



2024/1141

19.4.2024

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2024/1141

af 14. december 2023

om ændring af bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 for så vidt angår særlige hygiejnekrav for visse kødprodukter, fiskevarer, mejeriprodukter og æg

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 1, andet afsnit, litra a), c), d), e) og f), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer gældende for ledere af fødevarevirksomheder. Navnlig bilag II til nævnte forordning fastsætter bestemmelser vedrørende flere produkter af animalsk oprindelse, og bilag III fastsætter specifikke bestemmelser. Afsnit I i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004 fastsætter bestemmelser om anvendelsen af identifikationsmærke for produkter af animalsk oprindelse. Del B i afsnit I i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004 henviser til Det Europæiske Fællesskab i stedet for til Den Europæiske Union. Forkortelser på identifikationsmærket, der henviser til »Den Europæiske Union«, bør derfor erstattes henvisninger til »Det Europæiske Fællesskab«. Imidlertid forårsager en sådan erstatning en betydelig administrativ byrde. En overgangsperiode bør derfor indføres, i løbet af hvilken produkter, der bærer et identifikationsmærke med forkortelsen for »Det Europæiske Fællesskab« før afslutningen på overgangsperioden, kan forblive på markedet.
- (2) Herudover er det nødvendigt at tydeliggøre forbindelsen mellem formen på det identifikationsmærke, der er påkrævet i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004, og de krav om et særligt identifikationsmærke, der er fastsat i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 ⁽²⁾ med henblik på bekæmpelse af visse dyresygdomme. Afsnit I, del B, i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004 bør ændres for at tydeliggøre, hvilken form der skal anvendes i specifikke tilfælde.
- (3) I henhold til bilag II kræves det også, at ledere af fødevarevirksomheder, der driver slagterier, i fornødent omfang skal anmode om, modtage, kontrollere og skride ind på grundlag af oplysninger om fødevarekæden med hensyn til alle dyr, bortset fra vildtlevende vildt, der er sendt eller er bestemt til at blive sendt til slagteriet. De samme krav bør gælde for ledere af fødevarevirksomheder, der driver vildthåndteringsvirksomheder, hvor opdrættet vildt, der er slagtet på oprindelsesstedet, sendes til vildthåndteringsvirksomheden.
- (4) Mobile slagterier anvendes i stigende grad for at undgå eventuelle dyrevelfærdsproblemer under transporten, f.eks. grundet lange transporttider for dyr, der er opdrættet i afsidesliggende områder. Mobile slagterier skal godkendes på samme vis som ethvert andet slagteri, jf. artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 853/2004, i hver af de medlemsstater, hvor de drives. Der er imidlertid behov for at tydeliggøre, hvorledes denne godkendelse skal anvendes i det tilfælde, hvor mobile og permanente faciliteter på slagteriet kombineres. Godkendelse af slagterier baseres hovedsagelig på overholdelse af kravene til slagteriets opførelse, udformning og udstyr, jf. kapitel II i sektion I og II i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

⁽¹⁾ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 af 9. marts 2016 om overførbare dyresygdomme og om ændring og ophævelse af visse retsakter på området for dyresundhed (»dyresundhedsloven«) (EUT L 84 af 31.3.2016, s. 1).

