

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2019/627

af 15. marts 2019

om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter 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

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017 om offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter med henblik på at sikre anvendelsen af fødevarer- og foderlovgivningen og reglerne for dyresundhed og dyrevelfærd, plantesundhed og plantebeskyttelsesmidler, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001, (EF) nr. 396/2005, (EF) nr. 1069/2009, (EF) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 og (EU) 2016/2031, Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 og (EF) nr. 1099/2009 samt Rådets direktiv 98/58/EF, 1999/74/EF, 2007/43/EF, 2008/119/EF og 2008/120/EF og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, Rådets direktiv 89/608/EØF, 89/662/EØF, 90/425/EØF, 91/496/EØF, 96/23/EF, 96/93/EF og 97/78/EF og Rådets afgørelse 92/438/EØF (forordningen om offentlig kontrol) ⁽¹⁾, særlig artikel 18, stk. 8, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved forordning (EU) 2017/625 er der fastsat regler for offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter, som medlemsstaternes kompetente myndigheder gennemfører for at verificere, at EU-retten vedrørende blandt andet fødevarerens sikkerheden i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled er overholdt. Forordningen indeholder navnlig bestemmelser om offentlig kontrol i relation til animalske produkter til konsum. Desuden ophæver den forordning (EF) nr. 854/2004 ⁽²⁾ med virkning fra den 14. december 2019. Der gælder i dag særlige regler for offentlig kontrol af animalske produkter til konsum i henhold til nævnte forordning, herunder krav vedrørende ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af kontrollen.
- (2) Kravene bør opretholdes med de regler, der fastsættes ved nærværende forordning, med henblik på at sikre verifikation af, at lederne af fødevarer virksomheder overholder reglerne vedrørende sikker håndtering af animalske produkter, som fastsat i navnlig:
 - Rådets direktiv 96/23/EF ⁽³⁾ med hensyn til foranstaltninger til overvågning af visse stoffer og restkoncentrationer
 - Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 ⁽⁴⁾ med hensyn til kontrol med transmissible spongiforme encephalopatis
 - Rådets direktiv 2002/99/EF ⁽⁵⁾ med hensyn til dyresundhedsbestemmelser for animalske produkter
 - Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 ⁽⁶⁾ med hensyn til de generelle principper og krav i fødevarer lovgivningen

⁽¹⁾ EUT L 95 af 7.4.2017, s. 1.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 206).

⁽³⁾ Rådets direktiv 96/23/EF af 29. april 1996 om de kontrolforanstaltninger, der skal iværksættes for visse stoffer og restkoncentrationer heraf i levende dyr og produkter heraf og om ophævelse af direktiv 85/358/EØF og 86/469/EØF og beslutning 89/187/EØF og 91/664/EØF (EFT L 125 af 23.5.1996, s. 10).

⁽⁴⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatis (EFT L 147 af 31.5.2001, s. 1).

⁽⁵⁾ Rådets direktiv 2002/99/EF af 16. december 2002 om dyresundhedsbestemmelser for produktion, tilvirkning, distribution og indførsel af animalske produkter til konsum (EFT L 18 af 23.1.2003, s. 11).

⁽⁶⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarer lovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).

- Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2003/99/EF ⁽⁷⁾ med hensyn til overvågning af zoonoser og zoonotiske agenser
- Kommissionens beslutning 2003/467/EF ⁽⁸⁾ med hensyn til kontrol med tuberkulose, brucellose og enzootisk kvægleukose
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 ⁽⁹⁾ med hensyn til bekæmpelse af salmonella
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 ⁽¹⁰⁾ med hensyn til fødevarerhygiejne
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 ⁽¹¹⁾ med hensyn til særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer
- Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 ⁽¹²⁾ med hensyn til beskyttelse af dyr under transport og dermed forbundne aktiviteter
- Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 ⁽¹³⁾ med hensyn til mikrobiologiske kriterier for fødevarer
- Kommissionens forordning (EF) nr. 1881/2006 ⁽¹⁴⁾ og (EF) nr. 124/2009 ⁽¹⁵⁾ med hensyn til maksimalgrænseværdier for visse forurenende stoffer i fødevarer
- Rådets direktiv 2007/43/EF ⁽¹⁶⁾ med hensyn til beskyttelse af kyllinger
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 ⁽¹⁷⁾ med hensyn til sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter
- Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009 ⁽¹⁸⁾ med hensyn til beskyttelse af dyr på aflivningstidspunktet
- Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2010/63/EU ⁽¹⁹⁾ med hensyn til beskyttelse af dyr, der anvendes til videnskabelige formål
- Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 636/2014 ⁽²⁰⁾ med hensyn til handel med uflået vildtlevende storvildt

⁽⁷⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2003/99/EF af 17. november 2003 om overvågning af zoonoser og zoonotiske agenser, om ændring af Rådets beslutning 90/424/EØF og om ophævelse af Rådets direktiv 92/117/EØF (EUT L 325 af 12.12.2003, s. 31).

⁽⁸⁾ Kommissionens beslutning 2003/467/EF af 23. juni 2003 om fastlæggelse af kvægbesætningers status i visse medlemsstater eller regioner i medlemsstater som officielt fri for tuberkulose, brucellose og enzootisk kvægleukose (EUT L 156 af 25.6.2003, s. 74).

⁽⁹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 af 17. november 2003 om bekæmpelse af salmonella og andre bestemte fødevarerbårne zoonotiske agenser (EUT L 325 af 12.12.2003, s. 1).

⁽¹⁰⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1).

⁽¹¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55).

⁽¹²⁾ Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 af 22. december 2004 om beskyttelse af dyr under transport og dermed forbundne aktiviteter og om ændring af direktiv 64/432/EØF og 93/119/EF og forordning (EF) nr. 1255/97 (EUT L 3 af 5.1.2005, s. 1).

⁽¹³⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1).

⁽¹⁴⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 1881/2006 af 19. december 2006 om fastsættelse af grænseværdier for bestemte forurenende stoffer i fødevarer (EUT L 364 af 20.12.2006, s. 5).

⁽¹⁵⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 124/2009 af 10. februar 2009 om fastsættelse af maksimalgrænseværdier for tilstedeværelsen af coccidiostatika eller histomonostatika i fødevarer som følge af uundgåeligt overslæb af disse stoffer til foder, som de ikke er beregnet til (EUT L 40 af 11.2.2009, s. 7).

⁽¹⁶⁾ Rådets direktiv 2007/43/EF af 28. juni 2007 om minimumsforskrifter for beskyttelse af slagtekyllinger (EUT L 182 af 12.7.2007, s. 19).

⁽¹⁷⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordningen om animalske biprodukter) (EUT L 300 af 14.11.2009, s. 1).

⁽¹⁸⁾ Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009 af 24. september 2009 om beskyttelse af dyr på aflivningstidspunktet (EUT L 303 af 18.11.2009, s. 1).

⁽¹⁹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2010/63/EU af 22. september 2010 om beskyttelse af dyr, der anvendes til videnskabelige formål (EUT L 276 af 20.10.2010, s. 33).

⁽²⁰⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 636/2014 af 13. juni 2014 om et standardcertifikat til brug ved handel med uflået vildtlevende storvildt (EUT L 175 af 14.6.2014, s. 16).

- Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/1375 ⁽²¹⁾ med hensyn til offentlig kontrol af trikiner og
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 ⁽²²⁾ med hensyn til dyresundhedsbestemmelser
- (3) Det bør overvejes at anvende praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter, hvor et minimumsniveau af offentlig kontrol er påkrævet for at imødegå anerkendte ensartede farer og risici, som animalske produkter kan udgøre, således at alle aspekter af betydning for beskyttelse af menneskers sundhed og, i det omfang det er relevant, dyrs sundhed og velfærd er omfattet. Ordningerne bør baseres på de nyeste relevante oplysninger og videnskabelig dokumentation i udtalelser fra Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA).
- (4) Den 31. august 2011 vedtog EFSA en videnskabelig udtalelse om de farer for menneskers sundhed, kødkontrollen skal dække (for svin) ⁽²³⁾. Der blev taget hensyn til anbefalingerne i denne udtalelse i de krav vedrørende kødkontrol af svinekød, der er fastsat ved forordning (EF) nr. 854/2004, og dette bør også være tilfældet for de krav, der fastsættes ved nærværende forordning.
- (5) Den 23. maj 2012 vedtog EFSA en videnskabelig udtalelse om de farer for menneskers sundhed, kødkontrollen skal dække (for fjerkræ) ⁽²⁴⁾. I denne udtalelse peges der på *Campylobacter* spp. og *Salmonella* spp. som de største farer, der skal dækkes af kødkontrol af fjerkrækød ved hjælp af et integreret fødevarerikkerhedssystem, som kan tilvejebringes vha. forbedret information om fødevarekæden og risikobaseret indgriben.
- (6) Den 6. juni 2013 vedtog EFSA en videnskabelig udtalelse om de farer for menneskers sundhed, kødkontrollen skal dække (for kvæg) ⁽²⁵⁾. I denne udtalelse peges der på *Salmonella* spp. og patogene verotoksinproducerende *Escherichia coli* (*E. coli*) som de mest relevante farer i forbindelse med kødkontrol af kvæg. Det anbefales i udtalelsen at udelade palpering og indsnit ved inspektion efter slagting af dyr, der rutineslagtes, fordi man derved kan mindske spredning og krydskontaminering med de højt prioriterede biologiske farer. Der bør dog fortsat foretages palpering og indsnit ved inspektion efter slagting, som er nødvendige for at overvåge forekomsten af tuberkulose og *Taenia saginata* (oksebændelorm)/cysticerkose.
- (7) Den 6. juni 2013 vedtog EFSA ligeledes en videnskabelig udtalelse om de farer for menneskers sundhed, kødkontrollen skal dække for får og geder ⁽²⁶⁾. I denne udtalelse peges der på patogene verotoksinproducerende *E. coli* som den mest relevante fare i forbindelse med kødkontrol for så vidt angår får og geder. Det anbefales i udtalelsen desuden i videst muligt omfang at udelade palpering og indsnit ved inspektion efter slagting af får og geder, der rutineslagtes. Der bør dog, af hensyn til overvågningen af dyrs og menneskers sundhed, hos ældre dyr fortsat foretages palpering og indsnit til kontrol for tuberkulose og fascioliasis.
- (8) Den 6. juni 2013 vedtog EFSA desuden en videnskabelig udtalelse om de farer for menneskers sundhed, kødkontrollen skal dække (for dyr af hestefamilien) ⁽²⁷⁾. Det anbefales i udtalelsen for dyr af hestefamilien kun at foretage visuel inspektion, hvilket kan have en væsentlig positiv indvirkning på den mikrobiologiske status for kød (af slagtekrøppe) af dyr af hestefamilien. Det vurderes at være usandsynligt, at denne form for inspektion skulle påvirke den samlede overvågning af dyresygdomme.
- (9) Den 6. juni 2013 vedtog EFSA tillige en videnskabelig udtalelse om kødkontrol af opdrættet vildt. Det anbefales i udtalelsen at udelade palpering og indsnit, medmindre der konstateres abnormiteter, idet det samtidig understreges, at sådan udeladelse potentielt kan have konsekvenser for den samlede overvågning af tuberkulose.
- (10) Der bør tages hensyn til anbefalingerne i disse udtalelser fra EFSA ved fastlæggelsen af ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum. Også de mulige konsekvenser for handelen med tredjelande bør tages i betragtning. Samtidig bør der sikres en gnidningsløs overgang fra de nuværende krav fastsat ved forordning (EF) nr. 854/2004.

⁽²¹⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/1375 af 10. august 2015 om særlige bestemmelser om offentlig kontrol af trikiner i kød (EUTL 212 af 11.8.2015, s. 7).

⁽²²⁾ 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«) (EUTL 84 af 31.3.2016, s. 1).

⁽²³⁾ EFSA Journal 2011;9(10):2351.

⁽²⁴⁾ EFSA Journal 2012;10(6):2741.

⁽²⁵⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3266.

⁽²⁶⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3265.

⁽²⁷⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3263.

- (11) Disse praktiske ordninger bør finde anvendelse ved offentlig kontrol af animalske produkter, jf. artikel 18 i forordning (EU) 2017/625 og i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/624 ⁽²⁸⁾. De praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol bør være ensartede og lette anvendelsen af kravene vedrørende et minimumsniveau af offentlig kontrol under hensyntagen til de små virksomheders størrelse, jf. artikel 16 i forordning (EU) 2017/625, ved anvendelse af en tærskel på en ikke-diskriminerende måde.
- (12) Da slagteriernes og vildthåndteringsvirksomheders struktur varierer på tværs af medlemsstaterne, bør en tærskel baseres på antallet af dyr, der slagtes eller håndteres, eller på dokumentation for, at tærsklen repræsenterer en begrænset, fast procentdel af det kød, der markedsføres. I artikel 17, stk. 6, i forordning (EF) nr. 1099/2009 defineres husdyrenheder, ligesom der fastsættes omregningssatser til angivelse af antallet af dyr af en bestemt art i sådanne husdyrenheder. Disse bestemmelser bør anvendes til at fastsætte tærskler og harmonisere undtagelser fra visse krav på grundlag af et slagteris størrelse, i den udstrækning det er muligt.
- (13) Der bør tillige bibeholdes særlige krav vedrørende audit foretaget af de kompetente myndigheder med henblik på at sikre ensartet praktisk verifikation af, at gældende EU-krav til animalske produkter er overholdt. Audit er af særlig betydning for verifikation af generelle og særlige hygiejnekrav og anvendelse af procedurer baseret på HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- (14) Verifikation af overholdelsen af kravene vedrørende identifikationsmærkning i afsnit I i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004, der p.t. er fastsat i forordning (EF) nr. 854/2004, bør opretholdes for at muliggøre tilbagesporing af dyrene.
- (15) Inspektion før og efter slagtning er af afgørende betydning for verifikation af, at kravene vedrørende menneskers og dyrs sundhed og dyrevelfærd er overholdt. Med henblik på at sikre et niveau for beskyttelse af menneskers og dyrs sundhed og dyrevelfærd, der er mindst lige så højt som det, der er sikret ved forordning (EF) nr. 854/2004, samt fair handel i et åbent marked er det nødvendigt at fastsætte ensartede praktiske krav til sådanne inspektioner, herunder i tilfælde, hvor offentlig kontrol gennemføres under embedsdyrlægens ansvar. For så vidt angår offentlig kontrol af fersk kød bør inspektionerne suppleres med passende dokumentkontrol, kontrol af sikker bortskaffelse af specificeret risikomateriale som defineret i artikel 3, stk. 1, litra g), i forordning (EF) nr. 999/2001 og andre animalske biprodukter samt laboratorieundersøgelser, i den udstrækning det er relevant.
- (16) Det er vigtigt at identificere tilfælde af mistanke om og konstateret manglende overholdelse af krav, hvor de kompetente myndigheder skal træffe foranstaltninger i forhold til bestemte animalske produkter. Manglende overholdelse af god hygiejnepraksis bør også resultere i korrigerende foranstaltninger fra de kompetente myndigheders side.
- (17) Det sundhedsmærke, der er defineret i artikel 3, nr. 51), i forordning (EU) 2017/625, dækker kød af bestemte arter og bekræfter, at kødet er egnet til konsum. Der bør — specifikt og på ensartet vis — fastsættes tekniske krav vedrørende sundhedsmærket og praktiske ordninger for anvendelse af det med henblik på angivelse af kødets egnethed til konsum og for at undgå handelsforstyrrelser.
- (18) Ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 ⁽²⁹⁾ er der bl.a. fastsat gennemførelsesbestemmelser vedrørende offentlig kontrol i henhold til forordning (EF) nr. 854/2004 for så vidt angår anerkendte analysemetoder for marine biotoksiner i levende toskallede bløddyr, analysemetoder for rå mælk og varmebehandlet mælk, offentlig kontrol af fiskevarer og kødkontrol. Samtlige gennemførelsesforanstaltninger vedrørende tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol bør integreres i nærværende forordning og omfatte foranstaltningerne i forordning (EF) nr. 2074/2005. De bør udgå af forordning (EF) nr. 2074/2005.
- (19) De nuværende betingelser vedrørende klassificering og overvågning af klassificerede produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr har vist sig at være effektive og sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau. De bør derfor opretholdes.

