när det gäller marina biotoxiner,

5. för att fastställa kompletterande hälsonormer för levande musslor i samarbete med berört referenslaboratorium i gemenskapen, inbegripet

   a) gränsvärden och analysmetoder för andra marina biotoxiner,

   b) metoder för provtagning för virus och virologiska normer,

   och

   c) provtagningsplaner samt metoder och analystolerans för kontroll av att hälsonormerna följs,

6. för att fastställa andra hälsonormer eller kontroller, om vetenskapliga rön tyder på att de är nödvändiga för att skydda folkhälsan,

7. för att utvidga bilaga III, avsnitt VII, kapitel IX till att omfatta andra levande musslor än kammusslor,

8. för att ange kriterier för fastställande av att en fångstplats enligt epidemiologiska data inte utgör någon hälsorisk med avseende på förekomsten av parasiter och för fastställande av när den behöriga myndigheten följaktligen får ge livsmedelsföretagare tillstånd att inte behöva frysa fiskeriprodukter i enlighet med bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, del D,

9. för att fastställa kriterier på färskhet och gränsvärden för histamin och total mängd flyktigt kväve för fiskeriprodukter,

10. för att tillåta användning av obehandlad mjölk som inte uppfyller de kriterier som fastställs i bilaga III avsnitt IX avseende antal bakterier och somatiskt celltal för framställning av vissa mjölkprodukter,

11. utan att det påverkar tillämpningen av direktiv 96/23/EG [1] för att fastställa ett högsta tillåtna värde för den sammanlagda mängden rester av antibiotika i obehandlad mjölk,

    och

12. för att godkänna likvärdiga processer för produktion av gelatin eller kollagen.

Artikel 12

Kommittéförfarande

1. Kommissionen skall biträdas av Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

2. När det hänvisas till denna punkt skall artiklarna 5 och 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG skall vara tre månader.

3. Kommittén skall själv anta sin arbetsordning.

---

[1] Rådets direktiv 96/23/EG av den 29 april 1996 om införande av kontrollåtgärder för vissa ämnen och restsubstanser av dessa i levande djur och i produkter framställda därav (EGT L 125, 23.5.1996, s. 10). Direktivet ändrat genom förordning (EG) nr 806/2003 (EUT L 122, 16.5.2003, s. 1).

Artikel 13

Samråd med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet

Kommissionen skall samråda med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet i frågor som omfattas av denna förordning och som kan ha väsentlig betydelse för folkhälsan, och i synnerhet före framläggandet av förslag om att utvidga bilaga III, avsnitt III till att omfatta även andra djurarter.

Artikel 14

Rapport till Europaparlamentet och rådet

1. Kommissionen skall senast den 20 maj 2009 överlämna en rapport till Europaparlamentet och rådet med en genomgång av de erfarenheter som gjorts genom tillämpningen av denna förordning.

2. Kommissionen skall när så är lämpligt låta rapporten åtföljas av lämpliga förslag.

Artikel 15

Denna förordning träder i kraft tjugo dagar efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med 18 månader efter den dag då följande rättsakter har trätt i kraft:

a) Förordningen (EG) nr 852/2004.

b) Förordning (EG) nr 854/2004.

c) Direktiv 2004/41/EG.

Den skall dock inte tillämpas före den 1 januari 2006.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Strasbourg den 29 april 2004.

På Europaparlamentets vägnar
P. COX
Ordförande

På rådets vägnar
M. McDOWELL
Ordförande

BILAGA I

DEFINITIONER

I denna förordning avses med

1. KÖTT

1.1 *kött*: alla ätliga delar av de djur som avses i punkt 1.2–1.8, inklusive blod.

1.2 *tama hov- och klövdjur*: nötkreatur (inklusive vattenbuffel och bison), svin, får och getter samt tama hästdjur.

1.3 *fjäderfä*: tamfjäderfä, inklusive fåglar som inte betraktas som tamfjäderfä men somföds upp som sådana, med undantag av strutsfåglar.

1.4 *hardjur*: kaniner, harar och gnagare.

1.5 *frilevande vilt*:

— vilda hov- och klövdjur samt hardjur och landlevande däggdjur som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel och anses vara frilevande vilt enligt tillämplig lagstiftning i den berörda medlemsstaten, däribland däggdjur som lever fritt inom ett inhägnat område under liknande förhållanden som vilda djur,

och

— frilevande vild fågel som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel.

1.6 *hägnat vilt*: hägnade strutsfåglar och hägnade landlevande däggdjur, dock inte de som avses i punkt 1.2.

1.7 *småvilt*: frilevande fågel och hardjur som lever fritt i vilt tillstånd.

1.8 *storvilt*: landlevande däggdjur som lever fritt i vilt tillstånd och inte omfattas av definitionen av småvilt.

1.9 *slaktkropp*: kroppen av ett djur efter avlivning och uppslaktning.

1.10 *färskt kött*: kött som inte har undergått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller djupfrysning, inbegripet kött som är vakuumförpackat eller förpackat i kontrollerad atmosfär.

1.11 *slaktbiprodukter*: annat färskt kött än slaktkroppen, inbegripet inälvor och blod.

1.12 *inälvor*: organ från bröst-, buk- och bäckenhålorna, samt luft- och matstrupe och, när det gäller fjäderfä, kräva.

1.13 *malet kött*: benfritt kött som har finfördelats genom malning och som innehåller mindre än 1 % salt.

1.14 *maskinurbenat kött*: produkt som framställs genom att kött avlägsnas från köttben efter urbening eller från slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder som medför att muskelfiberstrukturen försvinner eller förändras.

1.15 *köttberedningar*: färskt kött, inklusive finfördelat kött, till vilket livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser har tillförts eller vilket har genomgått processer som inte är tillräckliga för att ändra köttets muskelfiberstruktur och som sålunda inte tar bort de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött.

1.16 *slakteri*: anläggning för avlivning och uppslaktning av djur vars kött är avsett som livsmedel.

1.17 *styckningsanläggning*: anläggning för urbening och/eller styckning av kött.

1.18 *vilthanteringsanläggning*: varje anläggning där vilt och kött från nedlagt vilt bereds innan det släpps ut på marknaden.

2. LEVANDE MUSSLOR

2.1 *musslor*: blötdjur med lamellförgrenade gälar som livnär sig genom filtrering.

2.2 *marina biotoxiner*: giftiga ämnen lagrade i musslor, särskilt till följd av att de livnär sig på plankton som innehåller toxiner.

2.3 *konditionering*:lagring av levande musslor från klass A-produktionsområden, renings- eller leveranscentraler i tankar eller annan installation med rent havsvatten eller i naturliga miljöer för att avlägsna sand, dy eller slem och för att bevara eller förbättra de organoleptiska egenskaperna och se till att musslorna är livskraftiga innan de förpackas.

2.4 *upptagare*: varje fysisk eller juridisk person som med någon metod tar upp levande musslor från ett produktionsområde i avsikt att bereda och avyttra dem.

2.5 *produktionsområde*: varje område i hav, i anslutning till flodmynning eller lagun som utgör en naturlig fyndplats för musslor eller område som används för odling av musslor och från vilket levande musslor tas upp.

2.6 *återutläggningsområde*: varje område i hav, i anslutning till flodmynning eller lagun som har klart markerade gränser, angivna med bojar, stolpar eller annan fast anordning, och som används uteslutande för naturlig rening av levande musslor.

2.7 *leveranscentral*: varje anläggning, vid eller utanför kusten, avsedd för mottagning, konditionering, tvättning, rening, klassificering, förpackning av levande musslor avsedda att användas som livsmedel.

2.8 *reningsanläggning*: anläggning med tank, försörjd med rent havsvatten, i vilken levande musslor placeras under den tid som krävs för att reducera kontaminering så att musslorna blir tjänliga som livsmedel.

2.9 *återutläggning*: överföring av levande musslor till ett område i hav, lagun eller i anslutning till flodmynning under den tid som krävs för att reducera kontaminering så att musslorna blir tjänliga som livsmedel. Överföring av musslor till områden som är mer lämpade för deras ytterligare tillväxt omfattas inte av denna definition.

3. FISKERIPRODUKTER

3.1 *fiskeriprodukter*: alla viltlevande eller uppfödda salt- eller sötvattensdjur (med undantag för levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor samt alla däggdjur, kräldjur och groddjur) inklusive alla ätliga former, delar och produkter av sådana djur.

3.2 *fabriksfartyg*: fartyg på vilket fiskeriprodukter hanteras på ett eller flera av följande sätt samt därefter förpackas och, vid behov, kyls eller djupfryses: filéas, skivas, flås, skalas, urtas, mals eller bearbetas.

3.3 *frysfartyg*: fartyg på vilket frysning av fiskeriprodukter utförs, i lämpliga fall efter föregående avblodning, huvudskärning, rensning och borttagande av fenor samt vid behov följt av förpackning.

3.4 *maskinurbenad fiskeriprodukt*: alla produkter som framställs genom att kött avlägsnas från fiskeriprodukter med mekaniska metoder som medför att muskelfiberstrukturen försvinner eller förändras.

3.5 *färska fiskeriprodukter*: obearbetade fiskeriprodukter, vare sig de är hela eller beredda, inklusive produkter som har förpackats i vakuum eller i modifierad atmosfär och som inte har genomgått någon annan behandling än kylning för att garantera hållbarheten.

3.6 *beredda fiskeriprodukter*: obearbetade fiskeriprodukter som har genomgått ett moment som påverkar helheten, såsom rensning, huvudskärning, skivning, filetering och hackning.

4. MJÖLK

4.1 *obehandlad mjölk*: mjölk som produceras genom utsöndring från mjölkkörtlar hos husdjur och som inte har uppvärmts till mer än 40 °C eller behandlats på annat sätt med motsvarande verkan.

4.2 *mjölkproduktionsanläggning*: anläggning som håller ett eller flera husdjur för att de skall producera mjölk som är avsedd att släppas ut på marknaden som livsmedel.

5. ÄGG

5.1 *ägg*: ägg i skal – med undantag av knäckta, ruvade och kokta, stekta eller på annat sätt tillagade ägg – som produceras av hägnat fjäderfä och som är lämpliga för direkt användning som livsmedel eller för beredning av äggprodukter.

5.2 *flytande ägg*: det obearbetade innehållet i ägg när skalet avlägsnats.

5.3 *skadade ägg*: ägg med skadat skal och oskadade hinnor.

5.4 *förpackningscentral*: anläggning där ägg indelas i klasser efter kvalitet och vikt.

6. GRODLÅR OCH SNÄCKOR

6.1 *grodlår*: bakre delarna av kroppen, avdelad på tvären bakom frambenen, urtagen och avhudad, av arten Rana (släktet *Ranidae*).

6.2 *snäckor*: landsnäckor av arten *Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum* och arter som tillhör släktet *Achatinidae*.

7. BEARBETADE PRODUKTER

7.1 *köttprodukter*: bearbetade produkter som framställs genom bearbetning av kött eller genom vidare bearbetning av sådana bearbetade produkter och vars snittyta visar att produkten inte längre har karaktären av färskt kött.

7.2 *mjölkprodukter*: bearbetade produkter som framställs genom bearbetning av obehandlad mjölk eller genom vidare bearbetning av sådana bearbetade produkter.

7.3 *äggprodukter*: bearbetade produkter som framställts genom bearbetning av ägg, eller olika beståndsdelar eller blandningar av ägg, eller genom vidare bearbetning av sådana bearbetade produkter.

7.4 *bearbetade fiskeriprodukter*: bearbetade produkter som framställs genom bearbetning av fiskeriprodukter eller genom vidare bearbetning av sådana bearbetade produkter.

7.5 *utsmält djurfett*: fett som kommer från utsmältning av kött, inklusive ben, och är avsett att användas som livsmedel.

7.6 *fettgrevar*: proteinhaltiga rester efter utsmältning, efter partiell separation av fett och vatten.

7.7 *gelatin*: naturligt, lösligt protein, gelbildande eller icke gelbildande, som erhållits genom partiell hydrolys av kollagen som framställts av ben, hudar och skinn, ligament och senor från djur.

7.8 *kollagen*: den proteinbaserade produkt som utvinns ur djurben, hudar, skinn och senor och som framställs i enlighet med de relevanta kraven i denna förordning.

7.9 *behandlade magar, blåsor och tarmar*: magar, blåsor och tarmar som efter det att de har tagits ur och rengjorts har behandlats genom saltning, uppvärmning eller torkning.

8. ANDRA DEFINITIONER

8.1 *produkter av animaliskt ursprung*:

— livsmedel av animaliskt ursprung, inklusive honung och blod,

— levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor avsedda att användas som livsmedel,

och

— andra djur avsedda att behandlas i syfte att levereras levande till konsumenten.

8.2 *grossistmarknad*: ett livsmedelsföretag som innefattar flera separata enheter som delar gemensamma anläggningar och avdelningar och som säljer livsmedel till livsmedelsföretagare.

BILAGA II

KRAV SOM GÄLLER FLERA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG

AVSNITT I: IDENTIFIERINGSMÄRKNING

När så erfordras enligt artiklarna 5 eller 6, och om inte annat följer av bestämmelserna i bilaga III, skall livsmedelsföretagare se till att produkter av animaliskt ursprung är identifieringsmärkta i enlighet med följande bestämmelser.

A. ANBRINGANDE AV IDENTIFIERINGSMÄRKET

1. Identifieringsmärket skall anbringas innan produkten lämnar anläggningen.

2. Det är dock inte nödvändigt att anbringa ett nytt märke på produkten såvida inte emballaget och/eller innerförpackningen avlägsnas eller produkten bearbetas vidare på en annan anläggning. Om så sker måste det nya märket ange godkännandenummer för den anläggning där denna verksamhet äger rum.

3. Något identifieringsmärke krävs inte för ägg för vilka krav på märkning fastställs i förordning (EG) nr 1907/90 [1] .

4. Livsmedelsföretagare är, i enlighet med artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002, skyldiga att ha system och förfaranden för att identifiera livsmedelsföretagare från vilka de har tagit emot och till vilka de har levererat produkter av animaliskt ursprung.

B. IDENTIFIERINGSMÄRKETS FORM

5. Märket skall vara läsligt och outplånligt, och bokstäverna skall vara lätta att urskilja. Det skall vara väl synligt för den behöriga myndigheten.

6. Märket skall ange namnet på det land där anläggningen är belägen, antingen fullt utskrivet eller förkortat till en kod bestående av två bokstäver enligt tillämplig ISO-standard.

   Medlemsstaternas koder är AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE och UK.

   Livsmedelsföretagare får fortsätta att använda lager och utrustning som de beställde före ikraftträdandet av denna förordning till dess att lagren har tömts eller utrustningen måste bytas ut.

7. Märket skall innehålla anläggningens godkännandenummer. Om en anläggning framställer både livsmedel som omfattas av denna förordning och livsmedel som inte omfattas av den, får livsmedelsföretagaren använda samma identifieringsmärke för båda typer av livsmedel.

8. Om märket anbringas i en anläggning som är belägen i gemenskapen, skall det vara ovalt och innehålla förkortningen CE, EC, EF, EG, EK eller EY.

C. MÄRKNINGSMETOD

9. Beroende på hur de olika produkterna av animaliskt ursprung presenteras får märket anbringas direkt på produkten, innerförpackningen eller emballaget eller tryckas på en etikett som fästs på produkten, innerförpackningen eller emballaget. Märket kan även bestå av en bricka av hållfast material som inte kan avlägsnas.

[1] Rådets förordning (EEG) nr 1907/90 av den 26 juni 1990 om vissa handelsnormer för ägg (EGT L 173, 6.7.1990, s. 5). Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 2052/2003 (EUT L 305, 22.11.2003, s. 1).

10. Om förpackningar innehåller styckat kött eller slaktbiprodukter skall kontrollmärket fästas eller vara tryckt på emballaget på ett sådant sätt att det förstörs när förpackningen öppnas. Detta är dock inte nödvändigt om förpackningen förstörs vid själva öppnandet. Om innerförpackningen ger samma skydd som emballaget kan märket fästas på innerförpackningen.

11. När det gäller produkter av animaliskt ursprung som transporteras i transportcontainrar eller grossistförpackningar och är avsedda för vidare hantering, bearbetning, inslagning eller emballering på en annan anläggning, får märket anbringas på transportcontainerns eller grossistförpackningens utsida.

12. För produkter av animaliskt ursprung i flytande form, i form av granulat eller pulver som transporteras i bulk och för fiskeriprodukter som transporteras i bulk är identifieringsmärkning inte nödvändig om den medföljande dokumentationen innehåller den information som specificeras i punkterna 6, 7 och, i förekommande fall, punkt 8.

13. För produkter av animaliskt ursprung i konsumentförpackningar är det tillräckligt om märket anbringas endast på utsidan av nämnda förpackning.

14. Om märket anbringas direkt på produkter av animaliskt ursprung, skall de färger som används vara godkända enligt gemenskapsreglerna för färgämnen i livsmedel.

AVSNITT II: MÅLEN FÖR HACCP-BASERADE FÖRFARANDEN

1. Livsmedelsföretagare som driver slakterier skall se till att de förfaranden som de har infört i enlighet med de allmänna kraven i artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 uppfyller de krav som befinns nödvändiga efter en faroanalys samt de särskilda krav som förtecknas i punkt 2.

2. Genom förfarandena skall det garanteras att varje djur, eller i förekommande fall, varje parti djur som tas emot på slakteriets område

   a) har identifierats på ett ändamålsenligt sätt,

   b) åtföljs av relevanta uppgifter från den jordbruksanläggning varifrån djuren kommer, enligt avsnitt III,

   c) inte kommer från en jordbruksanläggning eller ett område som varit föremål för transportbegränsningar som motiveras av människors eller djurs hälsa, utom om den behöriga myndigheten tillåter det,

   d) är rent,

   e) är friskt, såvitt livsmedelsföretagaren kan bedöma,

   och

   f) befinner sig i ett enligt djurskyddskraven tillfredsställande tillstånd vid ankomsten till slakteriet.