- (5) I henhold til artikel 43, stk. 6, i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/627 ⁽³⁾ tillades det i undtagelsestilfælde, at levende dyr kan flyttes til et andet slagteri. Denne mulighed gives ikke ved forordning (EF) nr. 853/2004. Af hensyn til sammenhængen i EU-lovgivningen bør forordning (EF) nr. 853/2004 bringes i overensstemmelse med gennemførelsesforordning (EU) 2019/627 på dette område. Kapitel IV i afsnit I i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres.
- (6) I henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 tillades bedøvelse og aflødning på bedriften af et begrænset antal af visse hovdyr under visse betingelser, herunder at dyrene ikke må transporteres til slagteriet for at undgå, at den, der håndterer dem, på nogen måde udsættes for risiko og for at undgå skader på dyrene under transporten. Dette krav begrænser muligheden for bedøvelse og aflødning på bedriften til hovedsagelig dyr, der er ekstensivt opdrættet, og ekskluderer de fleste af de dyr, der regelmæssigt håndteres af landmænd og derfor nemt transporteres uden risiko. Baseret på den erfaring, ledere af fødevarevirksomheder og kompetente myndigheder har fået, og i betragtning af det stigende krav om at undgå ethvert dyrevelfærdsproblem under transport, bør muligheden for at bedøve og afløde hovdyr på bedriften i overensstemmelse med specifikke krav udvides til at omfatte får og geder og andre hovdyr, uanset hvilke opstaldningsforhold de er opdrættet under.
- (7) Den 19. januar 2023 offentliggjorde Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet en videnskabelig udtalelse om den mikrobiologiske sikkerhed ved modnet kød ⁽⁴⁾ («EFSA-udtalelsen»). EFSA-udtalelsen viser, at modnet kød ikke udgør en højere folkesundhedsmæssig risiko end fersk kød, når visse krav overholdes. I betragtning af det øgede indtag af modnet kød bør der fastsættes specifikke krav som anbefalet i EFSA-udtalelsen i forordning (EF) nr. 853/2004, navnlig hvad angår tørmodnet kød af kvæg. Sådant kød markedsføres som fersk kød eller, f.eks. når modningskulturer under tørmodningen er tilføjet fersk kød, som tilberedt kød. Både afsnit I og V i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør ændres i overensstemmelse hermed.
- (8) I medfør af kapitel VII i afsnit I i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er alternative transportbestemmelser mulige for slagtekroppe, halve slagtekroppe, kvarte eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer af får, geder, kvæg og svin. Sådanne transportbestemmelser er baseret på kontrol med overfladetemperaturen på kødet, ikke på dets kerntemperatur, og skal opfylde specifikke krav.
- (9) Baseret på den erfaring, ledere af fødevarevirksomheder og kompetente myndigheder har fået, bør de specifikke krav, der er fastsat i kapitel VII i afsnit I i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, ændres, navnlig for at tillade indsamlingen af kød fra et frysehus og et begrænset antal slagterier, for at tillade transport i samme rum af flere typer kød, der opfylder de endelige temperaturkrav til sådant kød, og for at fastsætte flere temperatur- og tidsbestemmelser for transport af slagtekroppe, halve slagtekroppe, kvarte eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer af får, geder og kvæg, med en maksimal transporttid på 30 timer.
- (10) Kompetente myndigheder har angivet forskellige målinger af overfladetemperaturen ved anvendelse af forskellige metoder. Der bør derfor fastsættes en referencemetode, der er baseret på den erfaring, ledere af fødevarevirksomheder har fået, og på teknologiske udviklinger, mens der fortsat skal være mulighed for at bruge alternative metoder.
- (11) I medfør af afsnit III i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal opdrættede strudsefugle og opdrættede hovdyr, der er slagtet på bedriften, transporteres til slagteriet med henblik på videre håndtering. Da vildthåndteringsvirksomheder har de fornødne faciliteter til at kunne håndtere sådant opdrættet vildt, der er slagtet på bedriften, bør de også bemyndiges til at modtage og håndtere opdrættede strudsefugle og opdrættede hovdyr.

⁽³⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/627 af 15. marts 2019 om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af produkter af animalsk oprindelse til konsum, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625, og om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 for så vidt angår offentlig kontrol (EUT L 131 af 17.5.2019, s. 51).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2023;21(1):7745.