⁽²⁸⁾ Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/624 af 8. februar 2019 om særlige regler for gennemførelse af offentlig kontrol af kødproduktion og for produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 (se side 1 i denne EUT).

⁽²⁹⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 og vedrørende offentlig kontrol i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, om fravigelse fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 (EUT L 338 af 22.12.2005, s. 27).

- (20) En referencemetode til analyse af *E. coli* i levende toskallede bløddyr, som p.t. er indeholdt i forordning (EF) nr. 854/2004, bør fortsat finde anvendelse.
- (21) Grænseværdierne for marine biotoksiner er fastsat i forordning (EF) nr. 853/2004. Navnlig følger det af afsnit VII, kapitel V, punkt 2, i bilag III til nævnte forordning, at levende toskallede bløddyr ikke må indeholde marine biotoksiner i samlede mængder (målt for hele kroppen eller enhver spiselig del heraf), der overstiger de i samme kapitel fastsatte grænser.
- (22) Der bør fastsættes særlige krav vedrørende gennemførelse af offentlig kontrol og ensartet mindstehyppighed af denne kontrol for rå mælk og mejeriprodukter med henblik på at sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau og fair konkurrence mellem lederne af fødevarer virksomheder.
- (23) Der bør fastsættes særlige krav vedrørende gennemførelse af offentlig kontrol og ensartet mindstehyppighed af denne kontrol for fiskevarer med henblik på at sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau og fair konkurrence mellem lederne af fødevarer virksomheder. Kontrollen bør som minimum omfatte regelmæssig kontrol af hygiejneforholdene ved landing og ved første auktion, regelmæssig inspektion af fartøjer og virksomheder, herunder af fiskeriauktioner og engrosmarkeder, samt kontrol af oplagrings- og transportbetingelser. Der bør ligeledes fastsættes særlige krav vedrørende kontrol af fartøjer.
- (24) Denne kontrol bør også omfatte praktiske ordninger for så vidt angår organoleptiske undersøgelser, friskhedsindikatorer, kontrol af histaminindhold, restkoncentrationer og forurenende stoffer og mikrobiologisk kontrol. Der bør lægges særlig vægt på kontrol for parasitter og giftige fiskevarer. Fiskevarer, der ikke opfylder de pågældende hygiejnekrav, bør erklæres uegnede til konsum.
- (25) Der bør også fastsættes særlige krav vedrørende offentlig kontrol af fiskevarer, der fanges af fartøjer under en medlemsstats flag og indføres til Unionen efter overførsel i et tredjeland med eller uden oplagring.
- (26) Der er en stigende interesse for produktion og markedsføring af krybdyrkød. Med henblik på at garantere sikkerheden ved krybdyrkød er det relevant at indføre en særlig offentlig kontrol i forbindelse med slagtning i tillæg til de eksisterende generelle hygiejnebestemmelser, der er fastsat ved forordning (EF) nr. 852/2004, og trikinkontrol som fastsat ved gennemførelsesforordning (EU) 2015/1375.
- (27) Forordning (EF) nr. 2074/2005 bør derfor ændres.
- (28) Eftersom forordning (EU) 2017/625 ophæver forordning (EF) nr. 854/2004 med virkning fra den 14. december 2019, bør nærværende forordning også anvendes fra denne dato.
- (29) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

AFSNIT I

GENSTAND, ANVENDELSESOMRÅDE OG DEFINITIONER

Artikel 1

Genstand og anvendelsesområde

Ved denne forordning fastsættes der ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol og officielle tiltag i relation til fremstilling af animalske produkter til konsum. De kompetente myndigheder gennemfører denne offentlige kontrol og disse tiltag under hensyntagen til kravene i artikel 18, stk. 2, 3 og 5, i forordning (EU) 2017/625 samt delegeret forordning (EU) 2019/624.

Reglerne omfatter specifikt:

- a) særlige krav til og ensartet mindstehyppighed af offentlig kontrol af alle animalske produkter for så vidt angår audit og identifikationsmærkning
- b) særlige krav til og ensartet mindstehyppighed af offentlig kontrol af fersk kød, herunder særlige krav vedrørende audit og særlige opgaver vedrørende kontrol af fersk kød

- c) foranstaltninger, der skal træffes, i tilfælde af at fersk kød ikke overholder gældende EU-krav vedrørende beskyttelse af menneskers sundhed og dyrs sundhed og velfærd
- d) tekniske krav og praktiske ordninger vedrørende det i artikel 5 i forordning (EF) nr. 853/2004 omhandlede sundhedsmærke
- e) særlige krav til og ensartet mindstehyppighed af offentlig kontrol af mælk, colostrum, mejeriprodukter og colostrumbaserede produkter
- f) betingelser vedrørende klassificering og overvågning af klassificerede produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr, herunder de beslutninger, der skal træffes efter overvågning af klassificerede produktions- og genudlægningsområder
- g) særlige krav til og ensartet mindstehyppighed af offentlig kontrol af fiskevarer.

Artikel 2

Definitioner

I denne forordning forstås ved:

- 1) »fersk kød«: fersk kød som defineret i punkt 1.10 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 2) »colostrum«: colostrum som defineret i afsnit IX, nr. 1), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004
- 3) »mejeriprodukter«: mejeriprodukter som defineret i punkt 7.2 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 4) »colostrumbaserede produkter«: colostrumbaserede produkter som defineret i afsnit IX, nr. 2), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004
- 5) »produktionsområde«: et produktionsområde som defineret i punkt 2.5 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 6) »genudlægningsområde«: et genudlægningsområde som defineret i punkt 2.6 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 7) »toskallede bløddyr«: toskallede bløddyr som defineret i punkt 2.1 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 8) »fiskevarer«: fiskevarer som defineret i punkt 3.1 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 9) »virksomhed«: en virksomhed som defineret i artikel 2, stk. 1, litra c), i forordning (EF) nr. 852/2004
- 10) »leder af en fødevarer virksomhed«: en leder af en fødevarer virksomhed som defineret i artikel 3, nr. 3), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 ⁽³⁰⁾
- 11) »mikrobiologisk kriterium«: et mikrobiologisk kriterium som defineret i artikel 2, litra b), i forordning (EF) nr. 2073/2005
- 12) »slagteri«: et slagteri som defineret i punkt 1.16 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 13) »sporbarhed«: sporbarhed som defineret i artikel 3, nr. 15), i forordning (EF) nr. 178/2002
- 14) »specificeret risikomateriale«: specificeret risikomateriale som defineret i artikel 3, stk. 1, litra g), i forordning (EF) nr. 999/2001
- 15) »kontaminering«: kontaminering som defineret i artikel 2, stk. 1, litra f), i forordning (EF) nr. 852/2004
- 16) »oprindelsesbedrift«: en oprindelsesbedrift som defineret i artikel 2, nr. 2), i delegeret forordning (EU) 2019/624
- 17) »primærproduktion«: primærproduktion som defineret i artikel 3, nr. 17), i forordning (EF) nr. 178/2002

⁽³⁰⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).

- 18) »tamhovdyr«: tamhovdyr som defineret i punkt 1.2 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 19) »vildthåndteringsvirksomhed«: en vildthåndteringsvirksomhed som defineret i punkt 1.18 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 20) »vildtlevende storvildt«: vildtlevende storvildt som defineret i punkt 1.8 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 21) »flok«: en flok som defineret i artikel 2, nr. 3), litra b), i forordning (EF) nr. 2160/2003
- 22) »lagomorfer«: lagomorfer som defineret i punkt 1.4 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 23) »slagtekrop«: en slagtekrop som defineret i punkt 1.9 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 24) »spiselige slagtebiprodukter«: spiselige slagtebiprodukter som defineret i punkt 1.11 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 25) »lavkapacitetsslagteri«: et lavkapacitetsslagteri som defineret i artikel 2, nr. 17), i delegeret forordning (EU) 2019/624
- 26) »lavkapacitetsvildthåndteringsvirksomhed«: en lavkapacitetsvildthåndteringsvirksomhed som defineret i artikel 2, nr. 18), i delegeret forordning (EU) 2019/624
- 27) »husdyrenhed«: en husdyrenhed som defineret i artikel 17, stk. 6, i forordning (EF) nr. 1099/2009
- 28) »vildtlevende småvildt«: vildtlevende småvildt som defineret i punkt 1.7 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 29) »fjerkræ«: fjerkræ som defineret i punkt 1.3 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 30) »opskæringsvirksomhed«: en opskæringsvirksomhed som defineret i punkt 1.17 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 31) »organer«: organer som defineret i punkt 1.12 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 32) »kød«: kød som defineret i punkt 1.1 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 33) »opdrættet vildt«: opdrættet vildt som defineret i punkt 1.6 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 34) »vildtlevende vildt«: vildtlevende vildt som defineret i punkt 1.5 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 35) »mælkeproducerende bedrift«: en mælkeproducerende bedrift som defineret i punkt 4.2 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004.
- 36) »rå mælk«: rå mælk som defineret i punkt 4.1 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 37) »renseanlæg«: et renseanlæg som defineret i punkt 2.8 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 38) »marine biotoksiner«: marine biotoksiner som defineret i punkt 2.2 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 39) »produktions-, tilvirknings- og distributionsled«: produktions-, tilvirknings- og distributionsled som defineret i artikel 3, nr. 16), i forordning (EF) nr. 178/2002
- 40) »ekspeditionscenter«: et ekspeditionscenter som defineret i punkt 2.7 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 41) »markedsføring«: markedsføring som defineret i artikel 3, nr. 8), i forordning (EF) nr. 178/2002
- 42) »fabriksfartøj«: et fabriksfartøj som defineret i punkt 3.2 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 43) »frysefartøj«: et frysefartøj som defineret i punkt 3.3 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 44) »krybdyr«: krybdyr som defineret i artikel 2, nr. 15), i Kommissionens delegerede forordning 2019/625 ⁽³¹⁾

⁽³¹⁾ Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/625 af 4. marts 2019 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 for så vidt angår krav vedrørende indførsel til Unionen af sendinger af visse dyr og varer til konsum (se side 18 i denne EUT).

- 45) »krybdyrkød«: krybdyrkød som defineret i artikel 2, nr. 16), i delegeret forordning (EU) 2019/625
- 46) »ferske fiskevarer«: ferske fiskevarer som defineret i punkt 3.5 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 47) »tilberedte fiskevarer«: tilberedte fiskevarer som defineret i punkt 3.6 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 48) »forarbejdede fiskevarer«: forarbejdede fiskevarer som defineret i punkt 7.4 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004.

AFSNIT II

SÆRLIGE KRAV VEDRØRENDE GENNEMFØRELSE OG ENSARTET MINDSTEHYPPIGHED AF OFFENTLIG KONTROL AF ANIMALSKE PRODUKTER

KAPITEL I

Særlige krav vedrørende de kompetente myndigheders audit på virksomheder, der håndterer animalske produkter

Artikel 3

Krav omfattet af audit

1. Ved audit af god hygiejnepraksis på virksomheder verificerer de kompetente myndigheder, at ledere af fødevarer virksomheder, der håndterer animalske produkter, kontinuerligt og korrekt anvender procedurer for som minimum følgende:

- udformning og vedligeholdelse af lokaliteter og udstyr
- hygiejnen før, under og efter produktion
- personlig hygiejne
- uddannelse i hygiejne og arbejdsprocedurer
- skadedyrsbekæmpelse
- vandkvalitet
- temperaturkontrol
- kontrol af dyr eller fødevarer, der kommer ind på og forlader virksomheden, og al ledsagende dokumentation.

2. Ved audit af procedurer baseret på HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), jf. artikel 5 i forordning (EF) nr. 852/2004, verificerer de kompetente myndigheder, at ledere af fødevarer virksomheder, der håndterer animalske produkter, anvender sådanne procedurer kontinuerligt og korrekt.

3. De fastslår især, hvorvidt procedurerne i videst muligt omfang garanterer, at de animalske produkter:

- er i overensstemmelse med artikel 3 i forordning (EF) nr. 2073/2005 for så vidt angår mikrobiologiske kriterier
- overholder EU-lovgivningen om:

— overvågning af restkoncentrationer af kemiske stoffer, jf. Rådets direktiv 96/23/EF og Kommissionens beslutning 97/747/EF ⁽³²⁾

— gældende maksimalgrænseværdier for farmakologisk virksomme stoffer, jf. Kommissionens forordning (EU) nr. 37/2010 ⁽³³⁾ og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/470 ⁽³⁴⁾

⁽³²⁾ Kommissionens beslutning 97/747/EF af 27. oktober 1997 om omfang og hyppighed af den i Rådets direktiv 96/23/EF omhandlede prøveudtagning med henblik på overvågning af visse stoffer og restkoncentrationer heraf i visse animalske produkter (EFT L 303 af 6.11.1997, s. 12).

⁽³³⁾ Kommissionens forordning (EU) nr. 37/2010 af 22. december 2009 om farmakologisk virksomme stoffer og disses klassifikation med hensyn til maksimalgrænseværdier for restkoncentrationer i animalske fødevarer (EUT L 15 af 20.1.2010, s. 1).

⁽³⁴⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/470 af 21. marts 2018 om detaljerede regler for den maksimalgrænseværdi for restkoncentrationer, der skal tages i betragtning i forbindelse med kontrollen af animalske fødevarer af dyr, som er blevet behandlet i EU efter artikel 11 i direktiv 2001/82/EF (EUT L 79 af 22.3.2018, s. 16).

- forbudte og ikke tilladte stoffer, jf. Kommissionens forordning (EU) nr. 37/2010, Rådets direktiv 96/22/EF ⁽³⁵⁾ og Kommissionens beslutning 2005/34/EF ⁽³⁶⁾
 - forurenende stoffer, jf. forordning (EF) nr. 1881/2006 og (EF) nr. 124/2009, hvorved der er fastsat maksimalgrænseværdier for visse forurenende stoffer i fødevarer
 - pesticidrester, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 396/2005 ⁽³⁷⁾
- c) ikke indeholder fysiske farer (f.eks. fremmedlegemer).
4. For ledere af fødevarer virksomheder, der anvender procedurer beskrevet i retningslinjer for anvendelsen af HACCP-baserede principper, jf. artikel 5, stk. 5, i forordning (EF) nr. 852/2004, skal auditten omfatte korrekt anvendelse af de pågældende retningslinjer.
5. Ved udførelsen af auditopgaver skal de kompetente myndigheder især:
- a) afgøre, om personalet og dets aktiviteter på virksomheden i alle faser af produktionsprocessen opfylder kravene vedrørende hygiejnepraksis og HACCP i artikel 3 i forordning (EF) nr. 2073/2005, artikel 4 og 5 i forordning (EF) nr. 852/2004 og artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 853/2004. Som et supplement til auditten kan de kompetente myndigheder gennemføre præstationstest for at afgøre, om personalet er tilstrækkelig kvalificeret
 - b) verificere fødevarer virksomhedslederens relevante registre
 - c) udtage prøver til laboratorieanalyse som fornødent
 - d) dokumentere de elementer, der tages i betragtning, og resultaterne af auditten.

Artikel 4

Audittens art og hyppighed

1. Arten og hyppigheden af auditopgaverne vedrørende de enkelte virksomheder afhænger af den vurderede risiko. Med henblik herpå vurderer de kompetente myndigheder regelmæssigt:
- a) sundhedsrisici for mennesker og, hvor det er relevant, dyr
 - b) for slagteriers vedkommende dyrevelfærdsaspekter
 - c) de procestyper, der udføres, og de mængder, der behandles
 - d) fødevarer virksomhedslederens hidtidige overholdelse af fødevarer lovgivningen.
2. Hvis fødevarer virksomhedsledere i fødevarer kæden træffer yderligere foranstaltninger for at garantere fødevarer sikkerheden ved at tage integrerede systemer, private kontrolsystemer eller uafhængig tredjepartscertificering eller andre midler i brug, og hvis der foreligger dokumentation om disse foranstaltninger, og de dyr, der er omfattet af systemerne, entydigt kan identificeres, kan de kompetente myndigheder tage hensyn til disse foranstaltninger, når de gennemfører audit for at verificere god hygiejnepraksis og de HACCP-baserede procedurer.