3. Om kraven enligt punkt 2 inte är uppfyllda, måste livsmedelsföretagaren underrätta den officiella veterinären och vidta lämpliga åtgärder.

AVSNITT III: INFORMATION FRÅN LIVSMEDELSKEDJAN

Livsmedelsföretagare som driver slakterier skall i tillämpliga delar begära, ta emot, kontrollera och reagera på information från livsmedelskedjan enligt detta avsnitt när det gäller alla djur, utom vilt, som sänds eller som kommer att sändas till slakteriet.

1. De som ansvarar för driften på slakterier får inte ta emot djur på slakteriets område såvida de inte har begärt och fått sådan relevant information om livsmedelssäkerheten som finns i journalerna från den jordbruksanläggning varifrån djuren kommer, i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004.

2. De som ansvarar för driften på slakterier skall ha fått informationen minst 24 timmar innan djuren anländer till slakteriet utom under de förhållanden som nämns i punkt 7.

3. Av den relevanta information om livsmedelssäkerheten som avses i punkt 1 skall särskilt följande framgå:

a) Tillståndet när det gäller den jordbruksanläggning varifrån djuren kommer eller hälsotillståndet bland djuren i närområdet.

b) Djurens hälsotillstånd.

c) Uppgifter om veterinärmedicinska preparat eller annan behandling som djuren fått under en relevant period och med en karenstid på mer än noll dagar, tillsammans med behandlingsdatum samt karenstid.

d) Förekomsten av sjukdomar som kan påverka köttets säkerhet som livsmedel.

e) Analysresultat, om de har relevans för skyddet av folkhälsan, av prover som tagits av djur eller resultat av andra prover som tagits för att diagnostisera sjukdomar som kan påverka köttets säkerhet som livsmedel, däribland prover som tagits inom ramen för övervakning och kontroll av zoonoser och restsubstanser.

f) Relevanta rapporter om besiktningar före och efter slakt av djur från samma jordbruksanläggning, inbegripet särskilt rapporter från officiella veterinärer.

g) Produktionsuppgifter, i den mån de anger om sjukdomar förekommer,

och

h) namn och adress på den privata veterinär som vanligtvis anlitas av det jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån.

4. a) Det är dock inte nödvändigt att den som ansvarar för driften på slakteriet förses med

i) den information som avses i punkt 3 a, 3 b, 3 f och 3 h om den som ansvarar för driften på slakteriet redan känner till denna information (t.ex. genom ett permanent arrangemang eller ett system för kvalitetssäkring),

eller

ii) den information som avses i punkt 3 a, 3 b, 3 f och 3 g om producenten uppger att det inte finns någon relevant information att lägga fram.

b) Informationen behöver inte tillhandahållas som ett ordagrant utdrag ur journalerna från den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån. Den får lämnas genom elektroniskt datautbyte eller i form av en standardiserad förklaring som undertecknas av producenten.

5. Livsmedelsföretagare som beslutar att ta emot djur på slakteriområdet efter att ha utvärderat den relevanta informationen från livsmedelskedjan, skall göra informationen tillgänglig för den officiella veterinären utan dröjsmål och, utom under de förhållanden som nämns i punkt 7, minst 24 timmar innan djuret eller djuren anländer. Livsmedelsföretagaren måste underrätta den officiella veterinären om varje sakförhållande som kan ge upphov till hälsofara innan besiktning före slakt av djuret i fråga äger rum.

6. Om ett djur anländer till slakteriet utan information från livsmedelskedjan skall företagaren genast underrätta den officiella veterinären. Slakt får inte äga rum förrän den officiella veterinären ger tillåtelse till det.

7. Om den behöriga myndigheten ger sitt tillstånd får information från livsmedelskedjan åtföljа de djur som den avser till slakteriet i stället för att ha inkommit minst 24 timmar i förväg, när det gäller

a) grisar, fjäderfä eller hägnat vilt som har genomgått besiktning före slakt på den jordbruksanläggning varifrån djuren kommer, om de åtföljs av ett intyg undertecknat av veterinären, där denne förklarar sig ha undersökt djuren på jordbruksanläggningen och funnit dem vara friska,

b) tama hästdjur,

c) djur som har nödslaktats, om de åtföljs av ett intyg där veterinären har undertecknat att besiktningen före slakt var godkänd,

och

d) djur som inte levereras till slakteriet direkt från den jordbruksanläggning varifrån de kommer.

De som ansvarar för driften av slakterier skall utvärdera den relevanta informationen. Om de tar emot djuren till slakt, måste de lämna de handlingar som avses i leden a–c till den officiella veterinären. Avlivning eller uppslaktning av djuren får inte ske förrän den officiella veterinären ger sin tillåtelse.

8. Livsmedelsföretagare skall kontrollera de pass som åtföljer tama hästdjur för att se till att djuret är avsett för slakt i livsmedelssyfte. Om de tar emot djuret för slakt, skall de överlämna passet till den officiella veterinären.

BILAGA III

SÄRSKILDA KRAV

AVSNITT I: KÖTT FRÅN TAMA HOV- OCH KLÖVDJUR

KAPITEL I: TRANSPORT AV LEVANDE DJUR TILL SLAKTERIET

Livsmedelsföretagare som transporterar levande djur till slakterier skall se till att följande krav uppfylls:

1. Djuren skall vid uppsamlingen och under transporten behandlas varsamt och så att onödigt lidande undviks.

2. Djur som uppvisar sjukdomssymtom eller har sitt ursprung i en besättning som är kontaminerad med agens som kan påverka folkhälsan får endast transporteras till slakteriet med den behöriga myndighetens tillstånd.

KAPITEL II: KRAV FÖR SLAKTERIER

Livsmedelsföretagare skall se till att slakterier där hov- och klövdjur slaktas är byggda, planerade och utrustade i enlighet med följande krav:

1. a) Slakterierna skall ha lämpliga och hygieniska slaktdjursstall eller, om klimatet tillåter det, slaktdjursfållor som är lätta att rengöra och desinficera. Dessa utrymmen skall vara utrustade så att djuren kan få vatten och, vid behov, foder. Avrinning av avloppsvatten får inte äventyra principen om säkra livsmedel.

   b) Det skall också finnas särskilda låsbara utrymmen eller, om klimatet tillåter det, särskilda fållor för sjuka och misstänkt sjuka djur. Utrymmena eller båsen skall ha separat avlopp och vara placerade så att smittspridning till andra djur undviks, såvida inte den behöriga myndigheten anser att sådana utrymmen är onödiga.

   c) Uppställningsutrymmena måste vara tillräckligt stora för att uppfylla djurskyddskraven. De måste vara planerade så att besiktningen före slakt, inklusive identifiering av djuren eller grupperna av djur, underlättas.

2. För att undvika kontaminering av kött skall slakterier

   a) ha tillräckligt många lämpliga lokaler för att arbetsmomenten skall kunna utföras,

   b) ha ett separat utrymme för tömning och rengöring av magar och tarmar, såvida inte den behöriga myndigheten i varje enskilt fall tillåter att dessa arbetsmoment skiljs åt i tid inom ett visst slakteri,

   c) se till att följande arbetsmoment skiljs åt i rum eller tid:

      i) Bedövning och avblodning.

      ii) När det gäller svin: skållning, avhårning, skrapning och svedning.

      iii) Urtagning och vidare uppslaktning.

      iv) Behandling av rena tarmar och magar.

      v) Beredning och rengöring av andra slaktbiprodukter, särskilt hantering av avhudade skallar om detta inte sker vid slaktbandet.

      vi) Emballering av slaktbiprodukter.

      vii) Avsändning av kött.

d) ha installationer som förhindrar att köttet kommer i kontakt med golv, väggar eller inredning,

och

e) ha slaktband (där sådana används) som är utformade på ett sådant sätt att slaktförfarandet kan pågå utan avbrott och korskontaminering undviks mellan de olika delarna av slaktbandet. Om mer än ett slaktband används i samma lokaler, skall banden vara åtskilda så att ingen korskontaminering sker.

3. Det måste finnas utrustning för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en temperatur på minst 82 °C, eller ett alternativt system med samma verkan.

4. Den utrustning som personal som hanterar oskyddat kött använder för handtvätt skall ha kranar som är utformade på ett sådant sätt att föroreningar inte förs vidare.

5. Det skall finnas låsbara utrymmen för kylförvaring av beslagtaget kött och särskilda, låsbara utrymmen för lagring av kött som förklarats otjänligt som livsmedel.

6. Det skall finnas en separat plats med lämpliga anordningar för rengöring, avspolning och desinficering av transportmedel för djur. Slakterier behöver dock inte ha dessa platser och anordningar om den behöriga myndigheten ger sitt tillstånd till detta och om officiellt godkända platser och anordningar finns i närheten.

7. Det skall finnas låsbara utrymmen som är reserverade för slakt av sjuka och misstänkta djur. Detta är inte nödvändigt om sådan slakt sker på andra anläggningar som godkänts av den behöriga myndigheten för ändamålet eller i slutet av en normal slaktperiod.

8. Om naturgödsel eller mag- och tarminnehåll lagras i slakteriet, skall ett separat område eller en separat plats avskiljas för detta ändamål.

9. Det skall finnas lämpligt utrustade och låsbara utrymmen eller, vid behov, ett rum som enbart får användas av tillsynspersonal.

KAPITEL III: KRAV FÖR STYCKNINGSANLÄGGNINGAR

Livsmedelsföretagare skall se till att styckningsanläggningar där kött från tama hov- och klövdjur hanteras uppfyller följande krav:

1. De skall vara utformade så att kontaminering av köttet undviks, särskilt genom att

a) arbetsmomenten kan pågå fortlöpande,

eller

b) åtskillnad mellan de olika varupartierna säkerställs.

2. De skall ha separata utrymmen för lagring av emballerat och oskyddat kött, såvida köttet inte lagras vid olika tidpunkter eller på sådant sätt att emballage och lagringssätt inte utgör en kontaminationskälla för köttet.

3. De skall ha styckningslokaler som är utrustade för att garantera överensstämmelse med kraven i kapitel V.

4. De skall ha utrustning för handtvätt som är försedd med kranar som är utformade på ett sådant sätt att föroreningar inte förs vidare. Utrustningen skall användas av den personal som hanterar oskyddat kött.

5. Det skall finnas anordningar för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en temperatur på minst 82 °C, eller ett alternativt system med samma verkan.

KAPITEL IV: SLAKTHYGIEN

Livsmedelsföretagare som driver slakterier där tama hov- och klövdjur slaktas skall se till att följande krav uppfylls:

1. Det får inte dröja onödigt länge mellan den tidpunkt då djuren anländer till slakteriet och själva slakten. Djuren skall dock ges vila före slakten om det är nödvändigt för deras välbefinnande.

2. a) Kött från andra djur än de som anges i b och c får inte användas till livsmedel om djuren har dött på annat sätt än genom avlivning i ett slakteri.

   b) Endast levande djur avsedda för slakt får föras in i slaktlokalerna, med undantag för

      i) djur som nödslaktats utanför ett slakteri enligt kapitel VI,

      ii) djur som avlivats i produktionsanläggningen enligt avsnitt III

      och

      iii) frilevande vilt i enlighet med kapitel II i avsnitt IV.

   c) Kött från djur som slaktas efter en olycka på slakteriet får användas som livsmedel, om inga andra allvarliga skador hittas vid besiktning än de som uppstod vid olyckan.

3. Djur eller, i tillämpliga fall, varje sändning av djur som skickas till slakt måste identifieras på ett sådant sätt att deras ursprung kan spåras.

4. Djuren måste vara rena.

5. Den som ansvarar för driften på ett slakteri skall följa instruktionerna från den veterinär som utsetts av den behöriga myndigheten i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004 så att besiktningen före slakt av varje djur som skall slaktas genomförs under lämpliga betingelser.

6. Djur som förs in i slaktlokalen skall avlivas utan onödigt dröjsmål.

7. Bedövning, avblodning, avhudning, urtagning och annan uppslaktning skall utföras utan onödigt dröjsmål och på ett sådant sätt att kontaminering av köttet undviks. Särskilt följande krav skall uppfyllas:

   a) Luft- och foderstrupe får inte skadas vid avblodningen, utom vid slakt enligt religiös sed.

   b) Då hudar och skinn avlägsnas

      i) måste all kontakt mellan skinnets utsida och slaktkroppen förhindras,

      och

      ii) får personal och utrustning som kommer i kontakt med utsidan av hudar och skinn inte komma i kontakt med köttet.

   c) Åtgärder måste vidtas för att förhindra att mag- och tarminnehållet kommer ut under och efter urtagning och för att säkerställa att urtagningen görs så snabbt som möjligt efter bedövningen.

   d) Juvret måste avlägsnas på ett sådant sätt att ingen mjölk eller råmjölk förorenar slaktkroppen.

8. Fullständig avhudning av slaktkroppen och andra delar av kroppen som är avsedda att användas som livsmedel måste utföras, utom för svin och för skallar och fötter av får, getter och kalvar. Skallar och fötter skall hanteras på ett sådant sätt att kontaminering av annat kött undviks.

9. Om svin inte avhudas, skall borsten avlägsnas omedelbart. Risken för kontaminering av köttet med skållningsvatten måste minimeras. Vid skållning får endast godkända ämnen användas. Svin måste efteråt sköljas grundligt med vatten av dricksvattenkvalitet.

10. Ingen synlig fekal kontaminering får finnas på slaktkropparna. All synlig kontaminering skall utan dröjsmål avlägsnas genom putsning eller på alternativt sätt med motsvarande verkan.

11. Slaktkroppar och slaktbiprodukter får inte komma i kontakt med golv, väggar eller plattformar.

12. Den som ansvarar för driften på ett slakteri skall följa den behöriga myndighetens instruktioner så att besiktningen efter slakt av alla slaktade djur genomförs under lämpliga betingelser i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004.

13. Delar som avlägsnats från en slaktkropp som är underkastad besiktning

    a) skall förbli identifierbara som härrörande från en viss slaktkropp,

    och

    b) får inte komma i kontakt med någon annan slaktkropp, slaktbiprodukter eller inälvor, inbegripet sådana som redan genomgått besiktning efter slakt, tills besiktningen efter slakt har avslutats.

    Förutsatt att penisen inte uppvisar patologiska skador får den dock kasseras omedelbart.

14. Båda njurarnas fettmantel skall avlägsnas. När det gäller nötkreatur, svin och hästdjur skall även njurkapseln avlägsnas.

15. Om blod eller andra slaktbiprodukter från flera djur samlas i samma behållare innan besiktningen efter slakt har avslutats, skall hela innehållet förklaras otjänligt som livsmedel om slaktkroppen av ett eller flera av djuren i partiet förklarats otjänlig som livsmedel.

16. Efter besiktning efter slakt gäller följande:

    a) Tonsillerna på nötkreatur och hästdjur skall avlägsnas på ett hygieniskt sätt.

    b) Delar som är otjänliga som livsmedel skall så snart som möjligt avlägsnas från den rena delen av anläggningen.

    c) Kött som tagits i beslag eller förklarats otjänligt som livsmedel och oätliga biprodukter får inte komma i kontakt med kött som förklarats tjänligt som livsmedel.

    d) Inälvor, eller delar av dessa som inte har avlägsnats från slaktkroppen, med undantag av njurarna, skall avlägsnas fullständigt och så snart som möjligt, såvida inte den behöriga myndigheten medgett något annat.

17. När slakten och besiktningen efter slakt är slutförda skall köttet lagras enligt bestämmelserna i kapitel VII.

18. Före ytterligare hantering, måste

    a) magar skållas eller rengöras,

    b) tarmar tömmas och rengöras,

    och

    c) skallar och fötter avhudas eller skållas och avhåras.

19. Om anläggningar är godkända för slakt av olika djurarter eller för att hantera slaktkroppar av hägnat och frilevande vilt, skall försiktighetsåtgärder vidtas för att, genom åtskillnad antingen i tid eller rum av de arbetsmoment som utförs på de olika arterna, förhindra korskontaminering. Det skall finnas särskilda utrymmen för att ta emot respektive lagra icke avhudade slaktkroppar såväl av hägnat vilt som avlivats på jordbruksanläggningen som av frilevande vilt.

20. Om slakteriet saknar låsbara utrymmen som uteslutande används för slakt av sjuka eller misstänkt sjuka djur, måste de utrymmen som används för slakt av sådana djur rengöras, spolas och desinficeras under offentlig tillsyn innan de på nytt används för slakt av andra djur.

KAPITEL V: HYGIEN VID STYCKNING OCH URBENING

Livsmedelsföretagare skall se till att styckning och urbening av kött från tama hov- och klövdjur utförs i enlighet med följande krav:

1. På slakterier får slaktkroppar av tama hov- och klövdjur styckas till halva slaktkroppar eller kvartsparter, och halva slaktkroppar till högst tre grovstyckade delar. Ytterligare styckning och urbening skall utföras på en styckningsanläggning.

2. Arbetet med köttet skall organiseras så att kontaminering förhindras eller minimeras. Därför måste den som driver ett livsmedelsföretag särskilt se till följande:

   a) Kött avsett för styckning skall föras in till arbetsplatsen efter hand som det behövs.

   b) Vid styckning, urbening, putsning, skivning, tärning, inslagning och emballering skall köttets temperatur hållas vid högst 3 °C för slaktbiprodukter och 7 °C för annat kött genom en rumstemperatur på högst 12 °C eller genom ett alternativt system med motsvarande verkan.

   c) Om lokalerna är godkända för styckning av kött från olika djurarter, skall säkerhetsåtgärder vidtas för att undvika korskontaminering, vid behov genom att arbetsmomenten för de olika arterna skiljs åt i rum eller tid.