- (12) I henhold til bilag III, afsnit III, punkt 3, litra i), kræves der også en erklæring fra lederen af fødevarevirksomheden, der har opdrættet dyrene, som skal ledsage opdrættede strudsefugle og opdrættede hovdyr, der er slagtet på bedriften, til slagteriet. Informationen på erklæringen svarer til oplysningerne om fødevarekæden. Med henblik på at reducere den administrative byrde ved denne gentagelse af oplysninger bør kravet om en erklæring fjernes. Henvisninger til punkt 3, litra i), bør erstattes af henvisninger til oplysningerne om fødevarekæden.
- (13) Opdrættet vildt, der slægtes på oprindelsesbedriften, skal være ledsaget af et certifikat, der bekræfter overholdelse af bestemmelserne i afsnit III, punkt 3, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 og er udarbejdet efter standardsundhedscertifikatet i kapitel 3 i bilag IV til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 ⁽⁷⁾. For at undgå utvetydighed mellem de retlige krav, der er fastsat i forordning (EF) nr. 853/2004, og standardsundhedscertifikatet, der er fastsat i gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235, bør ordlyden af sundhedscertifikatet i både forordning (EF) nr. 853/2004 og gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 være helt enslydende.
- (14) I bilag III, afsnit VIII, kapitel VII, punkt 1 og 2, til forordning (EF) nr. 853/2004 er det angivet, at ferske fiskevarer og optøede uforarbejdede fiskevarer skal opbevares ved en temperatur, der nærmer sig den for smeltende is, og at frosne fiskevarer skal opbevares ved en temperatur på højst -18 °C i alle dele af varen. I fiskevaresektoren skal der nogle gange anvendes maskiner, der skærer ferske, optøede uforarbejdede fiskevarer eller forarbejdede fiskevarer i skiver, og som kan sammenføje skiverne igen ved anvendelse af automatisk placerede mellemlagsark. I sådanne tilfælde placeres fiskevarerne i et koldt rum med henblik på at sænke deres oprindelige temperatur eller, hvis varen allerede er frosset, øge deres temperatur til mere end -18 °C for at muliggøre udskæringen eller skiveskæringen. Det bør derfor godkendes, hvor det er nødvendigt for den teknologisk påkrævede temperatur, at temperaturen på de fiskevarer, der undergår den nævnte praksis, for en begrænset tidsperiode afviger fra de temperaturer, der kræves i henhold til punkt 1 og 2 i kapitel VII i afsnit VIII i bilag III. Men oplagring og transport ved denne temperatur må ikke finde sted.
- (15) I del I i kapitel I i afsnit IX i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat sundhedskrav for produktionen af rå mælk og colostrum fra besætninger af opdrættede dyr, fra hvilke mælken og colostrummet indsamles med henblik på markedsføring. I punkt 3 i del I er det fastsat, at rå mælk fra køer, bøfler, får eller geder, der ikke kommer fra besætninger, der er frie for eller officielt frie for brucellose og tuberkulose, skal varmebehandles, så den viser et negativt resultat på en alkalisk fosfataseprøve. Imidlertid er alkalisk fosfataseprøvning ikke en egnet metode til at verificere varmebehandling af rå mælk fra ikkekvægarter eller af rå mælk, der er skilt i forskellige dele, før den varmebehandles i moderne behandlingsanlæg. Alternative muligheder, der er baseret på principperne for risikoanalyse og kritisk kontrolpunkt (HACCP) som fastsat i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 ⁽⁸⁾, bør derfor tilbydes ledere af fødevarevirksomheder, så de kan påvise effektiviteten af den anvendte varmebehandling.
- (16) I del II i kapitel II i afsnit IX i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat krav til varmebehandling af rå mælk, colostrum og mejeriprodukter eller colostrumbaserede produkter. I henhold til del II, punkt 1, litra a), skal pasteuriserede produkter, hvis det er relevant, vise en negativ reaktion på en alkalisk fosfataseprøve umiddelbart efter behandlingen. Idet en alkalisk fosfataseprøve er uegnet til verificering af varmebehandling af rå mælk fra ikkekvægarter eller af rå mælk, der er skilt i forskellige dele, før den varmebehandles, bør alternative muligheder baseret på HACCP-principperne også tilbydes ledere af fødevarevirksomheder med henblik på påvisning af effektiviteten af pasteurisering.

⁽⁷⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 af 16. december 2020 om regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 og (EU) 2017/625 for så vidt angår standardddresundhedscertifikater, officielle standardcertifikater og kombinerede standardddresundhedscertifikater/officielle standardcertifikater til brug ved indførsel til Unionen og flytning inden for Unionen af sendinger af visse kategorier af dyr og varer samt officiel certificering vedrørende sådanne certifikater og om ophævelse af forordning (EF) nr. 599/2004, gennemførelsesforordning (EU) nr. 636/2014 og (EU) 2019/628, direktiv 98/68/EF samt beslutning 2000/572/EF, 2003/779/EF og 2007/240/EF (EUT L 442 af 30.12.2020, s. 1).

⁽⁸⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1).