KAPITEL II

Særlige krav vedrørende identifikationsmærkning

Artikel 5

Der foretages, ud over verifikation af overholdelsen af andre sporbarhedskrav i henhold til artikel 18 i forordning (EF) nr. 178/2002, verifikation af overholdelsen af kravene i forordning (EF) nr. 853/2004 vedrørende anvendelse af identifikationsmærker i alle virksomheder, der er autoriseret i henhold til sidstnævnte forordning.

⁽³⁵⁾ Rådets direktiv 96/22/EF af 29. april 1996 om forbud mod anvendelse af visse stoffer med hormonal og thyreostatisk virkning og af β -agonister i husdyrbrug og om ophævelse af direktiv 81/602/EØF, 88/146/EØF og 88/299/EØF (EFT L 125 af 23.5.1996, s. 3).

⁽³⁶⁾ Kommissionens beslutning 2005/34/EF af 11. januar 2005 om harmoniserede standarder for analyse af animalske produkter, som indføres fra tredjelande, for visse restkoncentrationer (EUT L 16 af 20.1.2005, s. 61).

⁽³⁷⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 396/2005 af 23. februar 2005 om maksimalgrænseværdier for pesticidrester i eller på vegetabiliske og animalske fødevarer og foderstoffer og om ændring af Rådets direktiv 91/414/EØF (EUT L 70 af 16.3.2005, s. 1).

KAPITEL III

Videnskabelig og teknologisk udvikling

Artikel 6

Medlemsstaterne holder Kommissionen og de øvrige medlemsstater underrettet om den videnskabelige og teknologiske udvikling, jf. artikel 16, stk. 2, litra b), i forordning (EU) 2017/625, med henblik på overvejelser og eventuelt yderligere tiltag.

AFSNIT III

SÆRLIGE KRAV VEDRØRENDE GENNEMFØRELSE OG ENSARTET MINDSTEHYPPIGHED AF OFFENTLIG KONTROL AF FERSK KØD

KAPITEL I

Audit

Artikel 7

Supplerende krav vedrørende audit på virksomheder, der håndterer fersk kød

1. I tillæg til kravene vedrørende audit i artikel 3 og 4 verificerer de kompetente myndigheder, når de gennemfører audit på virksomheder, der håndterer fersk kød, om fødevarer virksomhedslederens egne procedurer følges kontinuerligt med hensyn til indsamling, transport, oplagring og håndtering af fersk kød samt anvendelse eller bortskaffelse af animalske biprodukter, herunder specificeret risikomateriale, som den pågældende er ansvarlig for.
2. I forbindelse med audit på slagterier verificerer de kompetente myndigheder, at informationerne om fødevarekæden er evalueret, jf. afsnit III i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004.
3. De kompetente myndigheder kontrollerer, når de gennemfører audit af HACCP-baserede procedurer, at der er taget behørigt hensyn til de procedurer, der er fastlagt i afsnit II i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004, og at fødevarer virksomhedsledernes procedurer så vidt muligt garanterer, at fersk kød:
 - a) ikke indeholder patologiske abnormiteter eller forandringer
 - b) ikke har
 - i) fækal kontaminering eller
 - ii) anden kontaminering, som vurderes at udgøre en uacceptabel sundhedsrisiko for mennesker
 - c) opfylder de mikrobiologiske kriterier i artikel 3 i forordning (EF) nr. 2073/2005
 - d) ikke indeholder specificeret risikomateriale, jf. kravene i forordning (EF) nr. 999/2001.

KAPITEL II

Offentlig kontrol af fersk kød

Artikel 8

Auditresultaters betydning

Når embedsdyrlægen foretager offentlig kontrol i henhold til dette kapitel, tager han/hun hensyn til resultaterne af de audit, der er gennemført i henhold til kapitel I. Embedsdyrlægen målretter i påkommende tilfælde den offentlige kontrol mod mangler konstateret i forbindelse med tidligere audit.

Afdeling 1

Dokumentkontrol

Artikel 9

De kompetente myndigheders forpligtelser for så vidt angår dokumentkontrol

1. De kompetente myndigheder underretter fødevarer virksomhedslederen på oprindelsesbedriften om, hvilke elementer af information om fødevarekæden der som minimum skal gives til slagteriets leder, jf. afsnit III i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004.

2. De kompetente myndigheder gennemfører den nødvendige dokumentkontrol for at verificere, at:
 - a) informationerne om fødevarekæden konsekvent og effektivt udveksles mellem den fødevarevirksomhedsleder, der opdrættede eller holdt dyrene før afsendelsen, og slagteriets leder
 - b) informationerne om fødevarekæden er gyldige og pålidelige
 - c) relevante oplysninger i påkommende tilfælde meddeles tilbage til oprindelsesbedriften, jf. artikel 39, stk. 5.
3. Hvis dyrene afsendes til slagtning i en anden medlemsstat, samarbejder de kompetente myndigheder på oprindelsesbedriften og på slagtestedet om at sikre, at informationerne om fødevarekæden fra fødevarevirksomhedslederen på oprindelsesbedriften er let tilgængelige for den slagterileder, der modtager dem.

Artikel 10

Embedsdyrlægens forpligtelser for så vidt angår dokumentkontrol

1. Embedsdyrlægen verificerer resultaterne af kontrollen og evalueringerne af fødevarekædeinformation fremlagt af slagteriets leder, jf. afsnit III i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004. Embedsdyrlægen tager hensyn til disse kontroller og evalueringer, når han/hun foretager inspektion før og efter slagtning, sammen med alle andre relevante oplysninger fra registrene fra dyrenes oprindelsesbedrift.
2. Når embedsdyrlægen foretager inspektion før og efter slagtning, tager han/hun hensyn til officielle certifikater som omhandlet i artikel 29 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/628 ⁽³⁸⁾ og eventuelle erklæringer fra dyrlæger, der foretager offentlig kontrol eller anden kontrol i primærproduktionsleddet.
3. I tilfælde af nødslagtning af tamhovdyr uden for slagteriet undersøger embedsdyrlægen på slagteriet det i artikel 29 i gennemførelsesforordning (EU) 2019/628 omhandlede certifikat, udstedt af den embedsdyrlæge, der foretog inspektionen før slagtning, i overensstemmelse med afsnit I, kapitel VI, punkt 6, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, og alle andre relevante oplysninger fra lederen af fødevarevirksomheden.
4. For så vidt angår vildtlevende storvildt skal embedsdyrlægen på vildthåndteringsvirksomheden undersøge og tage hensyn til den erklæring, der ledsager dyrekroppen, som udfærdiget af en uddannet person, jf. afsnit IV, kapitel II, punkt 4, litra a), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

Afdeling 2

Inspektion før slagtning

Artikel 11

Krav vedrørende inspektion før slagtning på slagteriet

1. Alle dyr skal underkastes inspektion før slagtning. Inspektionen kan dog begrænses til at omfatte en repræsentativ prøve af fjerkræ fra hver flok og en repræsentativ prøve af lagomorfer fra hver oprindelsesbedrift for lagomorfer.
2. Inspektion før slagtning skal finde sted senest 24 timer efter dyrenes ankomst til slagteriet og mindre end 24 timer inden slagtningen. Embedsdyrlægen kan kræve en supplerende inspektion før slagtning på et hvilket som helst andet tidspunkt.
3. Inspektion før slagtning skal for så vidt angår det dyr, der undersøges, fastslå, om der er tegn på:
 - a) at dyrets sundhed og velfærd er bragt i fare

⁽³⁸⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/628 af 8. april 2019 om officielle standardcertifikater for visse dyr og varer og om ændring af forordning (EF) nr. 2074/2005 og gennemførelsesforordning (EU) 2016/759 for så vidt angår disse standardcertifikater (se side 101 i denne EUT).

- b) en tilstand, abnormitet eller sygdom, der gør det ferske kød uegnet til konsum, eller som kan have negative virkninger for dyresundheden, med særligt henblik på påvisning af zoonoser og dyresygdomme, for hvilke der er fastsat dyresundhedsbestemmelser ved forordning (EU) 2016/429
 - c) anvendelse af forbudte eller ikke tilladte stoffer, misbrug af veterinærlægemidler eller forekomst af kemiske restkoncentrationer eller forurenende stoffer.
4. Inspektion før slagtning skal omfatte verifikation af fødevarerivsomsledernes overholdelse af deres forpligtelse til at sikre, at dyr har ren(t) hud, skind eller pels, således at der ikke er nogen uacceptabel risiko for kontaminering af det ferske kød under slagtningen.
5. Embedsdyrlægen foretager en klinisk inspektion af alle dyr, som fødevarerivsomslederen eller en officiel medhjælper har taget til side med henblik på en mere gennemgribende inspektion før slagtning.
6. Hvis inspektionen før slagtning foretages på oprindelsesbedriften, jf. artikel 5 i delegeret forordning (EU) 2019/624, skal embedsdyrlægen på slagteriet kun foretage inspektion før slagtning, hvis og i det omfang det er fastsat.

Afdeling 3

Inspektion efter slagtning

Artikel 12

Krav vedrørende inspektion efter slagtning

1. Med forbehold af den i afsnit IV, kapitel II, punkt 4, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 omhandlede undtagelse skal slagtekroppe og ledsagende spiselige slagtebiprodukter underkastes inspektion efter slagtning:
- a) straks efter slagtningen eller
 - b) så hurtigt som muligt efter ankomsten til vildthåndteringsvirksomheden.
2. De kompetente myndigheder kan kræve, at lederen af fødevarerivsomsheden stiller særlige tekniske faciliteter og tilstrækkelig plads til kontrol af spiselige slagtebiprodukter til rådighed.
3. De kompetente myndigheder skal:
- a) kontrollere alle overflader, herunder i kropshuler på slagtekroppe, og spiselige slagtebiprodukter
 - b) især fokusere på at påvise zoonoser og dyresygdomme, for hvilke der er fastsat dyresundhedsbestemmelser ved forordning (EU) 2016/429.
4. Slagtelinjens hastighed og antallet af kontrolpersonale, der er til stede, skal gøre det muligt at udføre korrekt inspektion.

Artikel 13

Dispensation med hensyn til tidspunktet for inspektion efter slagtning

1. Uanset artikel 12, stk. 1, kan de kompetente myndigheder, hvis hverken embedsdyrlægen eller den officielle medhjælper er til stede på vildthåndteringsvirksomheden eller slagteriet under slagtning og slagtemæssig behandling, tillade, at inspektionen efter slagtning udsættes med højst 24 timer efter slagtningen eller ankomsten til vildthåndteringsvirksomheden, forudsat at:
- a) de pågældende dyr er slagtet på et lavkapacitetsslagteri eller håndteret på en lavkapacitetsvildthåndteringsvirksomhed, som slagter eller håndterer:
 - i) under 1 000 husdyrenheder om året eller
 - ii) under 150 000 stk. fjerkræ, lagomorfer og vildtlevende småvildt om året
 - b) der på virksomheden findes tilstrækkelige faciliteter til at oplagre det ferske kød og de spiselige slagtebiprodukter, så de(t) kan undersøges
 - c) inspektionen efter slagtning foretages af embedsdyrlægen.

(2) de kompetente myndigheder kan forhøje de i stk. 1, litra a), nr. i) og ii), fastsatte tærskler, idet de sikrer, at dispensationen anvendes på de mindste slagterier og vildthåndteringsvirksomheder, der er omfattet af definitionen af et lavkapacitetsslagteri eller en lavkapacitetsvildthåndteringsvirksomhed, og forudsat at de pågældende virksomheders samlede årlige produktion ikke overstiger 5 % af den samlede mængde fersk kød, der produceres i en medlemsstat:

- a) for den pågældende art
- b) eller for alle hovdyr tilsammen
- c) fra alt fjerkræ tilsammen eller
- d) fra alle fugle og lagomorfer tilsammen.

I så fald giver de kompetente myndigheder meddelelse om dispensationen og dokumentation til støtte herfor efter proceduren i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 ⁽³⁹⁾

3. For så vidt angår stk. 1, litra a), nr. i), anvendes de omregningssatser, der er fastsat i artikel 17, stk. 6, i forordning (EF) nr. 1099/2009. For får og geder og mindre dyr af Cervidae-familien (< 100 kg levende vægt) anvendes dog en omregningsssats på 0,05 husdyreenheder, og for andet storvildt en omregningsssats på 0,2 husdyreenheder.

Artikel 14

Krav vedrørende supplerende undersøgelser i forbindelse med inspektion efter slagting

1. Der gennemføres supplerende undersøgelser, såsom palpering af og indsnit i dele af slagtekroppen og spiselige slagtebiprodukter, og laboratorieundersøgelser, hvis sådanne er nødvendige for at:

- a) kunne stille en endelig diagnose for en fare, som der er mistanke om, eller
- b) påvise forekomst af:
 - i) en dyresygdom, for hvilken der er fastsat dyresundhedsbestemmelser ved forordning (EU) 2016/429
 - ii) kemiske restkoncentrationer eller forurenende stoffer som omhandlet i direktiv 96/23/EF og beslutning 97/747/EF, navnlig:
 - kemiske stoffer, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat ved forordning (EU) nr. 37/2010 og (EF) nr. 396/2005
 - forurenende stoffer, der overstiger de maksimalgrænseværdier, der er fastsat ved forordning (EF) nr. 1881/2006 og (EF) nr. 124/2009, eller
 - restkoncentrationer af stoffer, der er forbudt eller ikke er tilladt i henhold til forordning (EU) nr. 37/2010 eller direktiv 96/22/EF
 - iii) manglende opfyldelse af de i artikel 3, stk. 1, litra b), i forordning (EF) nr. 2073/2005 omhandlede mikrobiologiske kriterier eller potentiel forekomst af andre mikrobiologiske farer, som ville gøre det ferske kød uegnet til konsum
 - iv) andre forhold, der kunne gøre det påkrævet at erklære det ferske kød uegnet til konsum eller indføre restriktioner for dets anvendelse.

2. Der træffes i forbindelse med inspektionen efter slagting forholdsregler for at begrænse kontaminering af fersk kød ved f.eks. palpering, opskæring eller indsnit mest muligt.

Artikel 15

Krav vedrørende inspektion efter slagting af tamdyr af hestefamilien, kvæg over otte måneder, tamsvin over fem uger og vildtlevende storvildt

1. Kravene i denne artikel finder anvendelse i tillæg til kravene i artikel 12 og 14.

⁽³⁹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester (EUT L 241 af 17.9.2015, s. 1).

2. Embedsdyrlægen skal kræve, at slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over otte måneder og tamsvin over fem uger underkastes inspektion efter slagtning delt i halve slagtekroppe langs rygsøjlen.

3. Hvis inspektionen efter slagtning tilsiger det, kan embedsdyrlægen kræve, at hoveder eller slagtekroppe deles på langs. For at tage hensyn til særlige spisevaner, den teknologiske udvikling eller særlige sundhedsmæssige forhold kan embedsdyrlægen dog tillade, at slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over otte måneder og tamsvin over fem uger underkastes inspektion efter slagtning uden at være delt i halve.

4. På lavkapacitetslagterier eller lavkapacitetsvildthåndteringsvirksomheder, der håndterer under 1 000 husdyrenheder om året, kan embedsdyrlægen af sundhedsmæssige årsager tillade, at slagtekroppe af voksne tamdyr af hestefamilien, voksent kvæg og voksent vildtlevende storvildt opskæres i fjerdinge forud for inspektion efter slagtning.

Artikel 16

Supplerende krav vedrørende inspektion efter slagtning i tilfælde af nødslagtning

I tilfælde af nødslagtning underkastes slagtekroppen hurtigst muligt inspektion efter slagtning i overensstemmelse med artikel 12, 13, 14 og 15, inden den erklæres for egnet til konsum.