3. Dock får kött benas ur och styckas innan den temperatur som anges i punkt 2 b uppnåtts i enlighet med punkt 3 i kapitel VII.

4. Kött får även benas ur och styckas innan den temperatur som anges i punkt 2 b uppnåtts när styckningslokalen är belägen på samma plats som slaktlokalen. I detta fall måste köttet överföras till styckningslokalen antingen direkt från slaktlokalen eller efter en väntetid i ett sval- eller kylrum. Så snart köttet styckats och, i tillämpliga fall, emballerats, skall köttet kylas till den temperatur som anges i punkt 2 b.

KAPITEL VI: NÖDSLAKT UTANFÖR SLAKTERIET

Livsmedelsföretagare skall se till att kött från tama hov- och klövdjur som har nödslaktats på annan plats än slakteriet, endast får användas som livsmedel om det uppfyller alla nedanstående krav:

1. Ett för övrigt friskt djur skall ha råkat ut för en olycka som, med beaktande av djurets välbefinnande, förhindrar dess transport till slakteriet.

2. En veterinär skall genomföra en besiktning före slakt av djuret.

3. Det avlivade och avblodade djuret skall transporteras utan onödigt dröjsmål till slakteriet på ett hygieniskt sätt. Under överinseende av en veterinär får mage och tarmar avlägsnas men ingen annan uppslaktning genomföras på plats. Avlägsnade inälvor skall åtfölja det avlivade djuret till slakteriet med uppgift om att de tillhör detta djur.

4. Om det tar mer än två timmar mellan avlivandet av djuret och dess ankomst till slakteriet skall det kylas. Aktiv nedkylning krävs inte om klimatförhållandena medger detta.

5. Ett intyg som utfärdats av den livsmedelsföretagare som födde upp djuret, med fastställande av djurets identitet och uppgifter om veterinärmedicinska preparat eller annan behandling som djuret fått, behandlingsdatum samt karenstid skall åtfölja det avlivade djuret till slakteriet.

6. Ett intyg som utfärdats av veterinären och som visar att besiktningen före slakt givit ett gynnsamt resultat, med uppgifter om datum och tidpunkt för nödslakten och motivet till denna samt den eventuella behandling som veterinären har givit djuret skall åtfölja det avlivade djuret till slakteriet.

7. Det avlivade djuret skall vara tjänligt som livsmedel efter en besiktning efter slakt som genomförs i slakteriet i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004 och i vilken sådana eventuella prover ingår som krävs vid nödslakt.

8. Livsmedelsföretagare måste följa de anvisningar om köttets användning som den officiella veterinären ger efter en besiktning efter slakt.

9. Livsmedelsföretagare får på marknaden inte släppa ut kött från djur som har nödslaktats om detta kött inte är försett med en särskild kontrollmärkning, som inte kan förväxlas med den kontrollmärkning som föreskrivs i förordning (EG) nr 854/2004 eller den identifieringsmärkning som föreskrivs i bilaga II avsnitt I i den här förordningen. Sådant kött får endast släppas ut på marknaden i den medlemsstat där slakten sker och i enlighet med nationell lagstiftning.

KAPITEL VII: LAGRING OCH TRANSPORT

Livsmedelsföretagare skall se till att lagring och transport av kött från tama hov- och klövdjur utförs i enlighet med följande krav:

1. a) Såvida inte annat föreskrivs i särskilda bestämmelser skall köttet efter besiktningen efter slakt omedelbart kylas i slakteriet för att garantera en temperatur genom hela köttet av högst 3 °C för slaktbiprodukter och 7 °C för annat kött, på ett sådant sätt att kylkurvan ger en kontinuerlig sänkning av temperaturen. Kött får dock styckas och urbenas under kylningen i enlighet med punkt 4 i kapitel V.

   b) Under kylningen skall ventilationen vara tillräcklig för att förhindra kondensbildning på köttets yta.

2. Köttet måste uppnå den temperatur som anges i punkt 1 och behålla denna temperatur under lagring.

3. Köttet måste uppnå den temperatur som anges i punkt 1 före transport och behålla denna temperatur under transporten. Transporten får dock även äga rum om den behöriga myndigheten tillåter detta för att möjliggöra produktion av specifika produkter, under förutsättning att

   a) en sådan transport äger rum enligt de krav som den behöriga myndigheten anger för transport från en viss anläggning till en annan anläggning,

   och

   b) köttet omedelbart lämnar slakteriet eller en styckningslokal belägen på samma plats som slaktlokalen, och transporten inte pågår mer än två timmar.

4. Kött avsett för infrysning skall frysas utan onödigt dröjsmål, vid behov med iakttagande av en stabiliseringsperiod före infrysningen.

5. Oskyddat kött måste lagras och transporteras skilt från emballerat kött, såvida inte lagringen eller transporten sker vid olika tidpunkter eller på sådant sätt att emballage och lagrings- eller transportsätt inte utgör en kontaminationskälla för köttet.

AVSNITT II: KÖTT FRÅN FJÄDERFÄ OCH HARDJUR

KAPITEL I: TRANSPORT AV LEVANDE DJUR TILL SLAKTERIET

Livsmedelsföretagare som transporterar levande djur till slakterier skall se till att följande krav uppfylls:

1. Djuren skall vid uppsamlingen och under transporten behandlas varsamt och så att onödigt lidande undviks.

2. Djur som uppvisar sjukdomssymtom eller har sitt ursprung i en besättning som är kontaminerad med agens som kan påverka folkhälsan får endast transporteras till slakteriet med den behöriga myndighetens tillstånd.

3. Transportlådor för leverans av djur till slakteriet och moduler, om sådana används, skall vara av korrosionsbeständigt material samt vara lätta att rengöra och desinficera. All utrustning som används för att samla upp och leverera levande djur skall omedelbart efter tömning och vid behov före återanvändning, rengöras, spolas och desinficeras.

KAPITEL II: KRAV FÖR SLAKTERIER

Livsmedelsföretagare skall se till att slakterier där fjäderfän och hardjur slaktas är byggda, utformade och utrustade i enlighet med följande krav:

1. De skall ha en lokal eller ett täckt utrymme för mottagning och besiktning av djuren före slakt.

2. För att undvika kontaminering av kött skall slakterier

   a) ha tillräckligt många lämpliga lokaler för att arbetsmomenten skall kunna utföras,

   b) ha ett separat utrymme avdelat för urtagning och vidareberedning, bl.a. tillsats av smakämnen i hela slaktkroppar av fjäderfän, såvida inte den behöriga myndigheten i varje enskilt fall tillåter att dessa arbetsmoment skiljs åt i tid inom ett visst slakteri,

   c) se till att följande arbetsmoment skiljs åt i rum eller tid:

      i) Bedövning och avblodning.

      ii) Plockning eller avhudning och eventuell skållning.

      iii) Avsändning av kött,

   d) ha installationer som förhindrar att köttet kommer i kontakt med golv, väggar eller inredning,

      och

   e) ha slaktband (där sådana används) som är utformade på ett sådant sätt att slaktförfarandet kan pågå fortlöpande och korskontaminering undviks mellan de olika delarna av slaktbandet. Om mer än ett slaktband används i samma lokaler, skall de vara åtskilda så att ingen korskontaminering sker.

3. Det måste finnas anordningar för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en temperatur av minst 82 °C, eller ett alternativt system med samma verkan.

4. Den utrustning som personal som hanterar oskyddat kött använder för handtvätt skall ha kranar som är utformade på ett sådant sätt att inte föroreningar förs vidare.

5. Det skall finnas låsbara utrymmen för kylförvaring av beslagtaget kött och särskilda, låsbara utrymmen för lagring av kött som förklarats otjänligt som livsmedel.

6. Det skall finnas en separat plats med lämpliga anordningar för rengöring, avspolning och desinficering av

   a) transportutrustning, till exempel lådor,

      och

   b) transportmedel.

   Dessa platser och anordningar är inte obligatoriska för b, om officiellt godkända platser och anordningar finns i närheten.

7. Det skall finnas lämpligt utrustade och låsbara utrymmen eller, vid behov, ett rum som enbart får användas av tillsynspersonal.

KAPITEL III: KRAV FÖR STYCKNINGSANLÄGGNINGAR

1. Livsmedelsföretagare skall se till att styckningsanläggningar där kött från fjäderfä eller hardjur hanteras uppfyller följande krav:

   a) De skall vara utformade så att köttet inte kontamineras, särskilt genom att

      i) arbetsmomenten kan pågå fortlöpande,

      eller

      ii) så att åtskillnad mellan de olika varupartierna säkerställs.

   b) De skall ha separata utrymmen för lagring av emballerat och oskyddat kött, såvida köttet inte lagras vid olika tidpunkter eller på sådant sätt att emballage och lagringssätt inte utgör en kontaminationskälla för köttet.

   c) De skall ha styckningslokaler som är utrustade för att garantera överensstämmelse med kraven i kapitel V.

   d) De skall, för personal som hanterar oskyddat kött, ha utrustning för handtvätt som är försedd med kranar som är konstruerade för att förhindra att föroreningar förs vidare.

   e) Det skall finnas anordningar för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en temperatur på minst 82 °C, eller ett alternativt system med samma verkan.

2. Om följande moment utförs på styckningsanläggningen, skall livsmedelsföretagare se till att det finns separata lokaler för detta:

   a) Urtagning av gäss och ankor som föds upp för produktion av gås- eller anklever (”foie gras”) och som har bedövats, avblodats och plockats på uppfödningsanläggningen,

   eller

   b) urtagning av fjäderfä som styckhanterats enligt metoden med senarelagd urtagning.

KAPITEL IV: SLAKTHYGIEN

Livsmedelsföretagare som driver slakterier där fjäderfä eller hardjur slaktas skall se till att följande krav uppfylls:

1. a) Kött från andra djur än de som anges i b får inte användas som livsmedel, om de har dött på annat sätt än genom avlivning i slakteriet.

   b) Endast levande fjäderfän avsedda för slakt får föras in i slaktlokalerna, med undantag för

      i) fjäderfän som styckhanterats enligt metoden med senarelagd urtagning, gäss och ankor som fötts upp för produktion av gås- eller anklever (”foie gras”) samt fåglar som inte betraktas som tamfjäderfä men som föds upp som sådana, om de slaktas på jordbruksföretaget enligt kapitel VI,

      ii) hägnat vilt som slaktas på produktionsplatsen enligt avsnitt III,

      och

      iii) småvilt enligt kapitel III i avsnitt IV.

2. Den som ansvarar för driften på ett slakteri skall följa den behöriga myndighetens instruktioner så att besiktningen före slakt genomförs under lämpliga betingelser.

3. Om anläggningar är godkända för slakt av olika djurarter eller för att hantera slaktkroppar av hägnade strutsfåglar och frilevande småvilt, skall försiktighetsåtgärder vidtas för att genom åtskillnad antingen i tid eller i rum av de arbetsmoment som utförs på de olika arterna förhindra korskontaminering mellan dessa. Det skall finnas särskilda utrymmen för att ta emot respektive lagra slaktkroppar av hägnade strutsfåglar som slaktats på jordbruksanläggningen och av småvilt.

4. Fjäderfän som förs in i slaktlokalen skall slaktas utan onödigt dröjsmål.

5. Bedövning, avblodning, avhudning eller plockning, urtagning och annan uppslaktning skall utföras utan onödigt dröjsmål och på ett sådant sätt att kontaminering av köttet undviks. I synnerhet skall åtgärder vidtas för att förhindra att mag- och tarminnehåll kommer ut under urtagningen.

6. Den som ansvarar för driften på ett slakteri skall följa den behöriga myndighetens instruktioner för att se till att besiktningen efter slakt genomförs under lämpliga betingelser, och särskilt att slaktade djur kan besiktigas på korrekt sätt.

7. Efter besiktning efter slakt gäller följande:

   a) Delar som är otjänliga som livsmedel skall så snart som möjligt avlägsnas från den rena delen av anläggningen.

   b) Kött som tagits i beslag eller förklarats otjänligt som livsmedel och oätliga biprodukter får inte komma i kontakt med kött som förklarats tjänligt som livsmedel.

   c) Inälvor eller delar av dessa som inte har avlägsnats från slaktkroppen skall, med undantag av njurar, om möjligt avlägsnas fullständigt och så snart som möjligt, såvida inte den behöriga myndigheten medgivit något annat.

8. Efter besiktning och urtagning skall slaktade djur så snart som möjligt rengöras och kylas ned till en temperatur på högst 4 °C, utom om köttet styckas när det är varmt.

9. När slaktkroppar vattenkyls skall följande beaktas:

   a) Alla försiktighetsåtgärder skall vidtas för att undvika kontaminering av slaktkroppar, varvid hänsyn skall tas till sådana parametrar som slaktkroppens vikt, vattnets temperatur, vattenflödets volym och riktning samt kyltiden.

   b) Utrustningen skall tömmas helt, rengöras och desinficeras när det behövs och minst en gång om dagen.

10. Sjuka eller misstänkt sjuka djur och djur som slaktas enligt program för utrotning eller bekämpning av djursjukdomar får slaktas på anläggningen endast med tillstånd av den behöriga myndigheten. Slakten skall då ske under offentlig tillsyn, och det skall vidtas åtgärder för att undvika kontaminering; lokalerna skall rengöras och desinficeras innan de får användas på nytt.

KAPITEL V: HYGIEN UNDER OCH EFTER STYCKNING OCH URBENING

Livsmedelsföretagare skall se till att styckning och urbening av kött från fjäderfä och hardjur utförs i enlighet med följande krav:

1. Arbetet med köttet skall organiseras så att kontaminering förhindras eller minimeras. Därför måste den som driver ett livsmedelsföretag särskilt se till följande:

   a) Kött avsett för styckning skall föras in till arbetsplatsen efter hand som det behövs.

b) Vid styckning, urbening, putsning, skivning, tärning, inslagning och emballering skall köttets temperatur hållas vid högst 4 °C genom en rumstemperatur på 12 °C eller ett alternativt system med samma verkan.

c) Om lokalerna är godkända för styckning av kött från olika djurarter, skall säkerhetsåtgärder vidtas för att undvika korskontaminering, vid behov genom att arbetsmomenten för de olika arterna skiljs åt i rum eller tid.

2. Dock får kött benas ur och styckas innan temperaturen i punkt 1 b har uppnåtts om styckningslokalen är belägen på samma plats som slaktlokalen, under förutsättning att köttet överförs till styckningslokalen antingen

a) direkt från slaktlokalen

eller

b) efter en väntetid i ett sval- eller kylrum.

3. Så snart köttet styckats och, i tillämpliga fall, emballerats, skall köttet kylas till den temperatur som anges i punkt 1 b.

4. Oskyddat kött måste lagras och transporteras skilt från emballerat kött, såvida inte lagringen eller transporten sker vid olika tidpunkter eller på sådant sätt att emballage och lagrings- eller transportsätt inte utgör en kontaminationskälla för köttet.

KAPITEL VI: AVLIVNING PÅ JORDBRUKSANLÄGGNINGEN

Livsmedelsföretagare får avliva fjäderfä enligt kapitel IV punkt 1 b i på jordbruksanläggningen endast med den behöriga myndighetens tillstånd och i enlighet med följande krav:

1. Jordbruksanläggningen skall regelbundet genomgå veterinärkontroll.

2. Livsmedelsföretagaren skall i förväg underrätta den behöriga myndigheten om vilken dag och vid vilken tidpunkt avlivningen skall äga rum.

3. Jordbruksanläggningen skall ha utrymmen där fåglarna kan föras samman för att genomgå besiktning före slakt.

4. Jordbruksanläggningen skall ha lämpliga lokaler för hygienisk avlivning och vidare hantering av fåglarna.

5. Djurskyddsbestämmelserna skall följas.

6. De avlivade fåglarna skall åtföljas till slakteriet av ett intyg som utfärdats av den livsmedelsföretagare som födde upp djuret med uppgifter om veterinärmedicinska preparat eller annan behandling som djuret fått, behandlingsdatum samt karenstid samt dagen och tidpunkten för slakten.

7. Det slaktade djuret skall åtföljas till slakteriet av ett intyg som utfärdats av den officiella eller godkända veterinären i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004.

8. När det gäller fjäderfä som fötts upp för produktion av ”foie gras” skall de icke urtagna och i förekommande fall nedkylda fåglarna omedelbart transporteras till ett slakteri eller en styckningsanläggning. De skall tas ur inom 24 timmar efter avlivningen under den behöriga myndighetens tillsyn.

9. Fjäderfä med senarelagd urtagning som erhållits på produktionsanläggningen får bevaras i högst 15 dagar vid en temperatur på högst 4 °C. Därefter måste fåglarna tas ur i ett slakteri eller en styckningsanläggning belägen i samma medlemsstat som produktionsanläggningen.

AVSNITT III: KÖTT FRÅN HÄGNAT VILT

1. Bestämmelserna i avsnitt I skall tillämpas på produktion och utsläppande på marknaden av kött från hägnat vilt av partåiga däggdjur (hjortdjur och vildsvin), såvida inte den behöriga myndigheten anser att de är omöjliga att tillämpa.

2. Bestämmelserna i avsnitt II skall tillämpas på produktion och utsläppande på marknaden av kött från strutsfåglar. Bestämmelserna i avsnitt I skall dock gälla om den behöriga myndigheten anser dem vara lämpliga. Det måste tillhandahållas lämpliga utrymmen, anpassade efter djurens storlek.