- (17) I kapitel I i afsnit X i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat hygiejnebestemmelser for produktionen af æg, herunder navnlig om, at fra producentens virksomhed og indtil salg til forbrugeren skal æg holdes fri for fremmed lugt, da en sådan lugt kan være tegn på en ændring i æggene, som ville betyde, at de var uegnet til direkte indtag af den endelige forbruger. Men hvis en leder af en fødevarevirksomhed bevidst, for at give æggene en særlig smag, har tilføjet en fremmed lugt til æggene, betyder en sådan lugt ikke, at de udgør en risiko for forbrugeren. Markedsføringen af æg, til hvilke der bevidst er tilføjet en lugt, bør derfor tillades, forudsat at en sådan praksis ikke anvendes for at skjule en eksisterende forekomst af fremmed lugt ved æggene.
- (18) Ledere af fødevarevirksomheder bør få tilstrækkelig tid til at tilpasse sig de nye bestemmelser vedrørende tømning af oksekød eller til at påvise til de kompetente myndigheders tilfredsstillelse sikkerheden ved andre tilgange. De nye bestemmelser, der er fastsat i kapitel VII i afsnit I i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, som ændret ved nærværende forordning bør derfor finde anvendelse seks måneder fra datoen for nærværende forordnings ikrafttræden.
- (19) Forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II og III til forordning (EF) nr. 853/2004 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Identifikationsmærket på produkter af animalsk oprindelse kan fortsat, indtil 31. december 2028, indeholde forkortelserne for »Det Europæiske Fællesskab« som angivet i bilag II, afsnit I, del B, punkt 8, i forordning (EF) nr. 853/2004, som det var anført, før ændringerne ved nærværende forordning blev indført, og produkter af animalsk oprindelse med sådanne identifikationsmærker anvendt før den nævnte dato kan fortsat være på markedet.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Punkt 3, litra a), nr. iv), første led, i bilaget anvendes fra den 9 november 2024.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. december 2023.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

I bilag II og III til forordning (EF) nr. 853/2004 foretages følgende ændringer:

1) Bilag II, afsnit I, del B, ændres således:

a) Punkt 8 affattes således:

»8. Når mærket anvendes af en virksomhed, der er beliggende inden for Unionen, skal det være ovalt og omfatte forkortelsen for Den Europæiske Union (»Unionen«) på et af Unionens officielle sprog som følger: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ.

Disse forkortelser må ikke indgå i mærker, der anvendes af virksomheder uden for Unionen på produkter, som importeres til Unionen.«

b) Følgende punkt tilføjes:

»8a. Kravene til formen på identifikationsmærket i denne del (del B) kan erstattes af kravene om et særligt identifikationsmærke i overensstemmelse med artikel 65, stk. 1, litra h), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 (*) og de regler, der er vedtaget i overensstemmelse med artikel 67, litra a), artikel 71, stk. 3 eller 4, eller artikel 259, stk. 1 eller 2, i nævnte forordning.

(*) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 af 9. marts 2016 om overførbare dyresygdomme og om ændring og ophævelse af visse retsakter på området for dyresundhed (»dyresundhedsloven«) (EUT L 84 af 31.3.2016, s. 1).«

2) Bilag II, afsnit III, ændres således:

a) Det indledende afsnit affattes således:

»Ledere af fødevarevirksomheder, der driver slagterier, eller vildthåndteringsvirksomheder skal alt efter tilfældet anmode om, modtage, kontrollere og skride ind på grundlag af oplysninger om fødevarekæden som omhandlet i dette afsnit med hensyn til alle dyr, bortset fra vildtlevende vildt, der er sendt eller er bestemt til at blive sendt til slagteriet eller vildthåndteringsvirksomheden.«;

b) I punkt 1, 2, 4, 5, 6 og 7 erstattes ordet »slagteri« med ordene »slagteri eller vildthåndteringsvirksomhed«.

3) I bilag III foretages følgende ændringer:

a) I afsnit I foretages følgende ændringer:

i) I kapitel II affattes indledningen således:

»Ledere af fødevarevirksomheder skal sikre, at slagterier, hvor der slagtes tamhovdyr, er opført, udformet og udstyret, så de opfylder de krav, der er fastsat i de følgende punkter 1-9. Mobile delvise slagterier skal drives i samarbejde med komplementære permanente slagterifaciliteter for at udgøre et komplet slagteri, der opfylder de bestemmelser, der er fastsat i de følgende punkter 1-9. Mobile delvise slagterier kan drives sammen med flere komplementære permanente slagterifaciliteter og dermed udgøre flere slagterier.«

ii) Kapitel IV, punkt 1, affattes således:

»1. Dyr skal slagtes hurtigst muligt efter ankomsten til slagteriet. Dyrene skal dog hvile, før de slagtes, hvis det kræves af velfærdsårsager. Dyr, der transporteres til et slagteri med henblik på slagting, skal slagtes dér, og direkte flytning til et andet slagteri kan kun tillades i særlige tilfælde, jf. artikel 43, stk. 6, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) 2019/627.«

iii) I kapitel VIa foretages følgende ændringer:

1) Overskriften affattes således:

»Kapitel VIa: SLAGTING PÅ OPRINDELSESBEDRIFTEN AF TAMKVÆG, BORTSET FRA BISONER, OG TAMFÅR, TAMGEDER OG TAMSVIN OG TAMDYR AF HESTEFAMILIEN, BORTSET FRA NØDSLAGTING«