Artikel 17

Praktiske ordninger for inspektion efter slagtning af tamkvæg, tamfår og -geder, tamdyr af hestefamilien og tamsvin

Foretages inspektionen efter slagtning af en embedsdyrlæge under embedsdyrlægens tilsyn eller, hvis der foreligger tilstrækkelige garantier, under embedsdyrlægens ansvar, jf. artikel 18, stk. 2, litra c), i forordning (EU) 2017/625 og artikel 7 i delegeret forordning (EU) 2019/624, sikrer de kompetente myndigheder, at de i artikel 18-24 nedenfor omhandlede praktiske ordninger — i tillæg til kravene i artikel 12, 14 og 15 — er overholdt for tamkvæg, tamfår og -geder, tamdyr af hestefamilien og tamsvin.

Artikel 18

Ungkvæg

1. Slagtekroppe og spiselige slagtebiprodukter af følgende kvæg underkastes de i stk. 2 fastlagte procedurer for inspektion efter slagtning:

- a) dyr, der er under otte måneder gamle, og
- b) dyr, der er under 20 måneder gamle, hvis de i hele deres liv er opdrættet uden adgang til græsgange i en officielt tuberkulosefri medlemsstat eller region i en medlemsstat, jf. artikel 1 i beslutning 2003/467/EF.

2. Inspektionen efter slagtning skal som minimum omfatte visuel inspektion af følgende:

- a) hoved og svælg; en medlemsstat kan dog, for at sikre overvågningen af statussen som officielt tuberkulosefri, sammen med palpering og undersøgelse af de retropharyngeale lymfeknuder (*Lnn. retropharyngiales*), beslutte at foretage yderligere undersøgelser; undersøgelse af munden og mund- og svælgslimhinderne
- b) lungerne, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne; palpering og undersøgelse af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*)
- c) hjertesækken og hjertet
- d) mellemgulvet
- e) leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*)

- f) fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* og *caudales*)
- g) milten
- h) nyrerne
- i) brysthinden og bughinden
- j) området omkring navlen og leddene hos unge dyr.

3. Embedsdyrlægen gennemfører følgende procedurer for inspektion efter slagting med indsnit i og palpering af slagtekrop og spiselige slagtebiprodukter, hvis der er tegn på en potentiel risiko for menneskers sundhed, dyrs sundhed eller dyrs velfærd, jf. artikel 24:

- a) Indsnit i de retropharyngeale lymfeknuder (*Lnn. retropharyngiales*). Palpering af tungen.
- b) Indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* og *mediastinales*). Luftrøret og hovedbronchierne åbnes på langs. Der lægges et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves ikke, hvis lungerne ikke vil blive anvendt til konsum.
- c) Længdesnit i hjertet, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskaeres.
- d) Indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- e) Palpering af milten.
- f) Indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*)
- g) Palpering af området omkring navlen og leddene. Der foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Synovialvæsken (*liquor synovialis*) undersøges.

Artikel 19

Andet kvæg

1. Slagtekroppe og spiselige slagtebiprodukter af kvæg bortset fra kvæg som nævnt i artikel 18, stk. 1, underkastes følgende procedurer for inspektion efter slagting:

- a) Visuel inspektion af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale lymfeknuder (*Lnn. retropharyngiales*). Undersøgelse af de udvendige tyggemusklér ved to parallelt med underkæben forløbende snit og af de indvendige tyggemusklér (interne pterygoide musklér) ved ét tilsvarende snit. Tungen løsnes, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges nærmere.
- b) Inspektion af luftrøret og spiserøret. Visuel inspektion og palpering af lungerne. Indsnit i og undersøgelse af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* og *mediastinales*).
- c) Visuel inspektion af hjertesækken og hjertet; i hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskaeres.
- d) Visuel inspektion af mellemgulvet.
- e) Visuel inspektion af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*).
- f) Visuel inspektion af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* og *caudales*). Palpering af mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- g) Visuel inspektion af milten.
- h) Visuel inspektion af nyrerne.
- i) Visuel inspektion af brysthinden og bughinden.
- j) Visuel inspektion af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret).
- k) Visuel inspektion af yveret og dets lymfeknuder (*Lnn. supramammarii*).

2. Embedsdyrlægen gennemfører følgende procedurer for inspektion efter slagtning med indsnit i og palpering af slagtekrop og spiselige slagtebiprodukter, hvis der er tegn på en potentiel risiko for menneskers sundhed, dyrs sundhed eller dyrs velfærd, jf. artikel 24:

- a) Indsnit i og undersøgelse af de mandibulære og parotideale lymfeknuder (*Lnn. mandibulares* og *parotidei*). Palpering af tungen og mund- og svælgslimhinderne.
- b) Indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes*, *eparteriales* og *mediastinales*). Luftrøret og hovedbronchierne åbnes på langs. Der lægges et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves ikke, hvis lungerne ikke vil blive anvendt til konsum.
- c) Palpering af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Indsnit på leverens bagside og ved basis af den spegelske lap for undersøgelse af galdegangene.
- d) Indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- e) Palpering af milten.
- f) Indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).
- g) Palpering af og indsnit i yveret og dets lymfeknuder (*Lnn. supramammarii*) hos køer. Hver yverhalvdel åbnes ved et langt og dybt indsnit indtil mælkecisternerne (*sinus lactiferes*), og der foretages indsnit i yverets lymfeknuder, medmindre yveret ikke vil blive anvendt til konsum.

Artikel 20

Unge tamfår og -geder samt får uden frembrudt blivende fortand

1. Slagtekroppe og spiselige slagtebiprodukter af får, der ikke har en frembrudt blivende fortand eller er mindre end 12 måneder gamle, og geder under seks måneder underkastes følgende procedurer for inspektion efter slagtning:

- a) Visuel inspektion af hovedet, svælget, munden, tungen og de retropharyngeale og parotideale lymfeknuder. Disse undersøgelser kræves ikke, hvis de kompetente myndigheder kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke vil blive anvendt til konsum.
- b) Visuel inspektion af lungerne, luftrøret, spiserøret og de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes*, *eparteriales* og *mediastinales*).
- c) Visuel inspektion af hjertesækken og hjertet.
- d) Visuel inspektion af mellemgulvet.
- e) Visuel inspektion af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*).
- f) Visuel inspektion af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici*, *mesenterici*, *craniales* og *caudales*).
- g) Visuel inspektion af milten.
- h) Visuel inspektion af nyrerne.
- i) Visuel inspektion af brysthinden og bughinden.
- j) Visuel inspektion af området omkring navlen og leddene.

2. Embedsdyrlægen gennemfører følgende procedurer for inspektion efter slagtning med indsnit i og palpering af slagtekrop og spiselige slagtebiprodukter, hvis der er tegn på en potentiel risiko for menneskers sundhed, dyrs sundhed eller dyrs velfærd, jf. artikel 24:

- a) Palpering af svælget, munden, tungen og de parotideale lymfeknuder. Medmindre andet følger af dyresundhedsbestemmelserne, kræves disse undersøgelser ikke, hvis de kompetente myndigheder kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke vil blive anvendt til konsum.
- b) Palpering af lungerne. Indsnit i lungerne, luftrøret, spiserøret og de bronchiale og mediastinale lymfeknuder.

- c) Indsnit i hjertet.
- d) Palpering af leveren og dens lymfeknuder. Indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene.
- e) Palpering af milten.
- f) Indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).
- g) Palpering af området omkring navlen og leddene. Der foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Synovialvæsken (*liquor synovialis*) undersøges.

Artikel 21

Andre tamfår og -geder

1. Slagtekroppe og spiselige slagtebiprodukter af får, der har en frembrudt blivende fortand eller er mindst 12 måneder gamle, og geder, der er mindst seks måneder gamle, underkastes følgende procedurer for inspektion efter slagtning:

- a) Visuel inspektion af hovedet, svælget, munden, tungen og de parotidale lymfeknuder og palpering af de retropharyngeale lymfeknuder. Disse undersøgelser kræves ikke, hvis de kompetente myndigheder kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke vil blive anvendt til konsum.
- b) Visuel inspektion af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*).
- c) Visuel inspektion af hjertesækken og hjertet.
- d) Visuel inspektion af mellemgulvet.
- e) Visuel inspektion af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Palpering af leveren og dens lymfeknuder. Indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene.
- f) Visuel inspektion af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*).
- g) Visuel inspektion af milten.
- h) Visuel inspektion af nyrerne.
- i) Visuel inspektion af brysthinden og bughinden.
- j) Visuel inspektion af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret).
- k) Visuel inspektion af yveret og dets lymfeknuder.

2. Embedsdyrlægen gennemfører følgende procedurer for inspektion efter slagtning med indsnit i og palpering af slagtekrop og spiselige slagtebiprodukter, hvis der er tegn på en potentiel risiko for menneskers sundhed, dyrs sundhed eller dyrs velfærd, jf. artikel 24:

- a) Palpering af svælget, munden, tungen og de parotidale lymfeknuder. Medmindre andet følger af dyresundhedsbestemmelserne, kræves disse undersøgelser ikke, hvis de kompetente myndigheder kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke vil blive anvendt til konsum.
- b) Indsnit i lungerne, luftrøret, spiserøret og de bronchiale og mediastinale lymfeknuder.
- c) Indsnit i hjertet.
- d) Palpering af milten.
- e) Indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).

Artikel 22

Tamdyr af hestefamilien

1. Slagtekroppe og spiselige slagtebiprodukter af tamdyr af hestefamilien underkastes følgende procedurer for inspektion efter slagtning:

- a) Visuel inspektion af hovedet og, efter at tungen er løsnet, af svælget. Visuel inspektion af tungen, efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges nærmere.

- b) Visuel inspektion af lungerne, luftrøret, spiserøret og de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*).
- c) Visuel inspektion af hjertesækken og hjertet.
- d) Visuel inspektion af mellemgulvet.
- e) Visuel inspektion af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*).
- f) Visuel inspektion af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*).
- g) Visuel inspektion af milten.
- h) Visuel inspektion af nyrerne.
- i) Visuel inspektion af brysthinden og bughinden.
- j) Visuel inspektion af genitalierne hos hingste (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret) og hopper.
- k) Visuel inspektion af yveret og dets lymfeknuder (*Lnn. supramammarii*).
- l) Visuel inspektion af området omkring navlen og leddene hos unge dyr.
- m) Undersøgelse for melanosarkomer og melanose ved undersøgelse af skuldrenes muskulatur og lymfeknuder (*Lnn. subrhomboidei*) under skulderbladsbrusken efter løsning af den ene skuldres tilhæftning (grå heste). Nyrerne frilægges.

2. Embedsdyrlægen gennemfører følgende procedurer for inspektion efter slagting med indsnit i og palpering af slagtekrop og spiselige slagtebiprodukter, hvis der er tegn på en potentiel risiko for menneskers sundhed, dyrs sundhed eller dyrs velfærd, jf. artikel 24:

- a) Palpering af og indsnit i de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares og parotidei*). Palpering af tungen.
- b) Palpering af lungerne. Palpering af og indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder. Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke vil blive anvendt til konsum.
- c) Et længdesnit i hjertet, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.
- d) Palpering af og indsnit i leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*).
- e) Indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- f) Palpering af milten.
- g) Palpering af nyrerne og indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).
- h) Indsnit i yverets lymfeknuder.
- i) Palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Synovialvæsken (*liquor synovialis*) undersøges.
- j) Indsnit gennem hele nyren hos grå heste.

Artikel 23

Tamsvin

1. Slagtekroppe og spiselige slagtebiprodukter af tamsvin underkastes følgende procedurer for inspektion efter slagting:

- a) Visuel inspektion af hovedet og svælget.
- b) Visuel inspektion af munden, mund- og svælgslimhinderne og tungen.
- c) Visuel inspektion af lungerne, luftrøret og spiserøret.
- d) Visuel inspektion af hjertesækken og hjertet.

- e) Visuel inspektion af mellemgulvet.
- f) Visuel inspektion af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Visuel inspektion af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*).
- g) Visuel inspektion af milten. Visuel inspektion af nyrerne. Visuel inspektion af brysthinden og bughinden.
- h) Visuel inspektion af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret).
- i) Visuel inspektion af yveret og dets lymfeknuder (*Lnn. supramammarii*).
- j) Visuel inspektion af området omkring navlen og leddene hos unge dyr.

2. Embedsdyrlægen gennemfører følgende procedurer for inspektion efter slagtning med indsnit i og palpering af slagtekrop og spiselige slagtebiprodukter, hvis der er tegn på en potentiel risiko for menneskers sundhed, dyrs sundhed eller dyrs velfærd, jf. artikel 24:

- a) Indsnit i og undersøgelse af de mandibulære lymfeknuder (*Lnn. mandibulares*).
- b) Palpering af lungerne og de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves ikke, hvis lungerne ikke vil blive anvendt til konsum.
- c) Et længdesnit i hjertet, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.
- d) Palpering af leveren og dens lymfeknuder.
- e) Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- f) Palpering af milten.
- g) Indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).
- h) Indsnit i yverets lymfeknuder.
- i) Palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr og om nødvendigt indsnit i området omkring navlen og åbning af leddene.

Artikel 24

Tegn på en potentiel risiko for menneskers sundhed, dyrs sundhed eller dyrs velfærd i tamkvæg, tamfår og -geder, tamdyr af hestefamilien og tamsvin

Embedsdyrlægen gennemfører efterfølgende supplerende procedurer for inspektion efter slagtning som omhandlet i artikel 18, stk. 3, artikel 19, stk. 2, artikel 20, stk. 2, artikel 21, stk. 2, artikel 22, stk. 2, og artikel 23, stk. 2, med indsnit i og palpering af slagtekrop og spiselige slagtebiprodukter, såfremt et af følgende efter hans/hendes mening giver formodning om en potentiel risiko for menneskers sundhed, dyrs sundhed eller dyrs velfærd:

- a) kontrol og analyse af dokumentkontrollen foretaget i henhold til artikel 9 og 10
- b) resultaterne af inspektionen før slagtning foretaget i henhold til artikel 11
- c) resultaterne af kontrollen til verifikation af, at dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt, foretaget i henhold til artikel 38
- d) resultaterne af inspektion efter slagtning foretaget i henhold til artikel 12-24
- e) yderligere epidemiologiske data eller andre oplysninger fra dyrenes oprindelsesbedrift.

Artikel 25

Praktiske ordninger for inspektion efter slagtning af fjerkræ

1. Alt fjerkræ underkastes inspektion efter slagtning, som kan omfatte bistand fra slagteripersonale, jf. artikel 18, stk. 3, i forordning (EU) 2017/625. Embedsdyrlægen eller den officielle medhjælper, jf. samme forordnings artikel 18, stk. 2, litra c), skal personligt foretage følgende kontrol:

- a) daglig inspektion af organer og kropshuler i en repræsentativ prøve fra hver flok

- b) grundig inspektion af en stikprøve af dele af fjerkræ eller hele stykker fjerkræ, som ved inspektion efter slagtning er blevet erklæret uegnede til konsum, fra hver flok
- c) yderligere nødvendige undersøgelser, hvis der er grund til mistanke om, at kødet fra det pågældende fjerkræ kan være uegnet til konsum.
2. Uanset stk. 1 kan de kompetente myndigheder beslutte, at kun en repræsentativ prøve af fjerkræ fra hver flok skal underkastes inspektion efter slagtning, hvis:
- a) fødevarevirksomhedslederen opererer med et system, som embedsdyrlægen finder det godtgjort gør det muligt at opdage og udskille fjerkræ med abnormiteter, kontaminering eller defekter
- b) slagteriet i lang tid har overholdt gældende krav for så vidt angår:
- i) almindelige og særlige krav i henhold til artikel 4 i forordning (EF) nr. 852/2004, herunder de i punkt 1.28 og 2.1.5 i bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005 omhandlede mikrobiologiske kriterier
- ii) procedurer baseret på HACCP-principperne, jf. artikel 5 i forordning (EF) nr. 852/2004, og
- iii) særlige hygiejnebestemmelser, jf. artikel 5 i og afsnit II i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004
- c) der ikke under inspektion før slagtning eller verifikation af fødevarekædeinformation er konstateret nogen abnormiteter, der kan være indikation på et alvorligt problem for menneskers eller dyrs sundhed, som vil kunne nødvendiggøre foranstaltninger som fastsat i artikel 40-44.
3. For så vidt angår fjerkræ opdrættet til produktion af foie gras samt fjerkræ, for hvilket udtagningen af organer er udsat, som er tilvejebragt på oprindelsesbedriften, jf. afsnit II, kapitel VI, punkt 8 og 9, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, foretages inspektionen efter slagtning på opskæringsvirksomheden, hvis slagtekroppene transporteres direkte fra oprindelsesbedriften.