3. Utan hinder av punkterna 1 och 2 får livsmedelsföretagare slakta hägnade strutsfåglar och de hägnade hov- och klövdjur som avses i punkt 1 på ursprungsplatsen med den behöriga myndighetens tillstånd under följande förutsättningar:

   a) När djuren inte kan transporteras, för att undvika all risk för den som hanterar djuren eller för att skydda dessa.

   b) Hjorden skall regelbundet genomgå veterinärkontroll.

   c) En begäran skall göras av djurägaren.

   d) Den behöriga myndigheten skall i förväg underrättas om vilken dag och vid vilken tidpunkt djuren kommer att slaktas.

   e) Jordbruksanläggningen skall ha förfaranden för att sammanföra en grupp djur som skall slaktas så att de kan besiktigas före slakt.

   f) Jordbruksanläggningen skall ha utrymmen som är lämpliga för avlivning och avblodning av djuren och, om strutsfåglar skall plockas, plockning av dessa.

   g) Djurskyddskrav skall vara uppfyllda.

   h) De avlivade och avblodade djuren skall utan onödigt dröjsmål transporteras till slakteriet på ett hygieniskt sätt. Om transporttiden överskrider två timmar skall djuren vid behov kylas ned. Urtagning får genomföras på plats under överinseende av en veterinär.

   i) Ett intyg som utfärdats av den livsmedelsföretagare som födde upp dem, med fastställande av djurens identitet och uppgifter om veterinärmedicinska preparat eller annan behandling som djuren fått, behandlingsdatum samt karenstid skall åtfölja de avlivade djuren till slakteriet.

   j) Ett intyg som utfärdats och undertecknats av den officiella eller godkända veterinären och som visar att besiktningen före slakt givit ett gynnsamt resultat och att avlivning och avblodning genomförts på korrekt sätt, med datum och tidpunkt för slakten skall åtfölja de avlivade djuren under transport till den godkända anläggningen.

4. Livsmedelsföretagare får även avliva bison på jordbruksanläggningen i enlighet med punkt 3 under exceptionella förhållanden.

AVSNITT IV: VILTKÖTT

KAPITEL I: UTBILDNING AV JÄGARE I HÄLSA OCH HYGIEN

1. Personer som jagar vilt i syfte att släppa ut det på marknaden som livsmedel skall ha tillräckliga kunskaper i viltpatologi och i produktion och hantering av frilevande vilt och kött från frilevande vilt för att kunna göra en första undersökning av det nedlagda viltet på plats.

2. Det är emellertid tillräckligt om minst en person i ett jaktlag har de kunskaper som anges i punkt 1. Hänvisningar i detta avsnitt till en ”utbildad person” är hänvisningar till den personen.

3. Den utbildade personen kan även vara jakträttsinnehavare eller viltvårdare om de ingår i jaktlaget eller befinner sig i jaktområdets omedelbara närhet. I det senare fallet måste jägaren visa viltet för jakträttsinnehavaren eller viltvårdaren och informera denne om eventuellt onormalt beteende som iakttagits före avlivandet.

4. Den utbildning som tillhandahålls måste vara tillfredsställande enligt den behöriga myndigheten för att jägarna skall bli ”utbildade personer”. Den bör omfatta minst följande ämnen:

a) Normal anatomi, fysiologi och normalt beteende hos vilt.

b) Onormalt beteende och sjukliga förändringar hos vilt på grund av sjukdomar, miljöföroreningar eller andra faktorer som kan påverka människors hälsa efter konsumtion av köttet.

c) Hygienregler och korrekta metoder för att bland annat hantera, transportera och ta ur avlivat vilt.

d) Lagstiftning och förvaltningsbestämmelser om de villkor i fråga om djur- och folkhälsa samt hygien som reglerar utsläppande av viltkött på marknaden.

5. Den behöriga myndigheten skall uppmuntra jägarnas organisationer att tillhandahålla sådan utbildning.

KAPITEL II: HANTERING AV STORVILT

1. Efter avlivning skall storvilt öppnas och magar och tarmar tas ut så snart som möjligt och skall vid behov avblodas.

2. Den utbildade personen skall undersöka kroppen och alla urtagna inälvor för att leta efter tecken som kan tyda på att köttet utgör en hälsorisk. Undersökningen skall göras så snart som möjligt efter avlivningen.

3. Kött från storvilt får endast släppas ut på marknaden om kroppen transporteras till en vilthanteringsanläggning så snart som möjligt efter det att den undersökning som avses i punkt 2 har ägt rum. Inälvorna måste åtfölja kroppen i enlighet med punkt 4. Inälvorna måste gå att identifiera som tillhörande ett visst djur.

4. a) Om inga onormala tecken upptäcks vid den undersökning som avses i punkt 2, om inget onormalt beteende observerats före avlivningen och om det inte finns misstanke om miljöförorening, skall den utbildade personen till djurkroppen bifoga ett intyg som anger detta. Intyget skall även innehålla datum, tidpunkt och plats för avlivning av djuret. I detta fall behöver inte skalle och inälvor åtfölja kroppen, utom när det gäller arter som kan tänkas ha trikinos (svin, hästdjur och andra), vars skalle (med undantag av betar) och mellangärde måste åtfölja kroppen. Jägare måste emellertid uppfylla alla tilläggskrav som åläggs dem i den medlemsstat där jakten äger rum, särskilt för att möjliggöra kontroll av vissa restsubstanser och ämnen i enlighet med direktiv 96/23/EG.

b) I övriga fall måste skalle (med undantag av betar och horn) och samtliga inälvor utom mage och tarmar åtfölja kroppen. Den utbildade person som genomförde undersökningen måste underrätta den behöriga myndigheten om de onormala tecken, det onormala beteende eller den misstanke om miljöförorening som förhindrade honom eller henne från att utfärda ett intyg i enlighet med punkt 4 a.

c) Om det i ett enskilt fall inte finns någon utbildad person som kan genomföra undersökningen enligt punkt 2 skall skalle (med undantag av betar och horn) och samtliga inälvor utom mage och tarmar åtfölja kroppen.

5. Kylning skall inledas inom skälig tid efter avlivningen och nå en temperatur genom hela köttet på högst 7 °C. Om klimatförhållandena medger det, är aktiv kylning inte nödvändig.

6. Vid transport till vilthanteringsanläggningen får viltet inte staplas.

7. Storvilt som levereras till en vilthanteringsanläggning skall överlämnas till den behöriga myndigheten för besiktning.

8. Dessutom gäller att icke avhudat storvilt får avhudas och släppas ut på marknaden endast på följande villkor:

   a) Före avhudning skall köttet lagras och hanteras åtskilt från andra livsmedel och får inte frysas ned.

   b) Efter avhudning skall köttet genomgå en slutlig besiktning i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004.

9. Bestämmelserna i kapitel V i avsnitt I gäller vid styckning och urbening av storvilt.

KAPITEL III: HANTERING AV SMÅVILT

1. Den utbildade personen skall genomföra en undersökning för att finna tecken som kan tyda på att köttet utgör en hälsorisk. Undersökningen skall göras så snart som möjligt efter avlivningen.

2. Om onormala tecken upptäcks vid undersökningen, onormalt beteende observerades före avlivningen eller miljöförorening misstänks, skall den utbildade personen informera den behöriga myndigheten.

3. Kött från småvilt får endast släppas ut på marknaden om kroppen transporteras till en vilthanteringsanläggning så snart som möjligt efter det att den undersökning som avses i punkt 1 har ägt rum.

4. Kylning skall inledas inom skälig tid efter avlivningen och nå en temperatur genom hela köttet på högst 4 °C. Om klimatförhållandena medger det, är aktiv kylning inte nödvändig.

5. Urtagning skall ske, eller avslutas, utan onödigt dröjsmål vid ankomsten till vilthanteringsanläggningen om inte den behöriga myndigheten tillåter att så inte sker.

6. Småvilt som levereras till en vilthanteringsanläggning skall överlämnas till den behöriga myndigheten för besiktning.

7. Bestämmelserna i kapitel V i avsnitt II gäller vid styckning och urbening av småvilt.

AVSNITT V: MALET KÖTT, KÖTTBEREDNINGAR OCH MASKINURBENAT KÖTT

KAPITEL I: KRAV FÖR PRODUKTIONSANLÄGGNINGAR

Livsmedelsföretagare som framställer malet kött, köttberedningar eller maskinurbenat kött skall se till att produktionsanläggningarna uppfyller följande krav:

1. De skall vara utformade så att kontaminering av köttet och produkterna undviks, särskilt genom att

   a) arbetsmomenten kan pågå fortlöpande,

   eller

   b) så att åtskillnad mellan de olika varupartierna säkerställs.

2. De skall ha separata utrymmen för lagring av emballerat och oskyddat kött och produkter, såvida köttet inte lagras vid olika tidpunkter eller på sådant sätt att emballage och lagringssätt inte utgör en kontaminationskälla för köttet eller produkterna.

3. De skall ha utrymmen med sådan utrustning att temperaturkraven i kapitel III kan uppfyllas.

4. De skall, för personal som hanterar oskyddat kött och oskyddade produkter, ha utrustning för handtvätt som är försedd med kranar som är konstruerade för att förhindra att föroreningar förs vidare.

5. Det skall finnas anordningar för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en temperatur på minst 82 °C, eller ett alternativt system med samma verkan.

KAPITEL II: KRAV FÖR RÅVAROR

Livsmedelsföretagare som framställer malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött skall se till att de råvaror som används uppfyller följande krav:

1. De råvaror som används för beredning av malet kött skall uppfylla följande krav:

   a) De måste uppfylla kraven för färskt kött.

   b) De måste härröra från skelettmuskulatur, inklusive vidhängande fettvävnader.

   c) De får inte härröra från

      i) benskrap från styckning eller putsning (med undantag för hela muskelstycken),

      ii) maskinurbenat kött,

      iii) kött som innehåller benfragment eller hud,

      eller

      iv) kött från skallar, utom tuggmuskler, den icke-muskulära delen av linea alba, området kring framknä och hasled, benskrap och musklerna i mellangärdet (utom om buk- och brösthinnan avlägsnats).

2. Följande råvaror får användas till köttberedningar:

   a) Färskt kött.

   b) Kött som uppfyller kraven i punkt 1

   och,

   c) om det är uppenbart att köttberedningen är avsedd att konsumeras endast om den först genomgått värmebehandling,

      i) kött som framställts genom malning eller finfördelning av kött som uppfyller kraven i punkt 1, med undantag för punkt 1 c i,

      och

      ii) maskinurbenat kött som uppfyller kraven i kapitel III, punkt 3 d.

3. Råvaror till maskinurbenat kött måste uppfylla följande krav:

   a) De måste uppfylla kraven på färskt kött.

   b) Följande material får inte användas till maskinurbenat kött:

      i) Från fjäderfä: fötter, halshud och huvud.

      ii) Från andra djur: huvudets ben, fötter, svansar, lårben, skenben, vadben, överarmsben och underarmsben.

KAPITEL III: HYGIEN UNDER OCH EFTER PRODUKTION

Livsmedelsföretagare som framställer malet kött, köttberedningar eller maskinurbenat kött skall se till att följande krav uppfylls:

1. Arbetet med köttet skall organiseras så att kontaminering förhindras eller minimeras. Därför skall livsmedelsföretagare särskilt se till att det kött som används

   a) har en temperatur på högst 4 °C för fjäderfä, 3 °C för slaktbiprodukter och 7 °C för annat kött,

   och

   b) förs in i beredningslokalen efterhand som det behövs.

2. Följande krav gäller för produktion av malet kött och köttberedningar:

   a) Såvida inte den behöriga myndigheten tillåter urbening omedelbart före malning, skall fryst eller djupfryst kött som används för beredning av malet kött eller köttberedningar ha urbenats före frysning. Det får bara lagras under en begränsad period.

   b) Malet kött som beretts av kylt kött skall användas

      i) inom 3 dagar efter slakten, om det rör sig om fjäderfä,

      ii) inom 6 dagar efter slakten, om det rör sig om andra djur än fjäderfä,

      eller

      iii) inom 15 dagar efter slakten av djuren när det gäller urbenat och vakuumförpackat nöt- och kalvkött.

   c) Omedelbart efter produktionen skall malet kött och köttberedningar förpackas eller emballeras

   och

      i) kylas ned till en innertemperatur på högst 2 °C för malet kött och 4 °C för köttberedningar,

      eller

      ii) djupfrysas till en innertemperatur på högst -18 °C.

   Dessa temperaturer måste hållas under lagring och transport.

3. Följande krav gäller för produktion och användning av maskinurbenat kött erhållet med teknik som inte förändrar strukturen på de ben som använts vid framställningen av det maskinurbenade köttet och vars kalciumhalt inte är markant högre än den i malet kött.

   a) Råvaror för urbening från ett slakteri på samma plats får vara högst 7 dagar gamla. Annars får råvaror för urbening inte vara äldre än 5 dagar. Slaktkroppar från fjäderfä får dock inte vara äldre än 3 dagar.

   b) Maskinurbening måste ske omedelbart efter urbening.

   c) Om det maskinurbenade köttet inte används omedelbart efter produktionen, måste det förpackas eller emballeras och därefter kylas till en temperatur på högst 2 °C eller frysas till en innertemperatur på högst -18 °C. Dessa temperaturkrav skall bibehållas under lagring och transport.

d) Om livsmedelsföretagaren har genomfört analyser som visar att det maskinurbenade köttet uppfyller de mikrobiologiska kriterier för malet kött som antagits i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 får det användas i köttberedningar som är klart avsedda att konsumeras endast om de först genomgått värmebehandling och i köttprodukter.

e) Maskinurbenat kött som inte visat sig uppfylla de kriterier som avses i d får användas endast för att framställa värmebehandlade köttprodukter i anläggningar som godkänts i enlighet med denna förordning.

4. Följande krav måste uppfyllas vid produktion och användning av maskinurbenat kött som framställs med annan teknik än den som nämns i punkt 3.

a) Råvaror för urbening från ett slakteri på samma plats får vara högst 7 dagar gamla. Annars får råvaror för urbening inte vara äldre än 5 dagar. Fågelkroppar får dock inte vara mer än 3 dagar gamla.

b) Om maskinurbeningen inte sker omedelbart efter urbening, skall köttbenen lagras och transporteras vid en temperatur på högst 2 °C eller, om de är frysta, vid en temperatur på högst -18 °C.

c) Köttben från frysta djurkroppar får inte frysas om.

d) Om det maskinurbenade köttet inte skall användas inom en timme efter produktionen, skall det omedelbart kylas till en temperatur på högst 2 °C.

e) Om det maskinurbenade köttet inte behandlas inom 24 timmar efter kylning skall det frysas inom 12 timmar efter produktionen och nå en innertemperatur på högst -18 °C inom sex timmar.

f) Fryst maskinurbenat kött skall slås in eller emballeras före lagring eller transport; det får inte lagras längre än tre månader, och dess temperatur skall hållas på högst -18 °C under lagring och transport.

g) Maskinurbenat kött får användas endast för framställning av värmebehandlade köttprodukter i anläggningar som godkänts i enlighet med denna förordning.

5. Malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött får inte frysas om efter upptining.

KAPITEL IV: MÄRKNING

1. Utöver kraven i direktiv 2000/13/EG [1] måste livsmedelsföretagare se till att även kravet i punkt 2 uppfylls i den utsträckning som detta är nödvändigt enligt de nationella bestämmelserna i den medlemsstat där produkten släpps ut på marknaden.

2. Konsumentförpackningar som innehåller malet kött av fjäderfä eller hovdjur eller köttberedningar som innehåller maskinurbenat kött måste vara försedda med uppgifter om att sådana produkter bör tillredas före konsumtion.

AVSNITT VI: KÖTTPRODUKTER

1. Livsmedelsföretagare skall se till att följande delar inte används för beredning av köttprodukter:

a) Könsorgan från antingen han- eller hondjur, med undantag för testiklar.

b) Urinorgan, med undantag för njurar och urinblåsa.

c) Brosk i struphuvudet, luftstrupe och extralobularbronker.

[1] Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel (EGT L 109, 6.5.2000, s. 29). Direktivet senast ändrat genom direktiv 2003/89/EG (EUT L 308, 25.11.2003, s. 15).

d) Ögon och ögonlock.

e) Yttre hörselgången.

f) Hornvävnad.

g) Hos fjäderfän: Huvudet – med undantag av kam och öron, skäggtömmar och slör – foderstrupe, kräva, tarmar och könsorgan.

2. Allt kött, inbegripet malet kött och köttberedningar, som skall användas vid produktion av köttprodukter måste uppfylla kraven på färskt kött. Malet kött och köttberedningar som används till köttprodukter behöver dock inte uppfylla andra särskilda krav i avsnitt V.

AVSNITT VII: LEVANDE MUSSLOR

1. Detta avsnitt är tillämpligt på levande musslor. Med undantag av bestämmelser om rening skall det även gälla levande tagghudingar, manteldjur och marina snäckor.

2. Kapitlen I–VIII är tillämpliga på djur upptagna från sådana produktionsområden som den behöriga myndigheten klassificerat i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004. Kapitel IX är tillämpligt på kammusslor upptagna utanför dessa områden.

3. Kapitlen V, VI, VIII och IX samt punkt 3 i kapitel VII är tillämpliga på detaljhandeln.

4. Kraven i detta avsnitt kompletterar kraven i förordning (EG) nr 852/2004.

a) Åtgärder som vidtas innan levande musslor anländer till en leveranscentral eller en reningsanläggning, kompletterar kraven i bilaga I till den förordningen.

b) Åtgärder kompletterar kraven i bilaga II till den förordningen.

KAPITEL I: ALLMÄNNA KRAV FÖR UTSLÄPP AV LEVANDE MUSSLOR PÅ MARKNADEN

1. Levande musslor får inte släppas ut på marknaden för detaljhandelsförsäljning på annat sätt än via en leveranscentral, där ett identifieringsmärke skall anbringas i enlighet med kapitel VII.

2. Livsmedelsföretagare får endast ta emot sådana partier av levande musslor som uppfyller de bestämmelser om åtföljande handlingar som anges i punkterna 3–7.

3. När en livsmedelsföretagare förflyttar ett parti levande musslor mellan anläggningar, fram till och med partiets ankomst till en leveranscentral eller bearbetningsanläggning, skall en registreringshandling åtföljа partiet.