- 2) Indledningen affattes således:
- »Højst tre stykker tamkvæg, bortset fra bisoner, højst tre tamdyr af hestefamilien, højst seks tamsvin eller højst ni får eller geder må slagtes ved samme lejlighed på oprindelsesbedriften, når den kompetente myndighed har tilladt slagtning i overensstemmelse med følgende krav:«
- 3) Litra a) udgår.
- iv) I kapitel VII foretages følgende ændringer:
- 1) Følgende punkt indsættes efter punkt 2:
- »2a. Ved »tørmodning« forstås her oplagring af fersk kød under aerobe forhold, ved at slagtekroppe eller udskæringer, uindpakket eller pakket i sække, som vanddamp kan trænge igennem, ophænges i et nedkølet rum eller kabinet og overlades til modning i flere uger ved regulerede rumforhold mht. temperatur, relativ fugtighed og luftgennemstrømning.
- Før markedsføring eller nedfrysning skal kød fra tamkvæg, der undergår tørmodning, opbevares ved en overfladetemperatur på $-0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ til $3,0\text{ }^{\circ}\text{C}$, en relativ fugtighed på maksimalt 85 % og en luftgennemstrømning på 0,2 m/s to 0,5 m/s i et dertil beregnet rum eller kabinet i højst 35 dage efter afslutning af stabiliseringsperioden umiddelbart efter slagtning. Ledere af fødevarevirksomheder kan imidlertid anvende andre kombinationer af overfladetemperatur, relativ fugtighed, luftgennemstrømning og tid eller foretage tørmodning af kød fra andre arter, hvis de over for den kompetente myndighed på tilfredsstillende vis kan godtgøre, at samme garantier kan gives for fødevarer sikkerheden for det pågældende kød.
- Herudover skal følgende særlige foranstaltninger gælde:
- i) Tørmodningen skal starte straks efter stabiliseringsperioden, der følger umiddelbart efter slagtning og unødigt forsinket udskæring, og/eller transporten til en virksomhed, der foretager tørmodningen.
 - ii) Kødet må ikke placeres i rummet eller kabinettet, før temperaturen og den relative fugtighed, der henvises til i andet afsnit, er nået.
 - iii) Kødet skal ophænges i knoglen — alternativt, hvis kødet opbevares på en hylde, skal perforeringen være tilstrækkelig til at skabe luftgennemstrømning, og der skal sørges for regelmæssig vending ved brug af hygiejniske metoder.
 - iv) Der kan anvendes højere luftgennemstrømning ved starten af tørmodningsprocessen med henblik på en tidlig skorpedannelse og reduceret aktivitet af overfladevand.
 - v) Der skal anvendes termometre, følere til måling af den relative fugtighed og andet udstyr med henblik på en nøjagtig overvågning og kontrol af rum- eller kabinetsforholdene.
 - vi) Luft, der strømmer ud af fordamperen, cirkulerer tilbage til fordamperen og kommer i kontakt med oksekødet, skal filtreres eller UV-behandles:
 - vii) Når skorpen trimmes, skal det ske på hygiejnisk vis.«
- 2) Punkt 3, litra b), nr. iv) til nr. viii), erstattes af følgende:
- »iv) Det køretøj, der transporterer slagtekroppene, de halve slagtekroppe, de kvarte eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer, indsamler kød fra højst tre slagterier eller ét frysehus, der har indsamlet direkte fra slagterier, pr. transport; alle de bestemmelser, der er fastsat i litra b), gælder alle læs slagtekroppe, halve slagtekroppe, kvarte eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer, og som er afsendt fra slagterier eller frysehuset, der har indsamlet kød fra ovennævnte slagterier.
 - v) Slagtekroppe, halve slagtekroppe og kvarte slagtekroppe eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer, skal have en kernetemperatur på $15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ved starten af transporten, hvis de transporteres i samme lastrum som kød, der opfylder det temperaturkrav, der er fastsat i punkt 1 for spiselige slagtebiprodukter, og $7\text{ }^{\circ}\text{C}$ for andet kød.