Artikel 26

Praktiske ordninger for inspektion efter slagtning af opdrættede lagomorfer

De praktiske ordninger for inspektion af fjerkræ efter slagtning, jf. artikel 25, anvendes for opdrættede lagomorfer. De bestemmelser, der gælder for en enkelt fjerkræflok i henhold til artikel 25, gælder for opdrættede lagomorfer, der slagtes på én og samme dag, fra én og samme oprindelsesbedrift.

Artikel 27

Praktiske ordninger for inspektion efter slagtning af opdrættet vildt

1. Opdrættet vildt underkastes følgende procedurer for inspektion efter slagtning:
- a) for så vidt angår småvildt af Cervidae-familien (< 100 kg): inspektion efter slagtning som fastlagt for får i artikel 21; for så vidt angår rensdyr foretages dog inspektion efter slagtning som fastlagt for får i artikel 20, og tungen kan anvendes til konsum uden besigtigelse af hovedet
- b) for så vidt angår vildt af Suidae-familien: inspektion efter slagtning som fastlagt for tamsvin i artikel 23
- c) for så vidt angår storvildt af Cervidae-familien og andet storvildt, der ikke er omfattet af litra a), samt storvildt af Suidae-familien, der ikke er omfattet af litra b): inspektion efter slagtning som fastlagt for kvæg i artikel 19
- d) for så vidt angår strudsefugle: inspektion efter slagtning som fastlagt for fjerkræ i artikel 25, stk. 1.
2. Hvis dyrene er blevet slagtet uden for slagteriet, verificerer embedsdyrlægen på slagteriet certifikatet.

Artikel 28

Praktiske ordninger for inspektion efter nedlæggelse af vildtlevende vildt

1. Embedsdyrlægen verificerer, at et sundhedscertifikat, der er i overensstemmelse med modellen i bilaget til forordning (EU) nr. 636/2014, eller en eller flere erklæringer som omhandlet i afsnit IV, kapitel II, punkt 8, litra b), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 ledsager uflået vildtlevende storvildt, der transporteres til vildthåndteringsvirksomheden fra en anden medlemsstats område. Embedsdyrlægen tager hensyn til indholdet af certifikatet eller erklæringene/erklæringerne.
2. Ved inspektion efter nedlæggelse skal embedsdyrlægen:
 - a) foretage visuel inspektion af slagtekroppen, kropshulerne og i påkommende tilfælde organerne med henblik på:
 - i) at fastslå eventuelle abnormiteter, der ikke stammer fra jagten. I den forbindelse kan diagnosen stilles på grundlag af oplysninger fra den uddannede person vedrørende dyrets adfærd inden nedlæggelsen
 - ii) at undersøge, om døden har andre årsager end nedlæggelse
 - b) undersøge, om der forekommer organoleptiske abnormiteter
 - c) palpere og foretage indsnit i organerne, hvis det er relevant
 - d) hvis der er begrundet mistanke om forekomst af restkoncentrationer eller forurenende stoffer, foretage en stikprøveanalyse af restkoncentrationer, der ikke stammer fra jagten, herunder miljøforurenende stoffer. Hvis der foretages en mere omfattende inspektion som følge af en sådan mistanke, udsætter dyrlægen sin vurdering af alt vildtlevende vildt fra samme jagtudbytte eller af de dele deraf, som mistænkes for at ville udvise de samme abnormiteter, indtil nævnte inspektion er afsluttet
 - e) undersøge, om der er kendetegn, der tyder på, at kødet udgør en sundhedsrisiko, herunder:
 - i) unormal adfærd og forstyrrelser i almentilstanden hos det levende dyr, som jægeren har gjort opmærksom på
 - ii) generel forekomst af svulster eller abscesser flere forskellige steder i de indre organer eller i muskulaturen
 - iii) arthritis, orchitis, patologiske forandringer i leveren eller milten, tarm- eller navlebetændelse
 - iv) fremmedlegemer, der ikke stammer fra jagten, i kropshulerne, maven, tarmene eller urinen, når bryst- eller bughinde er misfarvet (når de relevante organer foreligger)
 - v) forekomst af parasitter
 - vi) betydelig gasdannelse i fordøjelseskanalen med misfarvning af de indre organer (når de relevante organer foreligger)
 - vii) tydelige abnormiteter i muskulatur eller organer med hensyn til farve, konsistens eller lugt
 - viii) gamle, åbne knoglebrud
 - ix) kraftig afmagring og/eller generelle eller lokaliserede ødemer
 - x) nyligt stedfunden sammenklæbning eller sammenvoksning af organer med bryst- eller bughinde
 - xi) andre tydelige og omfattende forandringer, som f.eks. forrådnelse.
3. På embedsdyrlægens forlangende skal rygsøjlen og hovedet flækkes på langs.
4. For så vidt angår vildtlevende småvildt, hvorfra organerne ikke er udtaget umiddelbart efter nedlæggelsen, foretager embedsdyrlægen inspektion efter nedlæggelse af en repræsentativ prøve af dyr fra samme jagtudbytte. Hvis der ved inspektionen konstateres en sygdom, der kan overføres til mennesker, eller nogen af de kendetegn, der er anført i stk. 2, litra e), foretager embedsdyrlægen yderligere kontrol af hele partiet med henblik på at afgøre, om partiet skal erklæres uegnet til konsum, eller om der skal foretages en individuel inspektion af hver enkelt slagtekrop.
5. Embedsdyrlægen kan foretage de yderligere snit i og inspektioner af de relevante dele af dyrene, der er nødvendige for, at der kan stilles en endelig diagnose. Hvis de i stk. 2 omhandlede praktiske foranstaltninger ikke giver tilstrækkeligt grundlag for en vurdering af vildtet, skal der foretages supplerende undersøgelser på et laboratorium.

6. Ud over de tilfælde, der er omhandlet i artikel 45, erklæres kød, der under inspektion efter nedlæggelse udviser et eller flere af de kendetegn, som er anført i stk. 2, litra e), uegnet til konsum.

Afdeling 4

Offentlig kontrol af specifikke farer og laboratorieundersøgelser

Artikel 29

Praktiske ordninger for offentlig kontrol vedrørende transmissible spongiforme encephalopatiser (TSE)

1. I tillæg til kravene i forordning (EF) nr. 999/2001 vedrørende den offentlige kontrol, der skal foretages i relation til TSE, kontrollerer embedsdyrlægen også fjernelsen, adskillelsen og i påkommende tilfælde mærkningen af specificeret risikomateriale i overensstemmelse med artikel 8, stk. 1, i nævnte forordning og artikel 12 i forordning (EF) nr. 1069/2009 vedrørende animalske biprodukter.
2. Embedsdyrlægen sikrer, at lederen af fødevarer virksomheden træffer alle fornødne foranstaltninger, for at kødet ikke forurenes med specificeret risikomateriale under slagtning, herunder bedøvelse. Dette omfatter fjernelse af specificeret risikomateriale.

Artikel 30

Praktiske ordninger for offentlig kontrol vedrørende cysticerkose ved inspektion efter slagtning af tamkvæg og dyr af Suidae-familien

1. De i artikel 18, 19 og 23 beskrevne procedurer for inspektion efter slagtning gennemføres i henhold til minimumskravene til undersøgelse for cysticerkose hos kvæg og dyr af Suidae-familien (tamsvin, opdrættet vildt og vildtlevende vildt). For så vidt angår kvæg som omhandlet i artikel 19 kan de kompetente myndigheder beslutte, at indsnit i tyggemusklerne ikke er obligatorisk ved inspektion efter slagtning, hvis:
 - a) der anvendes en specifik serologisk analyse
 - b) dyrene er opdrættet på en oprindelsesbedrift, der er officielt certificeret som fri for cysticerkose, eller
 - c) det med 95 % sikkerhed er påvist, at prævalensen i kildepopulationen eller i en veldefineret delpopulation er på under 1/1 000 000, eller der ikke er konstateret nogen tilfælde hos slagtede dyr inden for de seneste fem år (eller to år, hvis de kompetente myndigheders risikoanalyse understøtter og berettiger det), baseret på data fra rapportering foretaget i henhold til artikel 9, stk. 1, i direktiv 2003/99/EF.
2. Kød inficeret med cysticerkose erklæres uegnet til konsum. Hvis dyret ikke er generelt inficeret med cysticerkus, kan de ikke-inficerede dele dog erklæres egnede til konsum efter at være blevet underkastet en kuldebehandling.

Artikel 31

Praktiske ordninger for offentlig kontrol vedrørende trikiner ved inspektion efter slagtning

1. Slagtekroppe af dyr af Suidae-familien, dyr af hestefamilien og andre arter, der er modtagelige for trikiner, undersøges for trikiner i overensstemmelse med forordning (EU) 2015/1375, medmindre en af undtagelsesbestemmelserne i samme forordnings artikel 3 finder anvendelse.
2. Kød af dyr inficeret med trikiner erklæres uegnet til konsum.

Artikel 32

Praktiske ordninger for offentlig kontrol vedrørende snive ved inspektion af dyr af hestefamilien efter slagtning

1. Fersk kød af dyr af hestefamilien må kun markedsføres, hvis det er produceret af dyr af hestefamilien, som i mindst 90 dage forud for slagtedatoen har været holdt i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en region heri, hvorfra det er tilladt at indføre dyr af hestefamilien til Unionen.

2. Dyr af hestefamilien med oprindelse i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en region heri, der ikke opfylder Verdensorganisationen for Dyresundheds kriterier for et snivefrit land, kontrolleres for snive ved en omhyggelig undersøgelse af slimhinderne i luftrøret, svælget, næsehulen og bihulerne samt deres forgreninger efter spaltning af hovedet i midtlinjen og udtagelse af næseskillevæggen.
3. Kød produceret af dyr af hestefamilien, som er diagnosticeret med snive, erklæres uegnet til konsum.

Artikel 33

Praktiske ordninger for offentlig kontrol vedrørende tuberkulose ved inspektion efter slagtning

1. Hvis dyr har reageret positivt eller med inkonklusivt resultat på en tuberkulinprøve, eller der er andre grunde til mistanke om infektion, slagtes de separat fra andre dyr, idet der træffes forholdsregler for at undgå risiko for kontaminering af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale på slagteriet.
2. Alt kød af dyr, hos hvilke der ved inspektionen efter slagtning er konstateret lokaliserede forandringer, der ligner tuberkuloide læsioner, i flere forskellige organer eller flere steder på slagtekroppen, erklæres uegnet til konsum. Hvis der er konstateret tuberkuloide læsioner i lymfeknuderne i kun ét organ eller én del af slagtekroppen, erklæres dog kun det pågældende organ eller den pågældende del af slagtekroppen og de tilhørende lymfeknuder uegnet til konsum.

Artikel 34

Praktiske ordninger for offentlig kontrol vedrørende brucellose ved inspektion efter slagtning

1. Hvis dyr har reageret positivt eller med inkonklusivt resultat på en brucelloseprøve, eller der er andre grunde til mistanke om infektion, skal de slagtes separat fra andre dyr, idet der træffes forholdsregler for at undgå risiko for kontaminering af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale på slagteriet.
2. Kød af dyr, hos hvilke der ved inspektion efter slagtning er konstateret forandringer, der tyder på akut brucellose, erklæres uegnet til konsum. For så vidt angår dyr, der reagerer positivt eller med inkonklusivt resultat på en brucelloseprøve, erklæres yver, kønsorganer og blod erklæres uegnet til konsum, også selv om der ikke er konstateret sådanne forandringer.

Artikel 35

Praktiske ordninger for offentlig kontrol vedrørende salmonella

1. De kompetente myndigheder verificerer korrekt gennemførelse af kapitel 2, punkt 2.1.3, 2.1.4 og 2.1.5, i bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005 hos lederne af fødevarer virksomheder ved hjælp af en eller flere af følgende foranstaltninger:
 - a) Officiel prøveudtagning med den samme metode og det samme prøveudtagningsareal som fødevarer virksomhedsledere. Der udtages mindst 49 stikprøver⁽⁴⁰⁾ i hvert slagteri om året. Antallet af prøver kan reduceres i små slagterier på grundlag af en risikovurdering
 - b) Indsamling af alle oplysninger om det samlede antal prøver og antallet af salmonellapositive prøver udtaget af fødevarer virksomhedsledere i overensstemmelse med artikel 5 i forordning (EF) nr. 2073/2005 inden for rammerne af kapitel 2, punkt 2.1.3, 2.1.4 og 2.1.5, i bilag I til samme forordning.
 - c) Indsamling af alle oplysninger om det samlede antal prøver og antallet af salmonellapositive prøver, der er udtaget som led i nationale bekæmpelsesprogrammer i medlemsstaterne eller regioner heri, for hvilke der er givet særlige garantier i overensstemmelse med artikel 8 i forordning (EF) nr. 853/2004 for så vidt angår drøvtygger-, dyr af hestefamilien-, svine- og fjerkræproduktion.
2. Har en fødevarer virksomhedsleder gentagne gange forsømt at overholde proceshygiejnekriteriet, kræver de kompetente myndigheder, at virksomhedslederen fremlægger en handlingsplan, og overvåger nøje udfaldet af denne.

⁽⁴⁰⁾ Hvis de alle er negative, er der 95 % statistisk sikkerhed for, at prævalensen er under 6 %.

3. Når prøverne er udtaget, indberettes det samlede antal prøver og antallet af salmonellapozitive prøver, idet der skelnes mellem prøver udtaget i henhold til henholdsvis stk. 1, litra a), stk. 1, litra b), og stk. 1, litra c), i overensstemmelse med artikel 9, stk. 1, i direktiv 2003/99/EF.

Artikel 36

Praktiske ordninger for offentlig kontrol vedrørende campylobacter

1. De kompetente myndigheder verificerer korrekt gennemførelse af kapitel 2, punkt 2.1.9 (proceshygiejnekriteriet for campylobacter i slagtekroppe af slagtekyllinger), i bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005 hos lederne af fødevarevirksomheder ved hjælp af følgende foranstaltninger:

- a) Officiel prøveudtagning med den samme metode og det samme prøveudtagningsareal som fødevarevirksomhedsledere. Der udtages mindst 49 stikprøver i hvert slagteri om året. Antallet af prøver kan reduceres i små slagterier på grundlag af en risikovurdering eller
- b) Indsamling af alle oplysninger om det samlede antal prøver og antallet af campylobacterprøver med et indhold på over 1 000 cfu/g udtaget af fødevarevirksomhedsledere i overensstemmelse med artikel 5 i forordning (EF) nr. 2073/2005 inden for rammerne af kapitel 2, punkt 2.1.9, i bilag I til samme forordning.

2. Har en fødevarevirksomhedsleder gentagne gange forsømt at overholde proceshygiejnekriteriet, kræver de kompetente myndigheder, at virksomhedslederen fremlægger en handlingsplan, og overvåger nøje udfaldet af denne.

3. Når prøverne er udtaget, indberettes det samlede antal prøver og antallet af campylobacterprøver med et indhold på over 1 000 cfu/g, idet der skelnes mellem prøver udtaget i henhold til henholdsvis stk. 1, litra a), og stk. 1, litra b), i overensstemmelse med artikel 9, stk. 1, i direktiv 2003/99/EF.