4. Registreringshandlingen skall vara utfärdad på åtminstone ett av de officiella språken i den medlemsstat där den mottagande anläggningen är belägen och innehålla åtminstone den information som anges nedan.

a) När det gäller ett parti levande musslor som skickas från ett produktionsområde skall registreringshandlingen innehålla åtminstone följande information:

i) Upptagarens identitet och adress.

ii) Datum för upptagningen.

iii) Produktionsområdets läge, beskrivet så detaljerat som möjligt eller angivet med hjälp av ett kodnummer.

iv) Produktionsområdets hygieniska status.

v) Vilken art av skaldjur det rör sig om samt kvantiteten.

vi) Partiets destination.

b) När det gäller ett parti levande musslor som skickas från ett återutläggningsområde skall registreringshandlingen innehålla åtminstone den information som avses i a samt följande information:

i) Återutläggningsområdets läge.

ii) Återutläggningens varaktighet.

c) När det gäller ett parti levande musslor som skickas från en reningsanläggning skall registreringshandlingen innehålla åtminstone den information som avses i a samt följande information:

i) Reningsanläggningens adress.

ii) Reningens varaktighet.

iii) De datum när partiet anlände till respektive lämnade reningsanläggningen.

5. Livsmedelsföretagare som levererar partier av levande musslor skall fylla i de tillämpliga avsnitten i registreringshandlingen så att de är lättlästa och inte kan ändras. Livsmedelsföretagare som tar emot partier av levande musslor skall datumstämpla handlingen när de mottar partiet eller registrera mottagningsdatumet på annat sätt.

6. Livsmedelsföretagare skall behålla en kopia av registreringshandlingen för varje parti som levererats och mottagits under minst tolv månader efter leverans eller mottagande (eller under en längre period som den behöriga myndigheten får fastställa).

7. Om emellertid

a) den personal som tar upp levande musslor även sköter de leveranscentraler eller reningsanläggningar, återutläggningsområden eller bearbetningsanläggningar som tar emot de levande musslorna,

och

b) en enda behörig myndighet utövar tillsyn över alla berörda anläggningar,

behövs inga registreringshandlingar om den behöriga myndigheten tillåter detta.

KAPITEL II: HYGIENKRAV FÖR PRODUKTION OCH UPPTAGNING AV LEVANDE MUSSLOR

A. KRAV FÖR PRODUKTIONSOMRÅDEN

1. En upptagare får endast ta upp levande musslor från produktionsområden med fasta lägen och fasta gränser som den behöriga myndigheten har klassificerat – om så är lämpligt i samarbete med berörda livsmedelsföretagare – som klass A, B eller C enligt förordning (EG) nr 854/2004.

2. Livsmedelsföretagare får avyttra levande musslor som tagits upp från produktionsområden av klass A som livsmedel om de uppfyller kraven i kapitel V.

3. Livsmedelsföretagare får avyttra levande musslor som tagits upp från produktionsområden av klass B som livsmedel endast efter behandling i en reningsanläggning eller efter återutläggning.

4. Livsmedelsföretagare får avyttra levande musslor som tagits upp från produktionsområden av klass C som livsmedel endast efter återutläggning under en längre period enligt del C i detta kapitel.

5. Levande musslor från produktionsområden av klass B eller C skall efter rening eller återutläggning uppfylla alla krav i kapitel V. Levande musslor från sådana områden som inte har genomgått rening eller återutläggning får dock sändas till en bearbetningsanläggning, där de skall behandlas för att eliminera patogena mikroorganismer (i förekommande fall efter det att sand, dy eller slem har avlägsnats i samma eller i en annan anläggning). Följande behandlingsmetoder är godkända:

   a) Sterilisering i hermetiskt förslutna behållare,

   och

   b) följande typ av värmebehandlingar:

      i) Nedsänkning i kokande vatten under den tid som behövs för att höja den inre temperaturen i blötdjurets kött till minst 90 °C och bibehållande av denna minimitemperatur i minst 90 sekunder.

      ii) Kokning i 3–5 minuter i ett slutet kärl med en temperatur på 120–160 °C och ett tryck på 2–5 kg/cm^2, varefter skalen avlägsnas och köttet fryses till en kärntemperatur av -20 °C.

      iii) Ångkokning under tryck i ett slutet kärl där kraven på koktid och på den inre temperaturen i blötdjurens kött enligt led i skall respekteras. En validerad metod skall användas. Förfaranden, grundade på HACCP-principerna, skall inrättas för att kontrollera att värmen sprids jämnt.

6. Livsmedelsföretagare får inte odla levande musslor i eller ta upp dem från områden som den behöriga myndigheten inte har klassificerat eller som är olämpliga av hälsoskäl. Livsmedelsföretagare skall beakta all relevant information om områdenas lämplighet för produktion och upptagning, inklusive information från egenkontrollen och från den behöriga myndigheten. De skall använda denna information, särskilt information om miljö- och väderförhållanden, för att fastställa hur upptagna partier skall behandlas på lämpligaste sätt.

B. KRAV FÖR UPPTAGNING OCH HANTERING EFTER UPPTAGNING

Livsmedelsföretagare som tar upp levande musslor eller hanterar dem omedelbart efter upptagningen skall se till att följande krav är uppfyllda:

1. Upptagningsmetoder och efterföljande hantering får inte förorsaka ytterligare kontaminering eller svåra skador på levande musslors skal eller vävnad, eller leda till förändringar som avsevärt påverkar deras lämplighet för behandling genom rening, bearbetning eller återutläggning. Livsmedelsföretagare skall särskilt

   a) skydda levande musslor på lämpligt sätt från att krossas, skrapas eller utsättas för vibrationer,

   b) inte utsätta levande musslor för extrem värme eller kyla,

   c) inte återföra levande musslor till vatten som skulle kunna kontaminera dem ytterligare,

   d) om de utför konditioneringen i naturliga miljöer, endast använda områden som den behöriga myndigheten klassificerat som klass A.

2. Transportmedlet skall tillåta lämplig avrinning, vara utrustat för att ge bästa möjliga överlevnadsvillkor och ge ett effektivt skydd mot kontaminering.

C. KRAV FÖR ÅTERUTLÄGGNING AV LEVANDE MUSSLOR

Livsmedelsföretagare som åter lägger ut levande musslor skall se till att följande krav är uppfyllda:

1. Livsmedelsföretagare får endast utnyttja de områden för återutläggning av levande musslor som godkänts av den behöriga myndigheten. Områdenas gränser skall tydligt markeras med bojar, stolpar eller andra fasta hjälpmedel. Det skall vara ett minsta avstånd mellan återutläggningsområdena, och även mellan återutläggnings- och produktionsområden, för att minimera risken för att föroreningar förs vidare.

2. Genom villkoren för återutläggning skall bästa möjliga villkor för rening säkerställas. Livsmedelsföretagare skall särskilt

   a) använda metoder för hantering av levande musslor avsedda för återutläggning som innebär att musslornas filtreringsförmåga återställs efter utläggning i naturliga vatten,

   b) inte åter lägga ut levande musslor så tätt att reningen hindras,

   c) nedsänka levande musslor i havsvatten i återutläggningsområdet under en lämplig tidsperiod som skall fastställas på grundval av vattentemperaturen; perioden måste vara minst två månader om inte den behöriga myndigheten beslutar om en kortare period som bygger på livsmedelsföretagarens riskanalys,

   och

   d) se till att det finns ett tillräckligt avstånd mellan delområdena inom ett återutläggningsområde för att förhindra att partierna sammanblandas. Systemet ”allt in allt ut” skall användas så att ett nytt parti inte kan införas innan hela det tidigare partiet har avlägsnats.

3. Livsmedelsföretagare som förvaltar återutläggningsområden skall vid den behöriga myndighetens inspektion alltid kunna dokumentera de levande musslornas ursprung, återutläggningsperioderna, utnyttjade återutläggningsområden samt partiets destination efter återutläggning.

KAPITEL III: STRUKTURELLA KRAV FÖR LEVERANSCENTRALER OCH RENINGSANLÄGGNINGAR

1. Anläggningen på land får inte översvämmas vid normalt högt tidvatten eller genom avrinning från omgivande områden.

2. Tankar och vattenbehållare skall uppfylla följande krav:

   a) Innerväggarna skall ha en slät, hård och tät yta och vara lätta att rengöra.

   b) De skall vara konstruerade så att vattnet kan rinna av helt.

   c) Vattenintag skall vara placerade så att vattnet inte kontamineras.

3. Dessutom skall reningstankarna i reningsanläggningarna vara avpassade efter volym och typen av produkter som skall renas.

KAPITEL IV: HYGIENKRAV FÖR LEVERANSCENTRALER OCH RENINGSANLÄGGNINGAR

A. KRAV FÖR RENINGSANLÄGGNINGAR

Livsmedelsföretagare som renar levande musslor skall se till att följande krav är uppfyllda:

1. Före rening skall levande musslor spolas rena från dy och ansamlad smuts med rent vatten.

2. Reningssystemet skall fungera på ett sådant sätt att levande musslor snabbt återfår och upprätthåller filtreringsförmågan och skyddas från kontaminering via avfallsvatten och mot återkontamination. Efter rening skall musslorna kunna bevara en livskraft anpassad för förpackning, lagring och transport innan de släpps ut på marknaden.

3. Mängden levande musslor som renas får inte överstiga reningsanläggningens kapacitet. De levande musslorna skall utan avbrott renas under en period som är tillräckligt lång så att de normer för hygien som fastställs i kapitel V och de mikrobiologiska kriterier som antagits i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 uppfylls.

4. Om en reningstank innehåller flera partier av levande musslor skall de vara av samma art och behandlingens längd skall anpassas efter det parti som kräver den längsta reningsperioden.

5. Behållare som används för rening av levande musslor i reningssystemet skall vara konstruerade så att genomströmning av rent havsvatten kan ske. Lagren av levande musslor får inte vara så tjocka att öppning av skalen förhindras under reningen.

6. Kräftdjur, fisk och andra marina arter får inte hållas i reningstankar där levande musslor renas.

7. Varje förpackning med renade levande musslor som sänds till en leveranscentral skall förses med en etikett som intygar att samtliga blötdjur är renade.

B. KRAV FÖR LEVERANSCENTRALER

Livsmedelsföretagare som driver leveranscentraler skall se till att följande krav är uppfyllda:

1. Hantering av levande musslor, särskilt konditionering, sortering och förpackning, får inte orsaka kontaminering av produkten eller påverka musslornas livsduglighet.

2. Före leverans skall skalen på levande musslor rengöras noggrant med rent vatten.

3. Levande musslor skall komma från

   a) ett produktionsområde av klass A,

   b) ett återutläggningsområde,

   c) en rengöringsanläggning,

   eller

   d) en annan leveranscentral.

4. Kraven i punkterna 1 och 2 gäller även leveranscentraler ombord på fartyg. Musslor som hanteras i sådana centraler skall komma från ett produktionsområde av klass A eller ett återutläggningsområde.

KAPITEL V: HÄLSONORMER FÖR LEVANDE MUSSLOR

Utöver att se till att de mikrobiologiska kriterier som antagits i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 följs, skall livsmedelsföretagare se till att levande musslor som avyttras som livsmedel uppfyller normerna i detta kapitel:

1. De skall ha de organoleptiska egenskaper som färska och livskraftiga musslor normalt uppvisar, med skal fria från smuts, reagera normalt på slag och ha intravalvulär vätska i normal mängd.

2. De får inte innehålla marina biotoxiner i sammanlagda kvantiteter (uppmätta i hela kroppen eller varje ätbar del separat) som överstiger följande gränsvärden:

   a) För PSP (paralytiskt skaldjursgift), 800 mikrogram per kilogram.

   b) För ASP (amnesiframkallande skaldjursgift), 20 milligram domorinsyra per kilogram.

   c) För okadasyra, dinophysistoxiner och pectenotoxiner tillsammans, 160 mikrogram okadasyrekvivalenter per kilogram.

   d) För yessotoxiner, 1 mg yessotoxinekvivalent per kilogram.

   e) För azaspiracider, 160 mikrogram azaspiracidekvivalenter per kilogram.

KAPITEL VI: FÖRPACKNING AV LEVANDE MUSSLOR

1. Ostron skall förpackas med det konkava skalet nedåt.

2. Konsumentförpackningar med levande musslor skall vara förseglade och förbli förseglade efter det att de har lämnat leveranscentralen, till dess att de saluförs till konsumenterna.

KAPITEL VII: IDENTIFIERINGSMÄRKNING OCH MÄRKNING

1. Etiketten, inklusive identifieringsmärket, skall vara vattenbeständig.

2. Utöver de allmänna kraven för identifieringsmärken i avsnitt I i bilaga II skall etiketten innehålla följande information:

   a) Arten av mussla (vanligt och vetenskapligt namn).

   b) Förpackningsdatum, med uppgift om åtminstone dag och månad.

   Utan hinder av direktiv 2000/13/EG får datum för kortaste hållbarhet ersättas med uppgiften ”dessa djur skall vara levande vid försäljning”.

3. Den etikett som fästs på en förpackning med levande musslor som inte är förpackade i konsumentförpackningar skall av detaljhandlaren förvaras i minst 60 dagar efter det att innehållet i förpackningen har delats upp.

KAPITEL VIII: ÖVRIGA KRAV

1. Livsmedelsföretagare som lagrar och transporterar levande musslor skall se till att de förvaras vid en temperatur som inte inverkar menligt på livsmedelssäkerheten eller deras livsduglighet.

2. Levande musslor får inte på nytt nedsänkas i eller sprayas med vatten sedan de förpackats för detaljhandelsförsäljning och lämnat leveranscentralen.

KAPITEL IX: SÄRSKILDA KRAV FÖR UPPTAGNING AV KAMMUSSLOR UTANFÖR KLASSIFICERADE PRODUKTIONSOMRÅDEN

Livsmedelsföretagare som tar upp kammusslor utanför klassificerade produktionsområden eller hanterar sådana kammusslor skall uppfylla följande krav:

1. Kammusslor får inte släppas ut på marknaden såvida de inte tagits upp och hanterats enligt kapitel II del B och uppfyller normerna i kapitel V inom ramen för ett egenkontrollsystem.

2. När uppgifter från officiella övervakningsprogram gör det möjligt för den behöriga myndigheten att klassificera fiskevattnen – i förekommande fall i samarbete med livsmedelsföretagare – skall dessutom bestämmelserna i kapitel II del A tillämpas analogt på kammusslor.

3. Kammusslor får endast släppas ut på marknaden som livsmedel via en fiskauktion, en leveranscentral eller en bearbetningsanläggning. När livsmedelsföretagare hanterar kammusslor i sina anläggningar, skall de informera den behöriga myndigheten och, när det gäller leveranscentraler, uppfylla de tillämpliga bestämmelserna i kapitlen III och IV.

4. Livsmedelsföretagare som hanterar kammusslor skall

   a) i tillämpliga fall uppfylla bestämmelserna om handlingar i kapitel I punkterna 3–7. I dessa fall skall registreringshandlingen klart ange läget för det område där kammusslorna togs upp

   eller

   b) när det gäller emballerade kammusslor, och inslagna kammusslor om innerförpackningen ger samma skydd som emballaget, uppfylla bestämmelserna om identifieringsmärkning och märkning i kapitel VII.

AVSNITT VIII: FISKERIPRODUKTER

1. Detta avsnitt är inte tillämpligt på musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor som släpps ut på marknaden levande. Med undantag för kapitlen I och II är det tillämpligt på dessa djur när de inte släpps ut på marknaden levande, då de i annat fall måste ha erhållits i enlighet med bestämmelserna i avsnitt VII.

2. Kapitel III del A, C och D, kapitel IV och kapitel V är tillämpliga på detaljhandeln.

3. Kraven i detta avsnitt kompletterar kraven i förordning (EG) nr 852/2004.

   a) För anläggningar, inklusive fartyg, som är verksamma inom primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamheter kompletterar de kraven i bilaga I till den förordningen.

   b) För andra anläggningar, inklusive fartyg, kompletterar de kraven i bilaga II till den förordningen.

4. I fråga om fiskeriprodukter omfattar

   a) *primärproduktion*: odling, fiske och uppsamling av levande fiskeriprodukter i syfte att släppa ut dem på marknaden,

   och

   b) *därmed sammanhängande verksamheter*: alla följande verksamheter om de görs ombord på fiskefartyg: avlivning, avblodning, huvudskärning, rensning, borttagande av fenor, kylning och förpackning. Det omfattar även

      1. transport och lagring av sådana fiskeriprodukter, inklusive levande fiskeriprodukter, vars egenskaper inte förändrats på avgörande sätt inom fiskodlingar på land,

      och

      2. transport av sådana fiskeriprodukter, inklusive levande fiskeriprodukter, vars egenskaper inte förändrats på avgörande sätt från produktionsplatsen till den första anläggningen.

KAPITEL I: KRAV FÖR FARTYG

Livsmedelsföretagare skall se till att

1. de fartyg som används för att ta upp fiskeriprodukter från deras naturliga miljö eller för att hantera eller bearbeta dem efter upptagningen, uppfyller de strukturella kraven och utrustningskraven i del I,

   och

2. den verksamhet som pågår ombord på fartygen bedrivs enligt bestämmelserna i del II.

I. STRUKTURELLA KRAV OCH UTRUSTNINGSKRAV

A. **Krav för alla fartyg**

1. Fartygen skall vara utformade och byggda så att produkterna inte kontamineras med slagvatten, avloppsvatten, rök, drivmedel, olja, smörjmedel eller andra skadliga ämnen.

2. Ytor som fiskeriprodukterna kommer i kontakt med skall vara korrosionsbeständiga, släta och lätta att rengöra. Eventuella ytbeläggningar skall vara hållbara och får inte vara giftiga.