- vi) Sendingen er ledsaget af en erklæring fra lederen af fødevarevirksomheden; den pågældende erklæring skal angive varigheden af nedkølingen før første pålæsning, tidspunktet for, hvornår første pålæsning af slagtekroppene, de halve slagtekroppe, de kvarte slagtekroppe eller de i tre engrosudskæringer opskårne halve slagtekroppe blev påbegyndt, overfladetemperaturen på det pågældende tidspunkt, den maksimale lufttemperatur, som slagtekroppene, de halve slagtekroppe, de kvarte slagtekroppe eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer, kan udsættes for under transporten, den tilladte maksimale transporttid, datoen for tilladelse og navnet på den kompetente myndighed, der bemyndigede transporten i overensstemmelse med nr. ii).
- vii) Lederen af fødevarevirksomheden på bestemmelsesstedet skal underrette den kompetente myndighed, før han for første gang modtager slagtekroppe, halve slagtekroppe, kvarte slagtekroppe eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer, der ikke har opnået den temperatur, der henvises til i punkt 1, før transportstart.
- viii) Kødet skal transporteres i overensstemmelse med følgende parametre:

— Ved en maksimal transporttid (*) på seks timer:

Art	Overfladetemperatur ⁽¹⁾	Maksimal varighed af nedkøling til overfladetemperatur ⁽²⁾	Maksimal lufttemperatur under transport ⁽³⁾	Maksimal daglig middelværdi for aerobe kim på slagtekroppene ⁽⁴⁾
Får og geder	7 °C	8 timer	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Kvæg		20 timer		$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Svin		16 timer		$\log_{10} 4 \text{ cfu/cm}^2$

⁽¹⁾ Maksimal tilladt overfladetemperatur ved pålæsning og derefter målt på den tykkeste del af slagtekroppen, de halve slagtekroppe, de kvarte slagtekroppe eller de i tre engrosudskæringer opskårne slagtekroppe.

⁽²⁾ Maksimalt tidsrum, der må forløbe fra slagtetidspunktet, indtil den maksimale tilladte overfladetemperatur ved pålæsning er opnået.

⁽³⁾ Den maksimale lufttemperatur, som kødet kan udsættes for fra det tidspunkt, hvor pålæsningen påbegyndes, og i løbet af hele transporttiden.

⁽⁴⁾ Slakteriets maksimale daglige middelværdi for aerobe kim på slagtekroppene ved anvendelse af en rullende periode på 10 uger, tilladt for slagtekroppe af de relevante arter, som vurderet af operatøren til den kompetente myndigheds tilfredshed, jf. prøveudtagnings- og testprocedurerne i kapitel 2, punkt 2.1.1 og 2.1.2, og kapitel 3, punkt 3.2, i bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1).

Den maksimale transporttid kan forlænges til 30 timer, hvis en kernetemperatur under 15 °C er nået inden transportstart.

— Ved en maksimal transporttid (**) over 60 timer:

Art	Overfla- detempe- ratur ⁽¹⁾	Maksimal varighed af nedkøling til overfladetem- peratur ⁽²⁾	Kerne- tempe- ratur ⁽³⁾	Maksi- mal luft- tempera- tur under trans- port ⁽⁴⁾	Maksimal daglig middelværdi for aerobe kim på slagtekroppene ⁽⁵⁾
Får og geder	4 °C	12 timer	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Kvæg		24 timer			

- ⁽¹⁾ Maksimal tilladt overfladetemperatur ved pålæsning og derefter målt på den tykkeste del af slagtekroppen, de halve slagtekroppe, de kvarte slagtekroppe eller de i tre engrosudskæringer opskårne slagtekroppe.
- ⁽²⁾ Maksimalt tidsrum, der må forløbe fra slagtetidspunktet, indtil den maksimale tilladte overfladetemperatur ved pålæsning er opnået.
- ⁽³⁾ Maksimal tilladt kernetemperatur for kødet på tidspunktet for pålæsning og derefter.
- ⁽⁴⁾ Den maksimale lufttemperatur, som kødet kan udsættes for fra det tidspunkt, hvor pålæsningen påbegyndes, og i løbet af hele transporttiden.
- ⁽⁵⁾ Slagteriets maksimale daglige middelværdi for aerobe kim på slagtekroppene ved anvendelse af en rullende periode på 10 uger, tilladt for slagtekroppe af de relevante arter, som vurderet af operatøren til den kompetente myndigheds tilfredshed, jf. prøveudtagnings- og testprocedurerne i kapitel 2, punkt 2.1.1 og 2.1.2, og kapitel 3, punkt 3.2, i bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005.