Artikel 37

Særlige krav vedrørende laboratorieundersøgelser

1. Ved udførelse af laboratorieundersøgelser i henhold til artikel 18, stk. 2, litra d), nr. ii) og iv), i forordning (EU) 2017/625 sikrer embedsdyrlægen i forbindelse med prøveudtagning, at prøverne på behørig vis identificeres, håndteres og sendes til det relevante laboratorium inden for rammerne af:

- a) overvågning og kontrol med zoonoser og zoonotiske agenser
- b) det årlige overvågningsprogram for TSE, jf. artikel 6 i forordning (EF) nr. 999/2001
- c) undersøgelser for farmakologisk virksomme stoffer eller produkter, der er enten forbudt eller ikke er tilladt, og kontrolforanstaltninger vedrørende regulerede farmakologisk virksomme stoffer, pesticider, fodertilsætningsstoffer og forurenende stoffer, der overstiger gældende EU-maksimalgrænseværdier, navnlig inden for rammerne af de nationale planer for undersøgelse for restkoncentrationer eller stoffer som omhandlet i artikel 110, stk. 2, i forordning (EU) 2017/625 samt artikel 5 i direktiv 96/23/EF
- d) undersøgelser for dyresygdomme, for hvilke der er fastsat dyresundhedsbestemmelser ved forordning (EU) 2016/429.

2. Embedsdyrlægen sikrer, at eventuelle supplerende laboratorieundersøgelser, som vurderes at være nødvendige for opfyldelsen af forpligtelserne i henhold til artikel 18, stk. 2, i forordning (EU) 2017/625, udføres efter behov.

Afdeling 5

Offentlig kontrol af dyrevelfærd

Artikel 38

Offentlig kontrol af dyrevelfærd under transport og ved slagtning

Embedsdyrlægen verificerer, at reglerne vedrørende beskyttelse af dyr under transport i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1/2005 og ved slagtning i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1099/2009 samt nationale dyrevelfærdsregler er overholdt.

KAPITEL III

Meddelelse af inspektionsresultater og foranstaltninger, som skal træffes af de kompetente myndigheder i tilfælde af manglende overholdelse af kravene vedrørende fersk kød og dyrevelfærd

Artikel 39

Foranstaltninger vedrørende meddelelse af resultaterne af offentlig kontrol

1. Embedsdyrlægen registrerer og evaluerer resultaterne af den offentlige kontrol, der foretages i henhold til artikel 7-38.
2. Embedsdyrlægen træffer følgende tiltag, hvis der ved inspektionen konstateres en sygdom eller en tilstand, som kan have uheldige følger for menneskers eller dyrs sundhed eller påvirke dyrs velfærd negativt:
 - a) Embedsdyrlægen underretter slagteriets leder.
 - b) Hvis det i dette stykke omhandlede problem opstod i primærproduktionsleddet og vedrører menneskers sundhed, dyrs sundhed, dyrs velfærd eller restkoncentrationer af veterinærlægemidler, ikke tilladte eller forbudte stoffer, pesticidrester, fodertilsætningsstoffer eller forurenende stoffer, underretter embedsdyrlægen:
 - i) den dyrlæge, der er tilknyttet oprindelsesbedriften
 - ii) den embedsdyrlæge, der foretog inspektion før slagting på oprindelsesbedriften, hvis forskellig fra i)
 - iii) den fødevarerivsomsleder, der er ansvarlig for oprindelsesbedriften (under forudsætning af at sådanne oplysninger ikke foregriber efterfølgende retsforfølgning), og
 - iv) de kompetente myndigheder, der er ansvarlige for tilsynet med oprindelsesbedriften eller jagtområdet.
 - c) Hvis de pågældende dyr er opdrættet i et andet land, sikrer embedsdyrlægen, at det pågældende lands kompetente myndigheder underrettes.
3. De kompetente myndigheder registrerer resultaterne af offentlig kontrol i de relevante databaser, i det mindste hvis indsamling af disse oplysninger er påkrævet i henhold til artikel 4 i direktiv 2003/99/EF, artikel 8 i Rådets direktiv 64/432/EØF ⁽⁴¹⁾ og bilag III til direktiv 2007/43/EF.
4. Hvis embedsdyrlægen ved inspektion før eller efter slagting eller i forbindelse med anden offentlig kontrol får mistanke om forekomst af en dyresygdom, for hvilken der er fastsat dyresundhedsbestemmelser ved forordning (EU) 2016/429, underretter han/hun de kompetente myndigheder. Embedsdyrlægen og de kompetente myndigheder træffer, inden for rammerne af deres respektive ansvarsområder, alle nødvendige foranstaltninger og forholdsregler for at forhindre eventuel spredning af sygdomsagen.
5. Embedsdyrlægen kan anvende standarddokumentet i bilag I til at meddele de relevante resultater af inspektion før og efter slagting til den oprindelsesbedrift, hvor dyrene blev holdt før slagting.
6. Har dyrene været holdt på en oprindelsesbedrift i en anden medlemsstat, meddeler de kompetente myndigheder i den medlemsstat, hvor dyrene blev slagtet, de relevante resultater af inspektion før og efter slagting til de kompetente myndigheder i oprindelsesmedlemsstaten. De anvender standarddokumentet i bilag I på de officielle sprog i begge de involverede medlemsstater eller på et sprog, der aftales mellem de to medlemsstater.

Artikel 40

Foranstaltninger i tilfælde af manglende overholdelse af krav vedrørende information om fødevarerekæden

1. Embedsdyrlægen sikrer, at dyr ikke slagtes, medmindre lederen af slagteriet har modtaget, kontrolleret og evalueret relevant information om fødevarerekæden, jf. artikel 9, stk. 2, litra a) og b).

⁽⁴¹⁾ Rådets direktiv 64/432/EØF af 26. juni 1964 om veterinærpolitimæssige problemer ved handel inden for Fællesskabet med kvæg og svin (EFT 121 af 29.7.1964, s. 1977).

2. Uanset stk. 1 kan embedsdyrlægen tillade, at dyr slagtes på slagteriet, selv om den relevante information om fødevarekæden ikke foreligger. I sådanne tilfælde skal oplysningerne fremlægges, inden kødet erklæres egnet til konsum, og slagtekroppe og spiselige slagtebiprodukter opbevares adskilt fra andet kød, indtil erklæringen foreligger.
3. Foreligger den relevante information om fødevarekæden ikke senest 24 timer efter et dyrs ankomst til slagteriet, erklærer embedsdyrlægen alt kød fra dyret uegnet til konsum. Hvis dyret endnu ikke er slagtet, aflives det adskilt fra andre dyr, idet der træffes alle nødvendige forholdsregler for at beskytte dyrs og menneskers sundhed.

Artikel 41

Foranstaltninger i tilfælde af manglende overholdelse af krav registreret i information om fødevarekæden

1. Embedsdyrlægen verificerer, at lederen af slagteriet ikke godtager dyr til slagtning, hvis det af fødevarekædeinformationen eller andre ledsagende registre, dokumenter eller oplysninger fremgår, at:
 - a) dyrene kommer fra en oprindelsesbedrift eller et område, der er omfattet af et forbud mod flytning eller andre restriktioner af hensyn til dyrs eller menneskers sundhed
 - b) regler om anvendelse af veterinærlægemidler ikke er blevet overholdt, dyr er blevet behandlet med forbudte eller ikke tilladte stoffer, eller de lovmæssige grænseværdier for kemiske restkoncentrationer eller forurenende stoffer ikke er overholdt, eller
 - c) andre forhold gør sig gældende, som kan have negative virkninger for menneskers eller dyrs sundhed.
2. Hvis dyrene allerede er til stede på slagteriet, aflives de separat og erklæres uegnede til konsum, idet der træffes forholdsregler for at beskytte dyrs og menneskers sundhed. Anser embedsdyrlægen det for nødvendigt, foretages offentlig kontrol på oprindelsesbedriften.

Artikel 42

Foranstaltninger i tilfælde af vildledende information om fødevarekæden

1. De kompetente myndigheder træffer passende tiltag, hvis de opdager, at de ledsagende registre, dokumenter eller andre oplysninger ikke svarer til de faktiske forhold på dyrenes oprindelsesbedrift eller til dyrenes faktiske tilstand, eller at de bevidst har til formål at vildlede embedsdyrlægen.
2. De skrider ind over for den fødevarevirksomhedsleder, der er ansvarlig for dyrenes oprindelsesbedrift, eller over for andre involverede personer, herunder lederen af slagteriet. Disse foranstaltninger kan navnlig bestå i ekstra kontrol. Udgifter til sådan ekstra kontrol afholdes af den fødevarevirksomhedsleder, der er ansvarlig for oprindelsesbedriften, eller af andre involverede personer.

Artikel 43

Foranstaltninger i tilfælde af manglende overholdelse af krav vedrørende levende dyr

1. Embedsdyrlægen verificerer, at lederen af fødevarevirksomheden overholder sin forpligtelse i henhold til afsnit I, kapitel IV, punkt 3, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 til at sikre, at dyr, der godtages til slagtning til konsum, er identificeret korrekt. Embedsdyrlægen sikrer, at dyr, hvis identitet ikke kan fastslås, aflives separat og erklæres uegnede til konsum. Anser embedsdyrlægen det for nødvendigt, foretages offentlig kontrol på oprindelsesbedriften.
2. Embedsdyrlægen sørger for, at dyr, hvortil der knytter sig en uacceptabel risiko for kontaminering af kødet under slagtning, jf. artikel 11, stk. 4, ikke slagtes til konsum, medmindre de rengøres forinden.
3. Embedsdyrlægen sikrer, at dyr, der lider af en sygdom eller en lidelse, som kan overføres til mennesker eller dyr i forbindelse med håndtering eller indtagelse af kødet, og generelt dyr, der udviser kliniske tegn på systemiske sygdomme eller kraftig afmagring eller enhver anden tilstand, der gør kødet uegnet til konsum, ikke slagtes til konsum. Sådanne dyr aflives separat under forhold, der sikrer, at andre dyr eller slagtekroppe ikke smittes/kontamineres, og erklæres uegnede til konsum.

4. Embedsdyrlægen udsætter slagtningen for dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller en tilstand, som kan have negative virkninger for menneskers eller dyrs sundhed. Embedsdyrlægen underkaster sådanne dyr en grundig inspektion før slagtning, så der kan stilles en diagnose. Desuden kan embedsdyrlægen bestemme, at der skal foretages udtagning af prøver og laboratorieundersøgelser som supplement til inspektionen efter slagtning. Om nødvendigt for at undgå kontaminering af andet kød slagtes dyrene separat, eller når normal slagtning er slut, idet der træffes alle andre nødvendige forholdsregler.

5. Embedsdyrlægen sikrer, at dyr, der kan indeholde restkoncentrationer af forbudte eller ikke tilladte farmakologisk virksomme stoffer eller restkoncentrationer af tilladte farmakologisk virksomme stoffer eller af pesticider eller forurenende stoffer, der overstiger grænseværdierne i henhold til EU-lovgivningen, behandles i overensstemmelse med artikel 16-19 i direktiv 96/23/EF.

6. Embedsdyrlægen fastsætter betingelserne for behandling af dyr efter en særlig plan for udryddelse af eller kontrol med en bestemt sygdom, såsom brucellose og tuberkulose, eller zoonotiske agenser, såsom salmonella, under hans/hendes direkte tilsyn. De kompetente myndigheder fastsætter betingelserne for slagtning af sådanne dyr. Disse betingelser skal have til formål at minimere kontaminering af andre dyr og kød af andre dyr.

Dyr, der indleveres på et slagteri til slagtning, skal som hovedregel slagtes på samme sted. Under ganske særlige omstændigheder, som f.eks. i tilfælde af et alvorligt sammenbrud i slagtefaciliteterne, kan embedsdyrlægen dog tillade direkte flytning af dyrene til et andet slagteri.

Hvis der konstateres manglende overholdelse af krav, som medfører en risiko for dyrs eller menneskers sundhed eller dyrs velfærd, under inspektion før slagtning på oprindelsesbedriften, tillader embedsdyrlægen ikke, at dyrene transporteres til slagteriet, og de relevante foranstaltninger vedrørende meddelelse af inspektionsresultaterne, jf. artikel 39, stk. 2, litra b), nr. i) og iii), finder anvendelse.

Artikel 44

Foranstaltninger i tilfælde af manglende overholdelse af krav vedrørende dyrevelfærd

1. I tilfælde af manglende overholdelse af reglerne vedrørende beskyttelse af dyr på slagte- eller aflivningstidspunktet, som er fastsat ved artikel 3-9 samt artikel 14-17, artikel 19 og artikel 22 i Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009, verificerer embedsdyrlægen, at lederen af fødevarer virksomheden straks træffer de fornødne korrigerende foranstaltninger og forebygger gentagelse.
2. Embedsdyrlægen træffer forholdsmæssige og gradvist strengere håndhævels tiltag, der går fra at udstede påbud om at nedsætte produktionens tempo til at standse den, afhængigt af problemets art og alvor.
3. Embedsdyrlægen underretter i påkommende tilfælde andre kompetente myndigheder om dyrevelfærdsproblemer.
4. Hvis embedsdyrlægen konstaterer manglende overholdelse af reglerne vedrørende beskyttelse af dyr under transport i forordning (EF) nr. 1/2005, træffer han/hun de fornødne foranstaltninger i overensstemmelse med de relevante EU-bestemmelser.
5. Hvis en officiel medhjælper foretager dyrevelfærdskontrol, og det ved denne kontrol konstateres, at reglerne om beskyttelse af dyr ikke er overholdt, underretter han/hun straks embedsdyrlægen. Om nødvendigt træffer han/hun i hastende tilfælde de nødvendige foranstaltninger omhandlet i stk. 1-4, indtil embedsdyrlægen ankommer.

Artikel 45

Foranstaltninger i tilfælde af manglende overholdelse af krav vedrørende fersk kød

Embedsdyrlægen erklærer fersk kød uegnet til konsum, hvis det:

- a) stammer fra dyr, der ikke er blevet underkastet inspektion før slagtning i overensstemmelse med artikel 18, stk. 2, litra a) eller b), i forordning (EU) 2017/625, undtagen vildtlevende vildt og omstrejfende rensdyr, jf. artikel 12, stk. 1, litra b), i delegeret forordning (EU) 2019/624

- b) stammer fra dyr, hvorfra spiselige slagtebidprodukter ikke er blevet underkastet inspektion efter slagtning i overensstemmelse med artikel 18, stk. 2, litra c), i forordning (EU) 2017/625, med undtagelse af organer fra vildtlevende storvildt, som i henhold til afsnit IV, kapitel II, punkt 4, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 ikke behøver at ledsage kroppen til en vildthåndteringsvirksomhed
- c) stammer fra dyr, der er døde før slagtning, dødfødte, døde in utero eller slagtet inden syv dage efter fødslen
- d) stammer fra renskæring af stikkensår
- e) stammer fra dyr med dyresygdomme, for hvilke der er fastsat dyresundhedsbestemmelser i EU-lovgivningen, jf. bilag I til direktiv 2002/99/EF, undtagen hvis det er tilvejebragt i overensstemmelse med kravene i nævnte direktiv; denne undtagelse finder ikke anvendelse, hvis andet er fastsat i kravene vedrørende offentlig kontrol vedrørende tuberkulose og brucellose i denne forordnings artikel 33 og 34
- f) stammer fra dyr med en generaliseret sygdom, såsom generaliseret septikæmi, pyæmi, toxæmi eller viræmi
- g) ikke er i overensstemmelse med fødevarerikkerhedskriterierne i kapitel I i bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005 for, hvornår en fødevarer må markedsføres
- h) udviser tegn på forekomst af parasitter, medmindre andet er fastsat i kravene vedrørende offentlig kontrol vedrørende cysticerose i artikel 30
- i) indeholder kemiske restkoncentrationer eller forurenende stoffer, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat ved forordning (EU) nr. 37/2010, (EF) nr. 396/2005, (EF) nr. 1881/2006 og (EF) nr. 124/2009, eller restkoncentrationer af stoffer, der er forbudt eller ikke er tilladt i henhold til forordning (EU) nr. 37/2010 eller direktiv 96/22/EF
- j) består af lever og nyrer fra dyr på mere end to år, der kommer fra regioner, hvor gennemførelsen af planer i henhold til artikel 5 i direktiv 96/23/EF har vist generel forekomst af tungmetaller i miljøet
- k) ulovligt er blevet behandlet med dekontaminerende stoffer
- l) ulovligt er blevet behandlet med ioniserende stråling, herunder ultraviolet stråling
- m) indeholder fremmedlegemer, undtagen — hvis der er tale om kød af nedlagt vildtlevende vildt — materiale, der har været anvendt til at nedlægge dyret
- n) er radioaktivt i en grad, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen eller, i fravær af EU-lovgivning, i henhold til nationale regler
- o) har patologiske eller organoleptiske forandringer, navnlig en udtalt kønslugt eller utilstrækkelig afblødning (undtagen vildtlevende vildt)
- p) stammer fra afmagrede dyr
- q) indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt at udtage materialet i en anden virksomhed i henhold til punkt 4.3 i bilag V til forordning (EF) nr. 999/2001 og det ferske kød forbliver under de kompetente myndigheders kontrol
- r) udviser urenheder, fækal kontaminering eller anden kontaminering
- s) indeholder blod, som kan udgøre en risiko for menneskers eller dyrs sundhed på grund af sundhedsstatusen for ethvert dyr, som det kommer fra, eller kontaminering under slagtningen
- t) ifølge embedsdyrlægens vurdering foretaget på grundlag af undersøgelse af alle relevante oplysninger kan udgøre en risiko for menneskers eller dyrs sundhed eller af andre årsager ikke er egnet til konsum
- u) giver anledning til særlige farer, jf. artikel 29-36.