3. Utrustning och material som används för att arbeta med fiskeriprodukter skall vara korrosionsbeständiga och lätta att rengöra och desinficera.

4. Intag för vatten, som används för fiskeriprodukter, skall vara placerade så att vattnet inte kontamineras.

B. **Krav för fartyg avsedda och utrustade för att bevara färska fiskeriprodukter i mer än 24 timmar**

1. Fartyg som är avsedda och utrustade för att bevara fiskeriprodukter i mer än 24 timmar skall vara utrustade med lastrum, tankar eller containrar för förvaring av fiskeriprodukter vid de temperaturer som fastställs i kapitel VII.

2. Lastrummen skall vara åtskilda från maskinrum och besättningsutrymmen genom skiljeväggar som skall skydda de förvarade fiskeriprodukterna från all kontaminering. Lastrum och containrar som används för förvaring av fiskeriprodukter skall vara utformade så att dessa bevaras på ett hygieniskt tillfredsställande sätt och vid behov se till att smältvatten inte förblir i kontakt med produkterna.

3. Fartyg som är utrustade för kylning av fiskeriprodukter i kylt rent havsvatten skall ha tankar som är försedda med anordningar som gör det möjligt att hålla en jämn temperatur i hela tanken. Dessa anordningar skall åstadkomma sådan kylning att blandningen av fisk och rent havsvatten har en temperatur av högst 3 °C sex timmar efter lastning och högst 0 °C efter sexton timmar. Temperaturen skall kunna övervakas och, vid behov, registreras.

C. **Krav för frysfartyg**

Frysfartyg skall

1. vara utrustade med en frysanläggning med tillräcklig kapacitet för att snabbt sänka temperaturen till en kärntemperatur på högst -18 °C,

2. vara utrustade med en frysanläggning med tillräcklig kapacitet för att hålla fiskeriprodukterna i lagerutrymmena vid en temperatur på högst -18 °C. Lagerutrymmena skall ha utrustning för temperaturregistrering placerad så att den lätt kan avläsas. Temperaturgivare skall placeras i den del av lagerutrymmet där temperaturen är högst,

och

3. uppfylla de krav för fartyg som är avsedda och utrustade för att bevara fiskeriprodukter i mer än 24 timmar som anges i del B, punkt 2.

D. **Krav för fabriksfartyg**

1. Fabriksfartyg skall minst ha följande:

a) Ett särskilt mottagningsområde där fiskeriprodukterna tas ombord och som är så konstruerat att varje fångst kan hållas åtskild. Detta område skall vara lätt att rengöra och utformat så att produkterna skyddas mot väder och vind och mot kontaminering.

b) Ett hygieniskt system för transport av fiskeriprodukter från mottagningsområdet till beredningsplatsen.

c) Arbetsplatser som är tillräckligt stora för beredning och bearbetning av fiskeriprodukter under goda hygieniska förhållanden, lätta att rengöra och desinficera samt utformade och arrangerade så att all kontaminering av produkterna förhindras.

d) Tillräckligt stora lagringsutrymmen för färdiga produkter utformade så att de är lätta att rengöra. Om ett system för avfallshantering är i drift ombord, skall ett särskilt lastrum finnas för lagring av avfallsprodukterna.

e) Ett utrymme för förvaring av förpackningsmaterial som är avskilt från de utrymmen där produkter bereds och bearbetas.

f) Särskild utrustning för bortskaffande av avfall och fiskeriprodukter som är otjänliga som livsmedel, antingen direkt i havet eller, om omständigheterna så kräver, i en vattentät tank som är avsedd endast för detta ändamål. Om avfallet lagras och bearbetas ombord med desinfektionsmedel skall särskilda utrymmen finnas för detta.

g) Ett vattenintag med en sådan placering som förhindrar att vattentillförseln kontamineras.

h) Handrengöringsutrustning för den personal som hanterar oskyddade fiskeriprodukter, med kranar som är utformade så att föroreningar inte förs vidare.

2. Fabriksfartyg på vilka skal och blötdjur kokas, kyls och förpackas ombord, behöver inte uppfylla kraven i punkt 1 om ingen annan form av hantering eller bearbetning sker ombord på sådana fartyg.

3. Fabriksfartyg där fiskeriprodukter fryses in skall ha en utrustning som uppfyller kraven för frysfartyg enligt del C, punkterna 1 och 2.

II. HYGIENKRAV

1. Vid användning skall de delar av fartyg eller containrar som reserverats för förvaring av fiskeriprodukter hållas rena och i gott skick. De får i synnerhet inte kontamineras av fartygets drivmedel eller av slagvatten.

2. Så snart fiskeriprodukter har tagits ombord skall de skyddas mot kontaminering och all påverkan från solen eller andra värmekällor. För sköljning skall dricksvatten eller rent vatten, om så är lämpligt, användas.

3. Fiskeriprodukter skall hanteras och förvaras på sådant sätt att de inte skadas. Spetsiga redskap får användas för att flytta stora fiskar eller fiskar som kan orsaka personskada, under förutsättning att fiskköttet inte skadas.

4. Alla fiskeriprodukter utom sådana som förvaras levande skall kylas snarast möjligt efter lastningen. Om kylning inte är möjlig skall fiskeriprodukterna landas så snart som möjligt.

5. Is för kylning av fiskeriprodukterna skall vara gjord på dricksvatten eller rent vatten.

6. Eventuell huvudskärning och/eller rensning, skall utföras på ett hygieniskt sätt snarast möjligt efter fångsten, och produkten skall omedelbart sköljas grundligt med dricksvatten eller rent vatten. Inälvorna och delar som kan utgöra en risk för människors hälsa skall avlägsnas snarast möjligt och hållas åtskilda från produkter som är avsedda att användas som livsmedel. Lever, rom och mjölke avsedda att användas som livsmedel skall förvaras i is vid en temperatur som närmar sig temperaturen för smältande is, eller frysas.

7. Vid frysning i saltlake av hel fisk avsedd för konservering skall produktens temperatur vara högst -9 °C. Saltlaken får inte kontaminera fisken.

KAPITEL II: KRAV UNDER OCH EFTER LANDNING

1. Livsmedelsföretagare som ansvarar för lossning och landning av fiskeriprodukter skall

   a) se till att den utrustning för lossning och landning som kommer i kontakt med fiskeriprodukterna är av sådant material som är lätt att rengöra och desinficera, och den skall hållas i rent och gott skick,

   och

   b) förhindra kontaminering av fiskeriprodukter under lossning och landning, särskilt genom att

      i) genomföra lossning och landning skyndsamt,

      ii) utan dröjsmål placera fiskeriprodukterna i en skyddad miljö vid den temperatur som anges i kapitel VII,

      och

      iii) inte använda utrustning och rutiner som förorsakar onödig skada på ätliga delar av fiskeriprodukterna.

2. Livsmedelsföretagare som ansvarar för auktionshallar och grossistmarknader eller delar av dessa där fiskeriprodukter bjuds ut till försäljning skall säkerställa överensstämmelse med följande krav:

   a) i) Det skall finnas låsbara utrymmen för kylförvaring av beslagtagna fiskeriprodukter och särskilda, låsbara utrymmen för lagring av fiskeriprodukter som förklarats otjänliga som livsmedel.

      ii) Om den behöriga myndigheten kräver detta skall det finnas ett lämpligt utrustat och låsbart utrymme eller vid behov ett rum som enbart får användas av den behöriga myndigheten.

   b) När fiskeriprodukterna uppvisas eller lagras

      i) får lokalerna inte används för andra ändamål,

      ii) får fordon som avger avgaser som kan försämra fiskeriprodukternas kvalitet inte finns i lokalerna,

      iii) får de personer som har tillträde till lokalerna inte föra in andra djur i dessa,

      iv) skall lokalerna vara väl upplysta för att underlätta offentlig kontroll.

3. När kylning inte var möjlig ombord på fartyget skall färska fiskeriprodukter, utom sådana som förvaras levande, kylas snarast möjligt efter landning och lagras vid en temperatur som ligger nära den för smältande is.

4. Livsmedelsföretagare skall samarbeta med de relevanta behöriga myndigheterna för att göra det möjligt för dem att genomföra offentlig kontroll i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004, särskilt när det gäller anmälningsförfaranden för landning av fiskeriprodukter som den behöriga myndigheten i den medlemsstat vars flagga fartyget för eller den behöriga myndighet i den medlemsstat där fiskeriprodukterna landas kan anse vara nödvändiga.

KAPITEL III: KRAV FÖR ANLÄGGNINGAR, INKLUSIVE FARTYG, SOM HANTERAR FISKERIPRODUKTER

Livsmedelsföretagare skall se till att följande krav i tillämpliga fall uppfylls vid anläggningar som hanterar fiskeriprodukter.

A. KRAV FÖR FÄRSKA FISKERIPRODUKTER

1. Kylda oförpackade produkter som inte distribueras, sänds iväg, behandlas eller bereds omedelbart efter det att de anlänt till en anläggning på land, skall förvaras i is i lämpliga utrymmen. Ny is skall läggas på så ofta det behövs. Förpackade fiskeriprodukter skall kylas till en temperatur som ligger nära den för smältande is.

2. Huvudskärning och rensning skall utföras under hygieniska förhållanden. Om rensning är möjlig ur teknisk och kommersiell synpunkt skall den göras så fort som möjligt efter det att produkterna har fångats eller landats. Produkterna skall omedelbart därefter tvättas noggrant med dricksvatten eller, ombord på fartyg, rent vatten.

3. Filetering och skivning skall utföras så att produkterna inte kontamineras eller förstörs. Beredda produkter skall avlägsnas omedelbart efter avslutad beredning. Filéer och skivor skall förpackas och kylas så snabbt som möjligt efter beredning.

4. Containrar som används för leverans eller lagring av oförpackade beredda färska fiskeriprodukter som lagras under is skall vara så beskaffade att smältvatten inte förblir i kontakt med produkterna.

5. Hela eller urtagna färska fiskeriprodukter får transporteras och lagras i kylt vatten ombord på fartygen. De får också transporteras i kylt vatten efter landning och transporteras från vattenbruksanläggningar tills de kommer fram till den första anläggningen i land som utför någon annan verksamhet än transport.

B. KRAV FÖR FRYSTA PRODUKTER

Anläggningar på land där fiskeriprodukter fryses skall ha utrustning som uppfyller de krav som fastställts för frysfartyg i kapitel I, del I C punkterna 1 och 2.

C. KRAV FÖR MASKINURBENADE FISKERIPRODUKTER

Livsmedelsföretagare som framställer maskinurbenade fiskeriprodukter skall se till för att följande villkor uppfylls:

1. Det råmaterial som används skall uppfylla följande villkor:

   a) Endast hel fisk och fiskben efter filetering får användas för att framställa maskinurbenade fiskeriprodukter.

   b) Alla råvaror skall vara fria från inälvor.

2. Tillverkningsprocessen skall uppfylla följande villkor:

   a) Maskinurbening skall ske utan onödigt dröjsmål efter filetering.

   b) Om hel fisk används skall den vara rensad och tvättad i förväg.

   c) Efter produktion skall maskinurbenade fiskeriprodukter frysas så snabbt som möjligt eller blandas med en produkt som är avsedd för frys- eller stabiliseringsbehandling.

D. KRAV BETRÄFFANDE PARASITER

1. Nedan angivna fiskeriprodukter skall frysas vid en temperatur av -20 °C eller lägre i alla delar av produkten under minst 24 timmar. Denna behandling skall tillämpas på råvaran eller slutprodukten.

   a) Fiskeriprodukter som skall förtäras råa eller nästan råa.

   b) Fiskeriprodukter av följande arter om de skall kallrökas eller inte uppnår en temperatur av 60 °C:

      i) Sill.

      ii) Makrill.

      iii) Skarpsill.

      iv) (Vildfångad) Atlant- eller Stillahavslax.

   c) Marinerad och/eller saltad fiskeriprodukt om bearbetningen är otillräcklig för att förstöra nematodlarver.

2. Livsmedelsföretagare behöver inte utföra den behandling som krävs enligt punkt 1

   a) om tillgängliga epidemiologiska data visar att de fiskevatten där råvaran har sitt ursprung inte utgör någon hälsofara med avseende på närvaron av parasiter,

   och

   b) om den behöriga myndigheten lämnar tillstånd till detta.

3. En handling från tillverkaren som anger vilken typ av behandling de har genomgått skall åtfölja de fiskeriprodukter som anges i punkt 1 när de släpps ut på marknaden, utom när de levereras till konsumenten.

KAPITEL IV: KRAV FÖR BEARBETADE FISKERIPRODUKTER

Livsmedelsföretagare som kokar kräftdjur och blötdjur skall se till att följande krav är uppfyllda:

1. Kokningen skall följas av snabb kylning. Vattnet som används skall vara dricksvatten eller, ombord på fartyg, rent vatten. Om inga andra konserveringsmetoder används, skall kylningen fortsätta till dess att en temperatur som ligger nära temperaturen för smältande is har nåtts.

2. Skalning och urtagning av kött skall utföras under hygieniska förhållanden så att kontaminering av produkterna undviks. Om dessa moment utförs för hand, skall personalen vara extra noga med att tvätta händerna.

3. Efter skalning och urtagning av köttet skall de kokta produkterna omedelbart frysas eller så snart som möjligt kylas till den temperatur som fastställs i kapitel VII.

KAPITEL V: HÄLSONORMER FÖR FISKERIPRODUKTER

Utöver att garantera att de mikrobiologiska kriterier som antagits i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 följs, skall livsmedelsföretagare se till, beroende på produkternas eller arternas natur, att fiskeriprodukter som avyttras som livsmedel uppfyller normerna i detta kapitel:

A. FISKERIPRODUKTERS ORGANOLEPTISKA EGENSKAPER

Livsmedelsföretagare skall göra en organoleptisk undersökning av fiskeriprodukterna. Vid denna undersökning skall särskilt klargöras om fiskeriprodukterna uppfyller alla kriterier på färskhet.

B. HISTAMIN

Livsmedelsföretagare skall säkerställa att gränsvärdena för histamin inte överskrids.

C. TOTAL MÄNGD FLYKTIGT KVÄVE

Obearbetade fiskeriprodukter får inte släppas ut på marknaden om kemiska test visar att gränsvärdena för TVB-N eller TMA-N har överskridits.

D. PARASITER

Livsmedelsföretagare skall se till att fiskprodukter har okulärbesiktigats i syfte att upptäcka synliga parasiter innan de släpps ut på marknaden. De får inte som livsmedel avyttra fiskeriprodukter eller delar därav som är tydligt angripna av parasiter.

E. HÄLSOVÅDLIGA TOXINER

1. Fiskeriprodukter som härrör från giftiga fiskar av följande familjer får inte släppas ut på marknaden: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae och Canthigasteridae.

2. Fiskeriprodukter som innehåller biotoxiner, till exempel ciguateratoxiner eller muskelförlamande toxiner, får inte släppas ut på marknaden. Fiskeriprodukter som härrör från levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor får dock släppas ut på marknaden om de har framställts i överensstämmelse med bestämmelserna i avsnitt VII och uppfyller kraven i kapitel V punkt 2 i det avsnittet.

KAPITEL VI: FÖRPACKNING AV FISKERIPRODUKTER

1. Behållare som används för att förvara färska fiskeriprodukter i is skall vara vattentäta och så beskaffade att smältvattnet inte kommer i kontakt med produkterna.

2. Frysta block som bereds ombord på fartyg skall förpackas på lämpligt sätt före landning.

3. När fiskeriprodukter förpackas ombord på fiskerifartyg skall livsmedelsföretagare säkerställa att förpackningsmaterialet

   a) inte utgör en kontaminationskälla,

   b) lagras på sådant sätt att det inte utsätts för en risk för kontaminering,

   c) om det är avsett att återanvändas är lätt att rengöra och, om nödvändigt, desinficera.

KAPITEL VII: LAGRING AV FISKERIPRODUKTER

Livsmedelsföretagare som lagrar fiskeriprodukter skall se till att följande villkor uppfylls:

1. Färska fiskeriprodukter, upptinade obearbetade fiskeriprodukter samt kokta och kylda produkter av kräftdjur och blötdjur skall hållas vid en temperatur som ligger nära den för smältande is.

2. Frysta fiskeriprodukter skall hållas vid en temperatur på högst -18 °C i alla delar av produkten. Hel, fryst fisk i saltlake avsedd för produktion av konserver får dock förvaras vid högst -9 °C.

3. Fiskeriprodukter som förvaras levande skall hållas vid en temperatur och på ett sätt som inte inverkar menligt på livsmedelssäkerheten och deras livsduglighet.

KAPITEL VIII: TRANSPORT AV FISKERIPRODUKTER

Livsmedelsföretagare som transporterar fiskeriprodukter skall se till att följande villkor uppfylls:

1. Fiskeriprodukter skall under transport hållas vid de föreskrivna temperaturerna. Särskilt följande krav skall uppfyllas:

   a) Färska fiskeriprodukter, upptinade obearbetade fiskeriprodukter samt kokta och kylda produkter av kräftdjur och blötdjur skall hållas vid en temperatur som ligger nära den för smältande is.

   b) Frysta fiskeriprodukter, med undantag för fryst fisk i saltlake avsedd för produktion av konserver, skall under transport hållas vid en jämn temperatur på högst -18 °C i alla delar av produkten, eventuellt med kortvariga variationer uppåt på högst 3 °C.

2. Livsmedelsföretagare behöver inte uppfylla kraven i punkt 1 b när frysta fiskeriprodukter transporteras från ett fryslager till en godkänd anläggning för att tinas när de kommer fram i syfte att beredas och/eller bearbetas om avståndet är kort och den behöriga myndigheten medger detta.