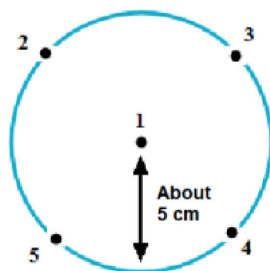
ix) Metoder til måling af overfladetemperatur skal valideres, og følgende metode skal anvendes som referencemetode:

— Et termometer, der er kalibreret i henhold til den seneste udgave af ISO 13485, skal anvendes.

— Sensoren skal indføres perpendikulært i den tykkeste del på en dybde af 0,5 cm til 1,0 cm af den eksterne del af enten:

- a) skulderen eller
- b) benet på kvæg, får og geder eller skinken, eller den indre overflade af skinken i den midterste øvre del på svin.

— Fem temperaturmålinger skal udføres på følgende vis:



— Mindst én af de fem målinger skal være lavere end de temperaturkrav til overfladen, der er fastsat i nr. viii).«

- (*) Maksimalt tidsrum, der må forløbe, fra pålæsningen af kødet på køretøjet påbegyndes, indtil den endelige levering er afsluttet. Pålæsningen af kødet kan udsættes ud over det maksimale tidsrum, der må gå, indtil kødet er blevet nedkølet til sin fastsatte overfladetemperatur. Hvis dette sker, skal den tilladte maksimale transporttid forkortes med samme tidsrum, hvormed pålæsningen blev udskudt. Bestemelsesmedlemsstatens kompetente myndighed kan begrænse antallet af leveringssteder.
- (**) Maksimalt tidsrum, der må forløbe, fra pålæsningen af kødet på køretøjet påbegyndes, indtil den endelige levering er afsluttet. Pålæsningen af kødet kan udsættes ud over det maksimale tidsrum, der må gå, indtil kødet er blevet nedkølet til sin fastsatte overfladetemperatur. Hvis dette sker, skal den tilladte maksimale transporttid forkortes med samme tidsrum, hvormed pålæsningen blev udskudt. Bestemelsesmedlemsstatens kompetente myndighed kan begrænse antallet af leveringssteder.

b) I afsnit II, kapitel II, affattes indledningen således:

»Ledere af fødevarevirksomheder skal sikre, at slagterier, hvor der slagtes fjerkræ eller lagomorfer, er opført, udformet og udstyret, så de opfylder de krav, der er fastsat i de følgende punkter 1-7. Mobile delvise slagterier skal drives i samarbejde med komplementære permanente slagterifaciliteter for at udgøre et komplet slagteri, der opfylder de bestemmelser, der er fastsat i de følgende punkter 1-7. Mobile delvise slagterier kan drives sammen med flere komplementære permanente slagterifaciliteter og dermed udgøre flere slagterier.«;

c) I afsnit III foretages følgende ændringer:

1) I punkt 3 foretages følgende ændringer:

i) Litra h) affattes således:

»h) de slagtede og aflødte dyr skal straks på hygiejnisk vis transporteres til slagteriet eller en vildthåndteringsvirksomhed, alt efter tilfældet. Hvis transporten tager mere end to timer, skal dyrene være nedkølet; hvis klimaforholdene tillader det, er aktiv nedkøling ikke påkrævet. Organerne kan udtages på stedet under tilsyn af embedsdyrlægen.«;

ii) Litra i) udgår.

iii) Litra j) affattes således:

»j) de slagtede dyr ledsages til slagteriet eller til en vildthåndteringsvirksomhed, alt efter tilfældet, af et af embedsdyrlægen udstedt og underskrevet sundhedscertifikat, jf. kapitel 3 i bilag IV til gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235, eller det sendes på forhånd i et hvilket som helst format, med en erklæring om, at resultatet af inspektionen før slagtning er tilfredsstillende, og at slagtningen og aflødningen er udført korrekt, og med angivelse af slagtedatoen og -tidspunktet.«

2) Punkt 3a affattes således:

»3a Uanset punkt 3, litra j), kan den kompetente myndighed tillade, at attesteringen for korrekt udført slagtning og aflødning og for slagtedato og –tidspunkt medtages i oplysningerne om fødevarekæden i overensstemmelse med afsnit III i bilag II til denne forordning, forudsat at:

- a) bedriften ikke ligger i en restriktionszone som defineret i artikel 4, nr. 41), i forordning (EU) 2016/429
- b) lederen af fødevarevirksomheden har dokumenteret et passende kompetenceniveau med hensyn til at slagte dyr uden at forvolde dyrene undgåelig smerte, angst eller lidelse, jf. artikel 7, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1099/2009, og uden at forordningens artikel 12 tilsidesættes.«

d) I afsnit V, kapitel III, tilføjes følgende punkt:

»6. Tilberedt kød, der undergår tørmodning, skal opfylde de krav, der er fastsat i afsnit I, kapitel VII, punkt 2a, i bilag III.«

e) I afsnit VIII, kapitel VII, tilføjes følgende punkt:

»4. Hvis ferske fiskevarer, optøede uforarbejdede fiskevarer eller forarbejdede fiskevarer skal opbevares ved en temperatur, der er lavere end den for smeltende is, for at muliggøre brugen af maskiner, der skiveskærer eller opskærer fiskevarer, kan de opbevares ved en sådan teknologisk påkrævet temperatur for en kort tidsperiode og i hvert fald ikke over 96 timer. Oplagring og transport ved den temperatur er ikke tilladt.

Hvis frosne fiskevarer skal opbevares ved en temperatur, der er højere end - 18 °C, for at muliggøre brugen af maskiner, der skiveskærer eller opskærer fiskevarer, kan de opbevares ved en sådan teknologisk påkrævet temperatur for en kort tidsperiode og i hvert fald ikke over 96 timer. Oplagring og transport ved den temperatur er ikke tilladt.«

f) I afsnit IX foretages følgende ændringer:

i) Kapitel I, del I, punkt 3, affattes således:

»3. Rå mælk eller colostrum fra dyr, der ikke opfylder kravene i punkt 2, kan dog anvendes med den kompetente myndigheds tilladelse:

- a) når der er tale om køer eller bøfler, får eller geder eller hundyr af andre arter, som ikke har reageret positivt på en tuberkulose- eller brucelloseprøve og heller ikke har symptomer på disse sygdomme, og når der er tale om får eller geder, som er blevet vaccineret mod brucellose i forbindelse med et godkendt udryddelsesprogram, og som ikke udviser nogen symptomer på denne sygdom efter at have undergået en varmebehandling med henblik på at vise, hvis nødvendigt, et negativt resultat på den alkaliske fosfataseprøve. Når den alkaliske fosfataseprøve ikke er velegnet til at påvise effektiviteten af den anvendte varmebehandling, f.eks. når der fremstilles rå mælk fra ikkekvægarter, eller mælken er skilt i forskellige dele, før den varmebehandles, skal det være tilladt for ledere af fødevarevirksomheder at indsende de nødvendige garantier til den kompetente myndighed og beholde tilhørende fortegnelser som del af deres procedurer baseret på principperne for risikoanalyse og kritisk kontrolpunkt (HACCP), jf. artikel 5 i forordning (EF) nr. 853/2004
- b) når der er tale om får eller geder, som ikke har reageret positivt på en brucelloseprøve, eller som er blevet vaccineret mod brucellose i forbindelse med et godkendt udryddelsesprogram, og som ikke udviser nogen symptomer på denne sygdom, til fremstilling af ost med en modningsperiode på mindst to måneder.«

ii) Del II, kapitel II, stk. 1, litra a), affattes således:

»a) Pasteurisering sker ved en behandling, der omfatter:

- i) en høj temperatur i et kort tidsrum: mindst 72 °C i 15 sekunder
- ii) en lav temperatur i et langt tidsrum: mindst 63 °C i 30 minutter eller
- iii) andre kombinationer af tid og temperatur med henblik på at opnå en tilsvarende effekt.

Behandlingen, der omtales i nr. i), ii) og iii), skal sikre, at produkterne, hvis det er relevant, viser en negativ reaktion på en alkalisk fosfataseprøve umiddelbart efter behandlingen. Når den alkaliske fosfataseprøve ikke er velegnet til at påvise effektiviteten af pasteuriseringen, f.eks. når der fremstilles rå mælk fra ikkekvægarter, eller mælken er skilt i forskellige dele, før den pasteuriseres, skal det være tilladt for ledere af fødevarevirksomheder at indsende de nødvendige garantier til den kompetente myndighed og beholde tilhørende fortegnelser som del af deres procedurer baseret på principperne for risikoanalyse og kritisk kontrolpunkt (HACCP), jf. artikel 5 i forordning (EF) nr. 852/2004.«

g) Afsnit X, kapitel I, punkt 1, affattes således:

- »1. Æg skal fra producentens virksomhed, og indtil de sælges til forbrugeren, holdes rene, tørre og frie for utilsigtet fremmed lugt og beskyttes effektivt mod stød og direkte sollys. Enhver bevidst anvendelse af fremmed lugt på æg må ikke have som formål at skjule en eksisterende lugt.«