*Artikel 46***Foranstaltninger i tilfælde af manglende overholdelse af krav vedrørende god hygiejnepraksis**

1. De kompetente myndigheder kan pålægge fødevarevirksomhedslederen at træffe øjeblikkelige korrigerende foranstaltninger, herunder nedsættelse af slagtehastigheden, hvis det af den tilstedeværende embedsdyrlæge eller officielle medhjælper vurderes at være nødvendigt, i følgende tilfælde:
 - a) Hvis der er konstateret kontaminering på en slagtekrops overflader eller i dens kropshuler, og fødevarevirksomhedslederen ikke træffer passende foranstaltninger til afhjælpning af situationen, eller
 - b) hvis de kompetente myndigheder mener, at god hygiejnepraksis er i fare.
2. I sådanne tilfælde øger de kompetente myndigheder inspektionsintensiteten, indtil de finder det godtgjort, at fødevarevirksomhedslederen har genvundet kontrollen over processen.

*KAPITEL IV***Restriktioner***Artikel 47***Restriktioner for visse typer fersk kød**

Embedsdyrlægen kan stille krav med hensyn til anvendelsen af fersk kød fra dyr:

- a) der er nødslagtet uden for slagteriet, eller
- b) fra flokke, hvor kødet inden markedsføringen er underkastet en behandling i overensstemmelse med del E i bilag II til forordning (EF) nr. 2160/2003.

*KAPITEL V***Sundhedsmærkning af kød, der er egnet til konsum, efter inspektion før og efter slagtning***Artikel 48***Tekniske krav vedrørende sundhedsmærket og praktiske ordninger for anvendelse af det**

1. Embedsdyrlægen fører tilsyn med sundhedsmærkningen og de mærker, der anvendes.
2. Embedsdyrlægen sikrer navnlig, at:
 - a) sundhedsmærket kun anbringes på tamhovdyr og opdrættet hårvildt, bortset fra lagomorfer, som er underkastet inspektion før og efter slagtning, og vildtlevende storvildt, der er underkastet inspektion efter slagtning i overensstemmelse med artikel 18, stk. 2, litra a), b) og c), i forordning (EU) 2017/625, hvis der ikke er grund til at erklære kødet uegnet til konsum. Mærket kan dog anbringes, inden resultaterne af en eventuel undersøgelse for trikiner og/eller TSE-test foreligger, hvis de kompetente myndigheder har indført en ordning på slagteriet eller i vildthåndteringsvirksomheden, som sikrer, at alle dele af dyret kan spores, og at ingen dele af de undersøgte dyr, der er forsynet med mærket, forlader slagteriet eller vildthåndteringsvirksomheden, før der foreligger et negativt resultat, medmindre andet er fastsat i henhold til artikel 2, stk. 3, i forordning (EU) 2015/1375
 - b) sundhedsmærket anbringes på den udvendige side af kroppen i form af et farvestempel eller et brændemærke, således at sundhedsmærket, hvis slagtekroppene på slagteriet opskæres i halve slagtekroppe eller fjerdinge, eller hvis halve slagtekroppe opskæres i tre stykker, findes på hvert enkelt stykke.
3. De kompetente myndigheder sikrer, at de praktiske ordninger for sundhedsmærket anvendes i overensstemmelse med bilag II.
4. De kompetente myndigheder sikrer, at kød af uflået vildtlevende vildt ikke er forsynet med sundhedsmærket, før det efter flåningen i en vildthåndteringsvirksomhed er blevet underkastet inspektion efter slagtning og er erklæret egnet til konsum.

AFSNIT IV

SÆRLIGE KRAV TIL OG ENSARTET MINDSTEHYPPIGHED AF OFFENTLIG KONTROL FOR SÅ VIDT ANGÅR RÅ MÆLK, COLOSTRUM, MEJERIPRODUKTER OG COLOSTRUMBASEREDE PRODUKTER SOM PÅKRÆVET FOR AT IMØDEGÅ ANERKENDTE ENSARTEDE FARER OG RISICI*Artikel 49***Kontrol af mælke- og colostrumproducerende bedrifter**

1. Embedsdyrlægen verificerer, at sundhedskravene vedrørende produktion af rå mælk og colostrum som fastsat i afsnit IX, kapitel I, del I, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er opfyldt. Embedsdyrlægen verificerer navnlig:
 - a) dyrenes sundhedsstatus
 - b) at der ikke er brugt forbudte eller ikke tilladte farmakologisk virksomme stoffer, og
 - c) at eventuel forekomst af restkoncentrationer af tilladte farmakologisk virksomme stoffer eller af pesticider eller forurenende stoffer ikke overstiger de grænseværdier, der er fastsat ved forordning (EU) nr. 37/2010, (EF) nr. 396/2005 eller (EF) nr. 1881/2006.
2. Den i stk. 1 omhandlede offentlige kontrol kan finde sted i forbindelse med veterinærkontrol, der foretages i henhold til EU-bestemmelser om dyrs eller menneskers sundhed eller dyrs velfærd.
3. Hvis der er grund til mistanke om, at de i stk. 1 omhandlede sundhedskrav ikke er overholdt, kontrollerer embedsdyrlægen dyrenes generelle sundhedsstatus.
4. De kompetente myndigheder underkaster mælke- og colostrumproducerende bedrifter offentlig kontrol for at verificere, at hygiejnekravene i afsnit IX, kapitel I, del II, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er overholdt. Denne kontrol kan omfatte inspektioner og overvågning af kontrol udført af faglige organisationer. Hvis det konstateres, at hygiejnen er utilstrækkelig, verificerer de kompetente myndigheder, at de fornødne skridt træffes til at sikre, at forholdene bringes i orden.

*Artikel 50***Kontrol af mælk og colostrum**

1. Hvad angår rå mælk og colostrum overvåger de kompetente myndigheder den kontrol, der udføres i overensstemmelse med afsnit IX, kapitel I, del III, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004. Hvis der anvendes test, anvender de kompetente myndigheder de i bilag III til nærværende forordning fastlagte analysemetoder til at kontrollere, at de grænseværdier, der er fastsat for rå mælk og colostrum i afsnit IX, kapitel I, del III, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, er overholdt.
2. Hvis fødevarerivsksomhedslederen på produktionsbedriften ikke har bragt forholdene i orden senest tre måneder efter den første indberetning til de kompetente myndigheder af manglende overholdelse af reglerne vedrørende kintal og/eller somatisk celletal for rå mælk og colostrum, verificerer de kompetente myndigheder, at:
 - a) leveringen af rå mælk og colostrum fra produktionsbedriften suspenderes, eller at
 - b) den rå mælk og colostrummet underkastes de krav til behandling og anvendelse, der er nødvendige for at beskytte menneskers sundhed, i overensstemmelse med en særlig tilladelse eller generelle instrukser fra de kompetente myndigheder.

De kompetente myndigheder skal opretholde denne suspension eller disse krav, indtil lederen af fødevarerivsksomheden har godtgjort, at den rå mælk og colostrummet atter overholder kriterierne.

3. De kompetente myndigheder anvender de i bilag III til denne forordning fastlagte analysemetoder til verifikation af, at mejeriprodukter på korrekt vis underkastes en pasteuriseringsproces som omhandlet i afsnit IX, kapitel II, del II, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

AFSNIT V

**SÆRLIGE KRAV TIL OFFENTLIG KONTROL FOR SÅ VIDT ANGÅR LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR FRA
KLASSIFICEREDE PRODUKTIONS- OG GENUDLÆGNINGSOMRÅDER***Artikel 51***Udelukkelse fra anvendelsesområdet**

Dette afsnit finder anvendelse på levende toskallede bløddyr. Det finder desuden anvendelse på levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle. Dette afsnit finder ikke anvendelse på levende ikke-filtrerende havsnegle eller levende ikke-filtrerende søpølser.

*Artikel 52***Klassificering af produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr**

1. De kompetente myndigheder fastsætter beliggenhed og grænser for de produktions- og genudlægningsområder, de klassificerer i henhold til artikel 18, stk. 6, i forordning (EU) 2017/625. De kan eventuelt gøre dette i samarbejde med fødevarevirksomhedslederen.
2. De kompetente myndigheder klassificerer produktions- og genudlægningsområder, hvor de tillader høst af levende toskallede bløddyr, som klasse A-, klasse B- eller klasse C-områder i overensstemmelse med det fækale kontamineringsniveau. De kan eventuelt gøre dette i samarbejde med fødevarevirksomhedslederen.
3. Med henblik på at klassificere produktions- og genudlægningsområder fastsætter de kompetente myndigheder en undersøgelsesperiode, hvor der skal udtages prøver fra hvert enkelt produktions- og genudlægningsområde for at afgøre, om de er i overensstemmelse med de i artikel 53, 54 og 55 omhandlede normer.

KAPITEL I

Særlige krav til klassificering af produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr*Artikel 53***Krav til klasse A-områder**

1. De kompetente myndigheder kan klassificere områder, hvor der kan høstes levende toskallede bløddyr til direkte konsum, som klasse A-områder.
2. Markedsførte levende toskallede bløddyr fra sådanne områder skal opfylde sundhedsnormerne for levende toskallede dyr i afsnit VII, kapitel V, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.
3. 80 % af prøverne af levende toskallede bløddyr fra klasse A-områder indsamlet i løbet af undersøgelsesperioden må højst indeholde 230 *E. coli* pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.
4. De resterende 20 % af prøverne må ikke indeholde over 700 *E. coli* pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.
5. Ved evaluering af resultaterne for den fastsatte undersøgelsesperiode for opretholdelse af et klasse A-område kan de kompetente myndigheder, på grundlag af en risikovurdering baseret på en undersøgelse, beslutte at se bort fra et unormalt resultat, der overstiger grænseværdien på 700 *E. coli* pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.

*Artikel 54***Krav til klasse B-områder**

1. De kompetente myndigheder kan klassificere områder, hvor de levende toskallede bløddyr kan høstes, men først må markedsføres til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning, så de opfylder sundhedsnormerne i artikel 53, som klasse B-områder.
2. 90 % af prøverne af levende toskallede bløddyr fra klasse B-områder må ikke indeholde over 4 600 *E. coli* pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.

3. De resterende 10 % af prøverne må ikke indeholde over 46 000 *E. coli* pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.

Artikel 55

Krav til klasse C-områder

1. De kompetente myndigheder kan klassificere områder, hvor de levende toskallede bløddyr kan høstes, men først må markedsføres efter genudlægning i en lang periode, så de kan opfylde sundhedsnormerne i artikel 53, som klasse C-områder.
2. Levende toskallede bløddyr fra klasse C-områder må ikke indeholde over 46 000 *E. coli* pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.

Artikel 56

Krav vedrørende sundhedsmæssige undersøgelser

1. De kompetente myndigheder gennemfører, inden de klassificerer et produktions- eller genudlægningsområde, en sundhedsmæssig undersøgelse, der omfatter:
 - a) en oversigt over sandsynlige kilder til kontaminering af produktionsområdet forårsaget af mennesker eller dyr
 - b) en undersøgelse af de mængder af organiske forurenende stoffer, der udledes på de forskellige årstider afhængigt af de sæsonmæssige udsving i befolkningstætheden og belægningsgraden i afvandsområdet, nedbørmængder, spildevandsrensning mv.
 - c) bestemmelse af de karakteristiske træk ved de forurenende stoffers kredsløb på grundlag af strømmønstre, dybdeforhold og tidevandscyklus i produktionsområdet.
2. De kompetente myndigheder gennemfører en sundhedsmæssig undersøgelse, der opfylder kravene i stk. 1, i alle klassificerede produktions- og genudlægningsområder, medmindre en sådan undersøgelse allerede er foretaget på et tidligere tidspunkt.
3. De kompetente myndigheder kan i forbindelse med gennemførelsen af denne undersøgelse bistås af andre officielle organer eller fødevarerikshedsledere på betingelser fastsat af de kompetente myndigheder.

Artikel 57

Overvågningsprogram

De kompetente myndigheder udarbejder et overvågningsprogram for levende toskallede bløddyr i produktionsområder baseret på en gennemgang af den i artikel 56 omhandlede sundhedsmæssige undersøgelse. Antallet af prøver, den geografiske fordeling af prøveudtagningsstederne og prøveudtagningsfrekvensen for programmet skal sikre, at analyseresultaterne er repræsentative for det pågældende område.

Artikel 58

De kompetente myndigheder indfører en procedure, der sikrer, at den i artikel 56 omhandlede sundhedsmæssige undersøgelse og det i artikel 57 omhandlede overvågningsprogram er repræsentative for det pågældende område.

KAPITEL II

Betingelser vedrørende overvågning af klassificerede produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr

Artikel 59

Overvågning af klassificerede produktions- og genudlægningsområder

De kompetente myndigheder overvåger regelmæssigt produktions- og genudlægningsområder klassificeret i henhold til artikel 18, stk. 6, i forordning (EU) 2017/625 for at kontrollere:

- a) at der ikke forekommer uredelighed for så vidt angår om de levende toskallede bløddyrs oprindelse, det sted, de stammer fra, eller anvendelsesformålet

- b) den mikrobiologiske kvalitet af de levende toskallede bløddyr i relation til de klassificerede produktions- og genudlægningsområder
- c) om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne eller marine biotoksiner i de levende toskallede bløddyr
- d) om der forekommer forurenende kemiske stoffer i de levende toskallede bløddyr.

Artikel 60

Anerkendte metoder til påvisning af marine biotoksiner i levende toskallede bløddyr

1. De kompetente myndigheder anvender de i bilag V fastlagte analysemetoder til at kontrollere, at de grænseværdier, der er fastsat i afsnit VII, kapitel V, punkt 2, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, er overholdt, samt i påkommende tilfælde til at verificere fødevarerens overholdelse. Fødevarerens overholdelse skal anvende disse metoder, hvis det er relevant.
2. Der skal så vidt muligt, i overensstemmelse med artikel 4 i direktiv 2010/63/EU, anvendes en videnskabeligt tilfredsstillende metode eller forsøgsstrategi, som ikke involverer anvendelse af levende dyr, frem for et forsøg som defineret i samme direktivs artikel 3, stk. 1.
3. Elementer til erstatning, forbedring og reducere skal tages i betragtning, når der anvendes biologiske metoder, jf. artikel 4 i Rådets direktiv 2010/63/EU.