3. Om fiskeriprodukterna förvaras under is får smältvattnet inte förbli i kontakt med produkterna.

4. Fiskeriprodukter som skall släppas ut på marknaden levande skall transporteras på ett sätt som inte inverkar menligt på livsmedelssäkerheten och deras livsduglighet.

AVSNITT IX: OBEHANDLAD MJÖLK OCH MJÖLKPRODUKTER

KAPITEL I: OBEHANDLAD MJÖLK – PRIMÄRPRODUKTION

Livsmedelsföretagare som producerar eller, i förekommande fall, samlar upp obehandlad mjölk skall uppfylla de krav som fastställs i detta kapitel.

I. HYGIENKRAV FÖR PRODUKTION AV OBEHANDLAD MJÖLK

1. Obehandlad mjölk skall komma från djur

   a) som inte uppvisar några som helst symtom på smittsamma sjukdomar som genom mjölk kan överföras till människor,

   b) vilkas allmänna hälsotillstånd är gott, som inte uppvisar något tecken på sjukdom som kan leda till att mjölken kontamineras och som i synnerhet inte lider av någon infektion i könsorganen med flytningar, enterit med diarré och feber eller någon synlig juverinflammation,

   c) som inte uppvisar något sår på juvret som kan tänkas påverka mjölken,

   och

   d) som inte har tillförts icke godkända ämnen eller produkter och som inte har genomgått en illegal behandling i den mening som avses i direktiv 96/23/EG,

   och

   e) för vilka, om de har tillförts godkända produkter eller ämnen, den karenstid har iakttagits som föreskrivs för dessa produkter och ämnen.

2. a) I synnerhet, när det gäller brucellos, skall obehandlad mjölk komma från

      i) kor eller bufflar som tillhör en besättning som enligt direktiv 64/432/EEG ([1]) är fri eller officiellt fri från brucellos,

([1]) Rådets direktiv 64/432/EEG av den 26 juni 1964 om djurhälsoproblem som påverkar handeln med nötkreatur och svin inom gemenskapen (EGT 121, 29.7.1964, s. 1977/64). Direktivet senast ändrat genom 2003 års anslutningsakt.

ii) får eller getter som tillhör en mjölkproduktionsanläggning som är officiellt fri eller fri från brucellos enligt direktiv 91/68/EEG [1],

eller

iii) hondjur av andra arter som, om de är mottagliga för brucellos, tillhör besättningar som regelbundet kontrolleras beträffande denna sjukdom i enlighet med en plan som godkänts av den behöriga myndigheten.

b) När det gäller tuberkulos skall obehandlad mjölk komma från

i) kor eller bufflar som tillhör en besättning som enligt direktiv 64/432/EEG är officiellt fri från tuberkulos,

eller

ii) hondjur av andra arter som, om de är mottagliga för tuberkulos, tillhör besättningar som regelbundet kontrolleras beträffande denna sjukdom i enlighet med en plan som godkänts av den behöriga myndigheten.

c) Om getter hålls tillsammans med kor, skall getterna genomgå tuberkuloskontroll.

3. Obehandlad mjölk från djur som inte uppfyller kraven i punkt 2 får dock användas med den behöriga myndighetens godkännande

a) när det gäller kor eller bufflar som inte visar någon positiv reaktion på tuberkulos- eller brucellostest eller några symptom på dessa sjukdomar, efter att ha värmebehandlats och sedan visat negativ reaktion i ett fosfatastest,

b) när det gäller får eller getter som inte visar någon positiv reaktion på brucellostest eller som har vaccinerats mot brucellos som en del av ett godkänt utrotningsprogram och inte visar några symptom på denna sjukdom, antingen

i) för framställning av ost med en mognadsperiod på minst två månader,

eller

ii) efter att ha värmebehandlats och sedan visat negativ reaktion i ett fosfatastest,

och

c) när det gäller hondjur av andra arter som inte visar någon positiv reaktion på tuberkulos- eller brucellostest eller några symptom på dessa sjukdomar, men som tillhör en besättning där brucellos eller tuberkulos har detekterats efter de kontroller som avses i punkt 2 a iii eller 2 b ii, om den behandlas på ett sätt som garanterar mjölkens säkerhet.

4. Obehandlad mjölk från djur som inte uppfyller kraven i punkterna 1–3, särskilt alla djur som visar en positiv reaktion på profylaktiska tester för tuberkulos eller brucellos enligt direktiven 64/432/EEG och 91/68/EEG, får inte användas som livsmedel.

5. Isolering av djur som är smittade eller som misstänks vara smittade med någon av de sjukdomar som anges i punkterna 1 eller 2 måste vara effektivt för att undvika negativa effekter på andra djurs mjölk.

II. HYGIEN VID MJÖLKPRODUKTIONSANLÄGGNINGAR

A. **Krav på lokaler och utrustning**

1. Mjölkningsutrustning samt lokaler där mjölk förvaras, hanteras eller kyls skall vara så belägna och utformade att risken för att mjölken kontamineras begränsas.

[1] Rådets direktiv 91/68/EEG av den 28 januari 1991 om djurhälsovillkor för handeln med får och getter inom gemenskapen (EGT L 46, 19.2.1991, s. 19). Direktivet senast ändrat genom förordning (EG) nr 806/2003 (EUT L 122, 16.5.2003, s. 1).

2. Lokaler för förvaring av mjölk skall vara skyddade mot skadedjur, vara tillräckligt avskilda från de lokaler där djuren hålls och, där så är nödvändigt för att uppfylla kraven i del B, ha lämplig utrustning för kylning av mjölken.

3. Ytor på utrustning som kommer i kontakt med mjölk (redskap, behållare, tankar osv. avsedda för mjölkning, uppsamling eller transport) skall vara lätta att rengöra och, där så är nödvändigt, desinficera och hållas i gott skick. Detta kräver användning av släta, tvättbara och giftfria material.

4. Efter användningen skall sådana ytor rengöras och, där så är nödvändigt, desinficeras. Efter varje transport, eller efter varje serie av transporter om det är en mycket kort tidrymd mellan lossning och påföljande lastning, men under alla omständigheter åtminstone en gång om dagen, skall behållare och tankar som används för transport av obehandlad mjölk rengöras och desinficeras på lämpligt sätt innan de används på nytt.

B. **Hygien vid mjölkning, uppsamling och transport**

1. Mjölkning skall utföras hygieniskt, varvid särskilt följande skall säkerställas:

   a) Innan mjölkningen påbörjas skall spenar, juver och närliggande delar vara rena.

   b) Mjölk från samtliga djur skall kontrolleras avseende organoleptiska eller fysikalisk-kemiska avvikelser antingen av den person som mjölkar eller med en metod som ger motsvarande resultat, och mjölk som uppvisar sådana avvikelser får inte användas som livsmedel.

   c) Mjölk från djur som uppvisar kliniska symptom på juversjukdom får endast användas som livsmedel i överensstämmelse med instruktioner från en veterinär.

   d) Djur som genomgår en medicinsk behandling som sannolikt innebär att restsubstanser överförs till mjölken skall kunna identifieras, och mjölk som fås från sådana djur före karenstidens utgång får inte användas som livsmedel.

   e) Spendoppnings- eller spraymedel får endast användas om den behöriga myndigheten har godkänt dem och på sådant sätt att de inte ger oacceptabla halter av restsubstanser i mjölken.

2. Omedelbart efter mjölkning skall mjölken förvaras i ett rent utrymme som är utformat och utrustat för att undvika kontaminering. Den skall omedelbart kylas till en temperatur på högst 8 °C om den samlas upp dagligen och till högst 6 °C om uppsamling inte sker dagligen.

3. Kylkedjan får inte brytas under transporten och vid ankomsten till bestämmelseanläggningen får mjölkens temperatur vara högst 10 °C.

4. Livsmedelsföretagare behöver inte uppfylla de temperaturkrav som fastställs i punkterna 2 och 3 om mjölken uppfyller de kriterier som fastställs i del III och om

   a) mjölken bearbetas inom två timmar efter mjölkning

   eller

   b) en högre temperatur är nödvändig av tekniska skäl i samband med tillverkningen av vissa mjölkprodukter och den behöriga myndigheten godkänner detta.

C. **Personalhygien**

1. Personer som mjölkar och/eller hanterar obehandlad mjölk skall bära lämpliga rena kläder.

2. Personer som mjölkar skall iaktta god personlig renlighet. I närheten av mjölkningsplatsen skall det finnas lämpliga anordningar så att personer som mjölkar eller hanterar obehandlad mjölk kan tvätta händer och armar.

III. KRITERIER FÖR OBEHANDLAD MJÖLK

1. I väntan på att normer skall fastställas inom ramen för en mer specifik lagstiftning om kvaliteten på mjölk och mjölkprodukter skall följande kriterier gälla för obehandlad mjölk:

2. Ett representativt antal stickprov på obehandlad mjölk som uppsamlats slumpvis från mjölkproduktionsanläggning måste kontrolleras med avseende på punkterna 3 och 4. Kontrollerna får utföras av eller för

   a) livsmedelsföretagare som producerar mjölken,

   b) livsmedelsföretagare som samlar upp eller bearbetar mjölken,

   c) en grupp av livsmedelsföretagare,

   eller

   d) inom ramen för ett nationellt eller regionalt kontrollprogram.

3. a) Livsmedelsföretagare skall inleda förfaranden för att se till att obehandlad mjölk uppfyller följande kriterier:

   i) För obehandlad mjölk från kor:

Antal bakterier vid 30 °C (per ml)	≤ 100 000 (*)
Somatiskt celltal (per ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Rullande geometriskt medelvärde under en tvåmånadersperiod med minst två prov per månad.
(**) Rullande geometriskt medelvärde under en tremånadersperiod med minst ett prov per månad, såvida den behöriga myndigheten inte fastställer någon annan metod där de säsongsbetonade variationerna i produktionsnivån beaktas.

   ii) För obehandlad mjölk från andra arter:

Antal bakterier vid 30 °C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)

(*) Rullande geometriskt medelvärde under en tvåmånadersperiod med minst två prov per månad.

   b) Om obehandlad mjölk från andra arter än kor är avsedd för tillverkning av produkter som framställs av obehandlad mjölk genom en process som inte inbegriper värmebehandling skall livsmedelsföretagare se till att den obehandlade mjölken uppfyller följande kriterier:

Antal bakterier vid 30 °C (per ml)	≤ 500 000 (*)

(*) Rullande geometriskt medelvärde under en tvåmånadersperiod med minst två prov per månad.

4. Utan att det påverkar direktiv 96/23/EG måste livsmedelsföretagare inleda förfaranden för att se till att obehandlad mjölk inte släpps ut på marknaden om

   a) den innehåller rester av antibiotika i en mängd som när det gäller något av de ämnen som anges i bilagorna I och III till förordning (EEG) nr 2377/90 [1] överskrider de godkända mängder som anges i den förordningen,

   eller

   b) den sammanlagda mängden rester av antibiotika överskrider ett högsta tillåtna värde.

[1] Rådets förordning (EEG) nr 2377/90 av den 26 juni 1990 om inrättandet av ett gemenskapsförfarande för att fastställa gränsvärden för högsta tillåtna restmängder av veterinärmedicinska läkemedel i livsmedel med animaliskt ursprung (EGT L 224, 18.8.1990, s. 1). Förordningen senast ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 546/2004 (EUT L 87, 25.3.2004, s. 13).

5. Om den obehandlade mjölken inte överensstämmer med punkterna 3 eller 4 skall livsmedelsföretagaren underrätta behörig myndighet och vidta åtgärder för att avhjälpa detta.

KAPITEL II: KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTER

I. TEMPERATURKRAV

1. Livsmedelsföretagare skall se till att mjölken när den tas emot vid en bearbetningsanläggning snabbt kyls till en temperatur på högst 6 °C och förvaras vid den temperaturen till dess att den bearbetas.

2. Livsmedelsföretagare får emellertid förvara mjölk vid en högre temperatur

a) om den bearbetas omedelbart efter mjölkningen eller inom fyra timmar efter det att den har tagits emot vid bearbetningsanläggningen,

eller

b) om den behöriga myndigheten av tekniska skäl godkänner en högre temperatur i samband med framställningen av vissa mjölkprodukter.

II. KRAV AVSEENDE VÄRMEBEHANDLING

1. När obehandlad mjölk eller mjölkprodukter värmebehandlas skall livsmedelsföretagare se till att kraven i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga II, kapitel XI är uppfyllda.

2. Livsmedelsföretagare skall, för att avgöra om obehandlad mjölk skall värmebehandlas,

a) beakta de förfaranden som utvecklats i överensstämmelse med HACCP-principerna enligt förordning (EG) nr 852/2004

och

b) uppfylla alla krav som den behöriga myndigheten uppställer på denna punkt när den godkänner anläggningar eller genomför kontroller i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004.

III. KRITERIER FÖR OBEHANDLAD KOMJÖLK:

1. Livsmedelsföretagare som framställer mjölkprodukter skall inleda förfaranden för att se till att omedelbart före bearbetningen

a) obehandlad komjölk som används för framställning av mjölkprodukter, innehåller mindre än 300 000 bakterier per ml vid 30 °C,

och

b) bearbetad komjölk som används för framställning av mjölkprodukter innehåller mindre än 100 000 bakterier per ml vid 30 °C,

2. Om mjölken inte uppfyller kriterierna i punkt 1, skall livsmedelsföretagaren underrätta behörig myndighet och vidta åtgärder för att avhjälpa situationen.

KAPITEL III: FÖRPACKNING

Omedelbart efter tappningen i den anläggning där den sista värmebehandlingen genomförs skall konsumentförpackningar med flytande mjölkprodukter förslutas med hjälp av anordningar som hindrar kontaminering. Förslutningssystemet skall vara utformat på ett sådant sätt att det klart framgår och lätt kan kontrolleras om förslutningen har öppnats.

KAPITEL IV: MÄRKNING

1. Utöver kraven i direktiv 2000/13/EG skall, utom i de fall som avses i artikel 13.4 och 13.5 i det direktivet, följande tydligt anges i märkningen:

   a) För obehandlad mjölk som är avsedd för direkt konsumtion, orden ”obehandlad mjölk”.

   b) För produkter som framställs med obehandlad mjölk och där framställningsprocessen inte omfattar värmebehandling eller annan fysikalisk eller kemisk behandling, orden ”framställd av obehandlad mjölk”.

2. Kraven i punkt 1 gäller för produkter som är avsedda för detaljhandeln. Termen ”märkning” avser varje form av förpackning, dokument, meddelande, etikett, ring eller hylsa som medföljer eller avser sådana produkter.

KAPITEL V: IDENTIFIERINGSMÄRKNING

Genom undantag från kravet i avsnitt I i bilaga II

1. att identifieringsmärket skall innehålla anläggningens godkännandenummer, får identifieringsmärket innehålla en hänvisning till var på innerförpackningen eller emballaget som anläggningens godkännandenummer anges,

2. får identifieringsmärket, när det gäller återanvändningsbara flaskor, ange endast avsändarlandets initialer och anläggningens godkännandenummer.

AVSNITT X: ÄGG OCH ÄGGPRODUKTER

KAPITEL I: ÄGG

1. I producentens lokaler och under tiden fram till försäljning till konsumenten skall äggen förvaras rent, torrt och fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus.

2. Ägg skall förvaras och transporteras vid den, företrädesvis konstanta, temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper.

3. Ägg skall levereras till konsumenten inom högst 21 dagar från värpning.

KAPITEL II: ÄGGPRODUKTER

I. KRAV FÖR ANLÄGGNINGAR

Livsmedelsföretagare skall se till att anläggningar för tillverkning av äggprodukter är utformade, inredda och utrustade för att garantera att följande arbetsmoment skiljs åt:

1. Tvättning, torkning och desinficering av smutsiga ägg, om dessa arbetsmoment utförs.

2. Knäckning av ägg, uppsamling av ägginnehållet och borttagning av skal och hinnor.

3. Andra arbetsmoment än de som anges i punkterna 1 och 2.

II. RÅVAROR AVSEDDA FÖR FRAMSTÄLLNING AV ÄGGPRODUKTER

Livsmedelsföretagare skall se till att råvaror som används för framställning av äggprodukter uppfyller följande krav:

1. Skalet på ägg som används för framställning av äggprodukter skall vara fullt utvecklat och utan sprickor. Skadade ägg får dock användas för framställning av äggprodukter om de levereras direkt från produktionsanläggningen eller en förpackningscentral till en bearbetningsanläggning där de skall knäckas så snart som möjligt.

2. Flytande ägg som framställts i en anläggning som godkänts för detta ändamål får användas som råvara. Vid framställning av flytande ägg skall kraven i punkterna 1, 2, 3, 4 och 7 i del III uppfyllas.

III. SÄRSKILDA HYGIENKRAV FÖR FRAMSTÄLLNING AV ÄGGPRODUKTER

Livsmedelsföretagare skall se till att alla arbetsmoment utförs på ett sådant sätt att all kontaminering under produktion, hantering och förvaring av äggprodukter undviks, särskilt genom att se till att följande krav uppfylls:

1. Ägg får knäckas endast om de är rena och torra.

2. Äggen skall knäckas på ett sätt som minimerar kontaminering, särskilt genom att det säkerställs att denna verksamhet är avskild från andra arbetsmoment. Skadade ägg skall behandlas så snart som möjligt.

3. Andra ägg än hönsägg, kalkonägg eller pärlhönsägg skall hanteras och bearbetas för sig. All utrustning skall rengöras och desinficeras innan bearbetning av hönsägg, kalkonägg eller pärlhönsägg återupptas.

4. Äggens innehåll får inte utvinnas genom centrifugering eller krossning, och det är inte heller tillåtet att utvinna äggviterester avsedda att användas som livsmedel genom att centrifugera tomma äggskal.

5. Efter knäckningen skall varje del av äggprodukten så snart som möjligt genomgå en bearbetning för att eliminera mikrobiologiska faror eller reducera dem till godtagbara nivåer. Ett parti som har blivit otillräckligt bearbetat får dock omedelbart utsättas för ny bearbetning i samma anläggning, förutsatt att denna bearbetning gör partiet tjänligt som livsmedel. När ett parti visar sig vara otjänligt som livsmedel, skall det först denatureras för att se till att det inte används som livsmedel.

6. Det krävs ingen bearbetning av äggvita avsedd för framställning av torkat eller kristalliserat albumin som senare skall värmebehandlas.

7. Om bearbetning inte sker omedelbart efter knäckning, skall flytande ägg lagras antingen frysta eller vid en temperatur av högst 4 °C. Lagringsperioden vid 4 °C före bearbetning får inte överstiga 48 timmar. Dessa krav gäller emellertid inte produkter som skall avsockras om avsockringen utförs så snart som möjligt.

8. Produkter som inte har hållbarhetsbehandlats för att kunna bevaras i omgivande temperatur skall kylas till en temperatur av högst 4 °C. Produkter avsedda för infrysning skall frysas omedelbart efter bearbetning.

IV. ANALYSSPECIFIKATIONER

1. Koncentrationen av 3-OH-smörsyra får inte överstiga 10 mg per kg torrsubstans av den icke-modifierade äggprodukten.

2. Mjölksyrahalten i råvara som används för att framställa äggprodukter får inte överstiga 1 g per kg torrsubstans. I jästa produkter skall dessa halter dock vara de som mäts före jäsningsprocessen.

3. Mängden äggskalsrester, ägghinnor och andra partiklar i den bearbetade äggprodukten får inte överstiga 100 mg per kg äggprodukt.

V. MÄRKNING OCH IDENTIFIERINGSMÄRKNING

1. Förutom de allmänna kraven på identifieringsmärkning enligt avsnitt I i bilaga II skall sändningar av äggprodukter som inte är avsedda för detaljhandeln utan som ingredienser vid framställning av en annan produkt förses med en etikett med uppgift om förvaringstemperatur och garanterad hållbarhetstid för äggprodukterna.

2. När det gäller flytande ägg skall etiketten enligt punkt 1 även innehålla texten ”opastöriserade äggprodukter – skall behandlas på destinationsorten” samt ange datum och klockslag då äggen knäcktes.

AVSNITT XI: GRODLÅR OCH SNÄCKOR

Livsmedelsföretagare som bereder grodlår och snäckor till livsmedel skall se till att följande villkor uppfylls:

1. Grodor och snäckor får endast avlivas i anläggningar som är byggda, inredda och utrustade för detta ändamål.

2. Anläggningar där grodlåren bereds måste ha en lokal som är reserverad för förvaring och tvättning av levande grodor samt för avlivning och avblodning av dessa. Denna lokal skall vara fysiskt skild från beredningslokalen.

3. Grodor och snäckor som dör på annat sätt än genom att avlivas i anläggningen får inte beredas till livsmedel.

4. Grodor och snäckor måste utsättas för en organoleptisk undersökning genom provtagning. Om denna undersökning anger att de kan utgöra en fara, får de inte användas till livsmedel.

5. Omedelbart efter beredningen skall grodlåren sköljas i rikligt med rinnande dricksvatten och utan dröjsmål kylas till en temperatur som ligger nära den för smältande is, frysas eller bearbetas.

6. Efter avlivningen måste snäckornas lever och bukspottkörtel, om den kan utgöra en fara, avlägsnas och inte användas till livsmedel.

AVSNITT XII: UTSMÄLT DJURFETT OCH FETTGREVAR

KAPITEL I: KRAV FÖR ANLÄGGNINGAR DÄR RÅVAROR SAMLAS ELLER BEARBETAS

Livsmedelsföretagare skall se till att anläggningar som samlar in eller bearbetar råvaror för produktion av utsmält djurfett och fettgrevar uppfyller följande krav:

1. Centraler för uppsamling av råvaror och vidare transport till bearbetningsanläggningar skall vara utrustade med utrymmen för lagring av råvaror vid en temperatur av högst 7 °C.

2. Varje bearbetningsanläggning måste ha

   a) kylutrymmen,

   b) en leveranslokal, såvida anläggningen inte distribuerar utsmält djurfett endast i tankar,

   och

   c) vid behov lämplig utrustning för beredning av produkter som består av utsmält djurfett blandat med andra råvaror och/eller smakämnen.

3. De kylutrymmen som krävs enligt punkterna 1 och 2 a är dock inte nödvändiga om råvarorna levereras så att de aldrig lagras eller transporteras utan aktiv kylning på annat sätt än som avses i kapitel II, punkt 1 d.

KAPITEL II: HYGIENKRAV FÖR BEREDNING AV UTSMÄLT DJURFETT OCH FETTGREVAR

Livsmedelsföretagare som bereder utsmält djurfett och fettgrevar skall se till att följande krav uppfylls.

1. Råvarorna skall

   a) komma från djur som har slaktats på ett slakteri och som har befunnits tjänliga som livsmedel efter besiktning före och efter slakt,

b) bestå av fettvävnad eller ben som är så fria som möjligt från blod och orena beståndsdelar,

c) komma från anläggningar som är registrerade eller godkända enligt förordning (EG) nr 852/2004 eller enligt den här förordningen

och

d) transporteras och lagras under hygieniska förhållanden och vid en inre temperatur av högst 7 °C. Råvarorna får dock lagras och transporteras utan aktiv kylning om de smälts ned inom tolv timmar efter det att de utvunnits.

2. Under utsmältningen är det förbjudet att använda lösningsmedel.

3. Om det fett som skall raffineras uppfyller de krav som anges i punkt 4, får utsmält djurfett som beretts i enlighet med punkterna 1 och 2 raffineras i samma anläggning eller i någon annan anläggning för att dess fysikalisk-kemiska kvalitet skall förbättras.

4. Utsmält djurfett skall beroende på typ uppfylla följande krav:

	Fett av idisslare			**Svinfett**			**Annat animaliskt fett**	
	Ätbar talg		Talg för raffinering	Ätbart fett		Ister och annat fett för raffinering	Ätbart	För raffinering
	Premier jus (1)	Övriga		Ister (2)	Övriga			
Högsta tillåtna halt fria fettsyror (viktprocent oljesyra)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Högsta tillåtna peroxidtal	4 mekv/kg	4 mekv/kg	6 mekv/kg	4 mekv/kg	4 mekv/kg	6 mekv/kg	4 mekv/kg	10 mekv/kg
Total andel olösliga orenheter	Högst 0,15 %			Högst 0,5 %				
Lukt, smak, färg	Normal							

(1) Utsmält djurfett som erhålls genom utsmältning vid låg temperatur av färskt fett från hjärta, fosterhinnor, njurar och tarmkäx av nötkreatur och fett från styckningslokaler.
(2) Utsmält djurfett som erhållsgenom utsmältning av fettvävnad från svin.

5. Fettgrevar avsedda att användas som livsmedel skall lagras i enlighet med följande temperaturkrav:

a) Fettgrevar utsmälta vid högst 70 °C skall lagras

i) vid en temperatur på högst 7 °C i högst 24 timmar,

eller

ii) vid en temperatur på högst –18 °C.

b) Fettgrevar utsmälta vid en temperatur som är högre än 70 °C och med en vattenhalt på 10 % (m/m) eller mer skall lagras

i) vid en temperatur på högst 7 °C i högst 48 timmar eller vid en temperatur som i förhållande till tiden ger likvärdiga garantier,

eller

ii) vid en temperatur på högst –18 °C.

c) Det finns inga särskilda krav beträffande fettgrevar utsmälta vid en temperatur som är högre än 70 °C och med en vattenhalt på mindre än 10 % (m/m).

AVSNITT XIII: BEHANDLADE MAGAR, URINBLÅSOR OCH TARMAR

Livsmedelsföretagare som behandlar magar, urinblåsor och tarmar skall se till att följande krav uppfylls:

1. Tarmar, urinblåsor och magar från djur får släppas ut på marknaden endast om

   a) de kommer från djur som har slaktats på ett slakteri och som har befunnits tjänliga som livsmedel efter besiktning före och efter slakt,

   b) de har saltats, upphettats eller torkats,

   och

   c) effektiva åtgärder i enlighet med b har vidtagits för att förhindra att de kontamineras på nytt.

2. Behandlade magar, urinblåsor och tarmar som inte kan förvaras vid omgivande temperatur måste lagras kylda med användning av anordningar avsedda för detta ändamål till dess att de skall levereras. I synnerhet skall produkter som inte är saltade eller torkade förvaras vid en temperatur på högst 3 °C.

AVSNITT XIV: GELATIN

1. Livsmedelsföretagare som framställer gelatin skall se till att villkoren i detta avsnitt uppfylls.

2. I detta avsnitt avses med *garvning* hårdgörande av hudar med vegetabiliska garvmedel, kromsalter eller andra ämnen såsom aluminiumsalter, järnsalter, kiselsyrasalter, aldehyder och kinoner eller andra syntetiska härdare.

KAPITEL I: KRAV FÖR RÅVAROR

1. För produktion av gelatin avsett för användning i livsmedel får följande råvaror användas:

   a) Ben.

   b) Hudar och skinn av idisslande tamdjur.

   c) Svinhudar.

   d) Hud av fjäderfä.

   e) Ligament och senor.

   f) Hudar och skinn av vilt.

   g) Skinn och ben av fisk.

2. Det är förbjudet att använda hudar och skinn som har genomgått garvning, oberoende av om denna avslutades eller inte.

3. De råvaror som förtecknas i punkt 1 a–e skall komma från djur som har slaktats på ett slakteri och vars slaktkroppar har befunnits tjänliga som livsmedel efter besiktning före och efter slakt eller, när det gäller hudar och skinn från vilt, som befunnits tjänliga som livsmedel.

4. Råvarorna skall komma från anläggningar som är registrerade eller godkända enligt förordning (EG) nr 852/2004 eller enligt den här förordningen.

5. Uppsamlingscentraler och garverier får även leverera råvaror för produktion av gelatin avsett att användas som livsmedel om de behöriga myndigheterna särskilt godkänner dem för detta ändamål och de uppfyller följande krav:

   a) De skall ha lagerlokaler med hårt golv och släta väggar som är lätta att rengöra och desinficera samt vid behov ha kylanläggningar.

   b) Lagerlokalerna skall hållas rena och i gott skick så att råvarorna inte riskeras att kontamineras.

   c) Om råvaror som inte uppfyller kraven i detta kapitel lagras och/eller bearbetas i dessa lokaler, skall de hållas åtskilda från råvaror som uppfyller kraven i detta kapitel under mottagning, lagring, bearbetning och leverans.

KAPITEL II: TRANSPORT OCH LAGRING AV RÅVAROR

1. I stället för det identifieringsmärke som avses i avsnitt I i bilaga II skall ett dokument i vilket ursprungsanläggningen anges och som innehåller information enligt tillägget till denna bilaga medfölja råvarorna under transport, när de levereras till en uppsamlingscentral eller ett garveri samt när de levereras till anläggningen för gelatinbearbetning.

2. Om råvarorna inte bearbetas inom 24 timmar efter avsändningen, skall de transporteras och lagras i kylt eller fryst skick. Avfettade och torkade ben och ossein, saltade, torkade och kalkbehandlade hudar samt hudar och skinn som behandlats med alkali eller syra får dock transporteras och lagras vid omgivande temperatur.

KAPITEL III: KRAV FÖR GELATINFRAMSTÄLLNING

1. Följande måste säkerställas vid produktion av gelatiner:

   a) Allt benmaterial från idisslare som härrör från djur som fötts, fötts upp eller slaktats i länder eller regioner som klassificerats med låg incidens av BSE i enlighet med gemenskapslagstiftningen skall genomgå en process som garanterar att allt benmaterial behandlas antingen på ett sätt som gör att det finfördelas och avfettas med hett vatten och behandlas med utspädd saltsyra (med en lägsta koncentration på 4 % och pH<1,5) under minst två dagar, och därefter alkalibehandlas under minst 20 dagar med mättad kalklösning (pH>12,5) och sterilisering vid 138–140 °C under 4 sekunder eller genom en motsvarande erkänd metod.

   b) Annat råmaterial skall behandlas med syra eller alkali följt av en eller flera sköljningar. Därefter måste pH-värdet justeras. Extraktion av gelatin skall ske genom flera på varandra följande kokningar, följda av en reningsprocess genom filtrering och sterilisering.

2. Om en livsmedelsföretagare som framställer gelatin uppfyller kraven beträffande gelatin avsett som livsmedel i fråga om allt gelatin som företaget framställer, får företaget framställa och lagra gelatin som inte är avsett som livsmedel i samma anläggning.

KAPITEL IV: KRAV FÖR SLUTPRODUKTER

Livsmedelsföretagare skall se till att gelatin uppfyller gränsvärdena för restämnen enligt nedanstående tabell.

Restämne	**Gränsvärde**
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Reith Williams)	50 ppm
H_2O_2 (Europeiska farmakopén1986 (V_2O_2))	10 ppm

AVSNITT XV: KOLLAGEN

1. Livsmedelsföretagare som framställer kollagen skall se till att villkoren i detta avsnitt uppfylls.

2. I detta avsnitt avses med *garvning* hårdgörande av hudar med vegetabiliska garvmedel, kromsalter eller andra ämnen såsom aluminiumsalter, järnsalter, kiselsyrasalter, aldehyder och kinoner eller andra syntetiska härdare.

KAPITEL I: KRAV FÖR RÅVAROR

1. För framställning av kollagen avsett för användning i livsmedel får följande råvaror användas:

   a) Hudar och skinn av idisslande tamdjur.

   b) Hudar och ben av svin.

   c) Hud och ben av fjäderfä.

   d) Ligament.

   e) Hudar och skinn av vilt.

   f) Skinn och ben av fisk.

2. Det är förbjudet att använda hudar och skinn som har genomgått garvning, oberoende av om denna avslutades eller inte.

3. De råvaror som förtecknas i punkt 1 a–d skall komma från djur som har slaktats på ett slakteri och vars slaktkroppar har befunnits tjänliga som livsmedel efter besiktning före och efter slakt eller, när det gäller hudar och skinn från vilt, som befunnits tjänliga som livsmedel.

4. Råvarorna skall komma från anläggningar som är registrerade eller godkända enligt förordning (EG) nr 852/2004 eller enligt den här förordningen.

5. Uppsamlingscentraler och garverier får även leverera råvaror för produktion av kollagen avsett att användas som livsmedel om de behöriga myndigheterna särskilt godkänner dem för detta ändamål och de uppfyller följande krav:

   a) De skall ha lagerlokaler med hårt golv och släta väggar som är lätta att rengöra och desinficera samt vid behov ha kylanläggningar.

   b) Lagerlokalerna skall hållas rena och i gott skick så att råvarorna inte riskeras att kontamineras.

   c) Om råvaror som inte uppfyller kraven i detta kapitel lagras och/eller bearbetas i dessa lokaler, skall de hållas åtskilda från råvaror som uppfyller kraven i detta kapitel under mottagning, lagring, bearbetning och leverans.

KAPITEL II: TRANSPORT OCH LAGRING AV RÅVAROR

1. I stället för det identifieringsmärke som avses i avsnitt I i bilaga II skall ett dokument i vilket ursprungsanläggningen anges och som innehåller information enligt tillägget till denna bilaga medfölja råvarorna under transport, när de levereras till en uppsamlingscentral eller ett garveri samt när de levereras till anläggningen för kollagenbearbetning.

2. Om råvarorna inte bearbetas inom 24 timmar efter avsändningen, skall de transporteras och lagras i kylt eller fryst skick. Avfettade och torkade ben och ossein, saltade, torkade och kalkbehandlade hudar samt hudar och skinn som behandlats med alkali eller syra får dock transporteras och lagras vid omgivande temperatur.

KAPITEL III: KRAV FÖR KOLLAGENFRAMSTÄLLNING

1. Kollagen skall framställas genom en process som garanterar att råvaran genomgår en behandling som innefattar rengöring, justering av pH-värdet med användning av syra eller alkali, följd av en eller flera sköljningar, filtrering och extrudering eller genom en godkänd likvärdig process.

2. Sedan kollagenet har genomgått den process som avses i punkt 1, får det genomgå en torkprocess.

3. Om en livsmedelsföretagare som framställer kollagen uppfyller kraven för kollagen avsett som livsmedel i fråga om allt kollagen som företaget framställer, får företaget framställa och lagra kollagen som inte är avsett som livsmedel i samma anläggning.

KAPITEL IV: KRAV FÖR SLUTPRODUKTER

Livsmedelsföretagare skall se till att kollagenet uppfyller gränsvärdena för restämnen enligt nedanstående tabell.

Restämne	**Gränsvärde**
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Reith Williams)	50 ppm
H_2O_2 (Europeiska farmakopén 1986 (V_2O_2))	10 ppm

KAPITEL V: MÄRKNING

Innerförpackningar och emballage som innehåller kollagen skall vara försedda med påskriften ”kollagen avsett som livsmedel” och med datum för beredning.

Tillägg till BILAGA III

FÖRLAGA TILL FORMULÄR SOM SKALL MEDFÖLJA RÅVAROR AVSEDDA FÖR GELATINPRODUKTION ELLER KOLLAGENPRODUKTION

I. Identifiering av råvaror

Typ av produkt: .....

Tillverkningsdatum: .....

Typ av emballage: .....

Antal förpackningar: .....

Garanterad lagringstid: .....

Nettovikt (kg): .....

II. Råvarans ursprung

Den godkända produktionsanläggningens/produktionsanläggningarnas adress(er) och registreringsnummer: .....

.....

III. Råvarans bestämmelseort:

Råvaran kommer att skickas:

från: .....

(lastningsort)

till: .....

(destinationsland och destinationsort)

med följande transportmedel: .....

Leverantörens namn och adress: .....

Mottagarens namn och adress: .....