Artikel 61

Prøveudtagningsplaner

1. Med henblik på kontrol som omhandlet i artikel 59, litra b), c) og d), udarbejder de kompetente myndigheder prøveudtagningsplaner, hvori der sørges for, at gennemførelsen af en sådan kontrol finder sted med regelmæssige mellemrum eller i enkelttilfælde, hvis høstningsperioderne ikke er regelmæssige. Den geografiske fordeling af prøveudtagningsstederne og prøveudtagningsfrekvensen skal sikre, at analyseresultaterne er repræsentative for det pågældende klassificerede produktions-/genudlægningsområde.
2. I prøveudtagningsplaner for kontrol af levende toskallede bløddyrers mikrobiologiske kvalitet skal der især tages hensyn til:
 - a) de sandsynlige udsving i fækal kontaminering
 - b) de i artikel 56, stk. 1, omhandlede parametre.
3. I prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer toksisk plankton i vandet i klassificerede produktions- og genudlægningsområder eller marine biotoksiner i levende toskallede bløddyr, skal der især tages hensyn til mulige udsving i forekomsten af plankton indeholdende marine biotoksiner. Prøveudtagningen skal omfatte:
 - a) periodisk prøveudtagning for at konstatere ændringer i sammensætningen af plankton indeholdende toksiner og deres geografiske fordeling. Resultater, der giver anledning til mistanke om, at der sker ophobning af toksiner i kødet hos levende toskallede bløddyr, skal opfølges af intensiv prøveudtagning
 - b) periodiske toksicitetsprøver på levende toskallede bløddyr fra det berørte område, som er mest modtageligt for kontaminering.
4. Prøveudtagningsfrekvensen for toksinanalyser af levende toskallede bløddyr skal være ugentlig prøveudtagning i høstperioder, med følgende undtagelser:
 - a) Prøveudtagningsfrekvensen kan reduceres i særlige klassificerede genudlægnings- eller produktionsområder, eller for specifikke typer levende toskallede bløddyr, hvis en risikovurdering af forekomst af toksiner eller planteplankton tyder på en meget lav risiko for toksiske hændelser.
 - b) Prøveudtagningsfrekvensen øges, hvis en sådan risikovurdering tyder på, at en ugentlig prøveudtagning ikke er tilstrækkelig.
5. Den i stk. 4 omhandlede risikovurdering skal regelmæssigt tages op til revision med henblik på at vurdere risikoen for, at der forekommer toksiner i levende toskallede bløddyr fra de pågældende områder.

6. Hvis der foreligger viden om ophobning af toksiner for en gruppe af arter, der vokser i samme klassificerede produktions- eller genudlægningsområde, kan arten med den højeste forekomst anvendes som indikatorart. Alle arter i gruppen kan således bruges, hvis toksinindholdet i indikatorarten ligger under de foreskrevne grænseværdier. Hvis toksinindholdet i indikatorarten ligger over de foreskrevne grænseværdier, kan høstning af de øvrige arter kun tillades, hvis yderligere analyser af de øvrige arter viser, at toksinindholdet ligger under grænseværdierne.

7. Hvad angår overvågning af plankton skal prøverne være repræsentative for vandsøjlen i det klassificerede produktions- eller genudlægningsområde, og de skal give oplysninger om forekomsten af toksiske arter og om populationstendenser. Hvis der påvises ændringer i toksiske populationer, der kan føre til ophobning af toksiner, øges prøveudtagningsfrekvensen for levende toskallede bløddyr, eller områderne lukkes af forsigtighedshensyn, indtil der foreligger resultater af en toksinanalyse.

8. Prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer forurenende kemiske stoffer, skal gøre det muligt at opdage enhver overskridelse af de grænseværdier, der er fastsat ved forordning (EF) nr. 1881/2006.

KAPITEL III

Forvaltning af klassificerede produktions- og genudlægningsområder efter overvågning

Artikel 62

Beslutninger efter overvågning

1. Hvis resultaterne af den i artikel 59 omhandlede overvågning viser, at sundhedsnormerne for levende toskallede bløddyr ikke er opfyldt, eller at der på anden måde kan være en risiko for menneskers sundhed, lukker de kompetente myndigheder det pågældende klassificerede produktions- eller genudlægningsområde for at forhindre høstning af levende toskallede bløddyr. De kan dog omklassificere et produktions- eller genudlægningsområde til klasse B- eller klasse C-område, hvis det opfylder de relevante kriterier i artikel 54 og 55 og ikke frembyder nogen anden risiko for menneskers sundhed.

2. Hvis resultatet af mikrobiologisk overvågning viser, at sundhedsnormerne for levende toskallede bløddyr, jf. artikel 53, ikke er opfyldt, kan de kompetente myndigheder, på grundlag af en risikovurdering og kun for en midlertidig, ikke tilbagevendende situation, tillade fortsat høst uden lukning eller omklassificering, forudsat at følgende betingelser er opfyldt:

- a) Det pågældende klassificerede produktionsområde og alle autoriserede virksomheder, der modtager levende toskallede bløddyr fra det, er under de samme kompetente myndigheders offentlige kontrol.
- b) De pågældende levende toskallede bløddyr underkastes passende restriktive foranstaltninger såsom rensning, genudlægning eller forarbejdning.

3. Det ledsagende registreringsdokument som omhandlet i afsnit VII, kapitel I, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal indeholde alle oplysninger vedrørende anvendelse af stk. 2.

4. De kompetente myndigheder fastsætter betingelserne for anvendelse af stk. 2 for at sikre, at kriterierne i artikel 53 fortsat er opfyldt for det pågældende produktionsområde.

Artikel 63

Genåbning af produktionsområder

1. De kompetente myndigheder må kun genåbne et lukket produktions- eller genudlægningsområde, hvis sundhedsnormerne for levende toskallede bløddyr igen er i overensstemmelse med de relevante krav i afsnit VII, kapitel V, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 og ikke frembyder nogen anden risiko for menneskers sundhed.

2. Har de kompetente myndigheder lukket et produktions- eller genudlægningsområde på grund af forekomst af plankton eller indhold af toksiner i levende toskallede bløddyr, der overstiger de foreskrevne grænseværdier for marine biotoksiner i afsnit VII, kapitel V, punkt 2, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, må de kun genåbne det, hvis mindst to på hinanden følgende analyseresultater, fra prøveudtagninger foretaget med mindst 48 timers mellemrum, ligger under den foreskrevne grænseværdi.

3. De kompetente myndigheder kan, når de træffer beslutning vedrørende genåbning af et produktions- eller genudlægningsområde, tage hensyn til oplysninger om planteplanktontendenser.

4. Hvis der foreligger stabile data om toksicitetsdynamikken i et givet område, og forudsat at der foreligger oplysninger af nyere dato om faldende toksicitet, kan de kompetente myndigheder beslutte at genåbne området, selv om der kun foreligger resultater under den i afsnit VII, kapitel V, punkt 2, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 foreskrevne grænseværdi fra en enkelt prøveudtagning.

Artikel 64

Kontrolsystem

1. De kompetente myndigheder etablerer et kontrolsystem, der sikrer, at animalske produkter, som er sundheds-skadelige for mennesker, ikke markedsføres. Kontrolsystemet skal omfatte laboratorieundersøgelser til verifikation af, at fødevarer virksomhedslederne overholder kravene til slutproduktet, herunder levende toskallede bløddyr og heraf afledte produkter, i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled.

2. Dette kontrolsystem skal, hvor det er relevant, sikre, at indholdet af marine biotoksiner og forurenende stoffer ikke overstiger de fastlagte beskyttelsesniveauer, og at bløddyrenes mikrobiologiske kvalitet ikke udgør en fare for menneskers sundhed.

Artikel 65

De kompetente myndigheders beslutninger

1. De kompetente myndigheder reagerer hurtigt, hvis et produktionsområde skal lukkes eller omklassificeres eller kan genåbnes, eller hvis levende toskallede bløddyr er genstand for anvendelse af foranstaltninger som omhandlet i artikel 62, stk. 2.

2. De kompetente myndigheder må, når de træffer beslutning vedrørende klassificering, omklassificering, åbning eller lukning af produktionsområder, jf. artikel 52, 62 og 63, kun tage hensyn til resultaterne af kontrol foretaget af fødevarer virksomhedslederne eller af de organisationer, der repræsenterer fødevarer virksomhedslederne, hvis det laboratorium, der udfører analysen, er udpeget af de kompetente myndigheder, og prøveudtagningen og analyserne er udført i overensstemmelse med en protokol, som de kompetente myndigheder og de(n) pågældende virksomhed(er) eller organisation(er) er blevet enige om.

KAPITEL IV

Andre krav

Artikel 66

Dokumentation og udveksling af oplysninger

De kompetente myndigheder skal:

- opstille og ajourføre en liste over klassificerede produktions- og genudlægningsområder, med nærmere oplysninger om deres beliggenhed og grænser samt den klasse, de er klassificeret i, hvor det er tilladt at høste levende toskallede bløddyr i overensstemmelse med artikel 52. Denne liste meddeles til de parter, der berøres af denne forordning, herunder producenter, bløddyrshøstere og de ansvarlige for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre
- straks underrette de berørte parter, herunder producenter, bløddyrshøstere og de ansvarlige for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre, om enhver ændring med hensyn til et produktionsområdes beliggenhed, grænser eller klasse, om midlertidig eller endegyldig lukning af det eller om anvendelse af foranstaltningerne i artikel 60, stk. 2.

AFSNIT VI

SÆRLIGE KRAV TIL OG ENSARTET MINDSTEHYPPIGHED AF OFFENTLIG KONTROL FOR SÅ VIDT ANGÅR FISKEVARER

Artikel 67

Offentlig kontrol af produktion og markedsføring

Offentlig kontrol af produktion og markedsføring af fiskevarer skal omfatte verifikation af, at kravene i afsnit VIII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er overholdt, navnlig:

- regelmæssig kontrol af hygiejneforholdene ved landing og ved første auktion

- b) regelmæssig inspektion af fartøjer og virksomheder på land, herunder af fiskeauktioner og engrosmarkeder, navnlig for at kontrollere:
 - i) om godkendelsesbetingelserne stadig er opfyldt
 - ii) om fiskevarerne håndteres korrekt
 - iii) om hygiejne- og temperaturkravene er overholdt
 - iv) renheden på virksomheden, herunder fartøjer og deres faciliteter og udstyr, samt personalehygiejnen
- c) kontrol af oplagrings- og transportvilkår.

Artikel 68

Sted for den offentlige kontrol

1. De kompetente myndigheder foretager offentlig kontrol af fartøjer, når disse anløber en havn i en medlemsstat. Kontrollen skal omfatte alle fartøjer, der lander fiskevarer i EU's havne, uanset hvilket flag de sejler under.
2. Flagstatens kompetente myndigheder kan foretage offentlig kontrol af fartøjer, der fører deres flag, mens fartøjet befinder sig på havet eller i en havn i en anden medlemsstat eller et tredjeland.

Artikel 69

Autorisation af fabriksfartøjer, frysefartøjer eller køle-/frysetransportskibe

1. Når et fabriksfartøj, et frysefartøj eller et køle-/frysetransportskib, der fører en medlemsstats flag, inspiceres med henblik på autorisation af fartøjet, foretager flagmedlemsstatens kompetente myndigheder offentlig kontrol i overensstemmelse med artikel 148 i forordning (EU) 2017/625, navnlig fristerne i artikel 148, stk. 4. Om nødvendigt kan de foretage inspektionen af fartøjet, mens det befinder sig på havet eller i en havn i en anden medlemsstat eller et tredjeland.
2. Hvis flagmedlemsstatens kompetente myndigheder har givet fartøjet betinget autorisation i henhold til artikel 148 i forordning (EU) 2017/625, kan de give tilladelse til, at en anden medlemsstats eller et tredjelands kompetente myndigheder gennemfører opfølgende kontrol med henblik på at give fuld autorisation, forlænge den betingede autorisation eller tage autorisationen op til revision, forudsat, hvis der er tale om et tredjeland, at det pågældende land er opført på en liste over tredjelands, hvorfra import af fiskevarer er tilladt, i henhold til artikel 127 i forordning (EU) 2017/625. Om nødvendigt kan disse kompetente myndigheder foretage inspektionen af fartøjet, mens det befinder sig på havet eller i en havn i en anden medlemsstat eller et andet tredjeland.
3. Hvis en medlemsstats kompetente myndigheder giver en anden medlemsstats eller et tredjelands kompetente myndigheder tilladelse til at gennemføre kontrol på sine vegne i henhold til denne artikel, aftaler de to kompetente myndigheder aftale vilkårene for denne kontrol. Disse vilkår skal navnlig sikre, at resultaterne af kontrollen og enhver mistanke om manglende overholdelse af krav hurtigst muligt rapporteres til flagmedlemsstatens kompetente myndigheder, så de kan træffe de nødvendige foranstaltninger.

Artikel 70

Offentlig kontrol af fiskevarer

Offentlig kontrol af fiskevarer skal som minimum omfatte de i bilag VI fastlagte praktiske ordninger vedrørende:

- a) organoleptiske undersøgelser
- b) friskhedsindikatorer
- c) histamin
- d) restkoncentrationer og forurenende stoffer
- e) mikrobiologisk kontrol
- f) parasitter
- g) giftige fiskevarer.

Artikel 71

Beslutninger efter kontrol

De kompetente myndigheder erklærer fiskevarer uegnet til konsum, hvis:

- a) offentlig kontrol foretaget i overensstemmelse med artikel 70 viser, at de ikke overholder organoleptiske, kemiske, fysiske eller mikrobiologiske krav eller krav vedrørende parasitter fastsat i afsnit VII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 og/eller forordning (EF) nr. 2073/2005
- b) de i de spiselige dele indeholder kemiske restkoncentrationer eller forurenende stoffer, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat ved forordning (EU) nr. 37/2010, (EF) nr. 396/2005 og (EF) nr. 1881/2006, eller restkoncentrationer af stoffer, der er forbudt eller ikke er tilladt i henhold til forordning (EU) nr. 37/2010 eller direktiv 96/22/EF eller ikke er i overensstemmelse med anden relevant EU-lovgivning om farmakologisk virksomme stoffer
- c) de stammer fra:
 - i) giftige fisk
 - ii) fiskevarer, der ikke opfylder kravene vedrørende marine biotoksiner
 - iii) levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle, der indeholder marine biotoksiner, hvis samlede mængde overskrider de grænseværdier, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 853/2004, eller
- d) de kompetente myndigheder finder, at de kan udgøre en risiko for menneskers eller dyrs sundhed eller af andre grunde er uegnet til konsum.

Artikel 72

Krav til offentlig kontrol af fiskevarer, der fanges af fartøjer under en medlemsstatsflag og indføres til Unionen efter overførsel i tredjelande med eller uden oplagring

1. Fiskevarer til konsum fanget af fartøjer, der fører en medlemsstats flag, som — med eller uden oplagring — losses i tredjelande, der er listeopført i henhold til artikel 126, stk. 2, litra a), i forordning (EU) 2017/625, inden de indføres til Unionen med et andet transportmiddel, skal være ledsaget af et sundhedscertifikat udstedt af det pågældende tredjelands kompetente myndigheder og udfyldt i overensstemmelse med standardsundhedscertifikatet i del II, kapitel B, i bilag III til gennemførelsesforordning (EU) 2019/628.
2. Hvis de i stk. 1 omhandlede fiskevarer losses og transporteres til oplagringsfaciliteter beliggende i det i samme stykke omhandlede tredjeland, skal de pågældende oplagringsfaciliteter være listeopført i overensstemmelse med artikel 5 i delegeret forordning (EU) 2019/625.
3. Hvis de i stk. 1 omhandlede fiskevarer læsses på et fartøj, der fører et tredjelands flag, skal det pågældende tredjeland være listeopført i overensstemmelse med artikel 3 i delegeret forordning (EU) 2019/625, og fartøjet skal være listeopført som omhandlet i artikel 5 i delegeret forordning (EU) 2019/625.
4. Containerfartøjer, der anvendes til transport af fiskevarer i containere, er ikke omfattet af dette krav.

AFSNIT VII

SÆRLIGE KRAV VEDRØRENDE GENNEMFØRELSE OG ENSARTET MINDSTEHYPPIGHED AF OFFENTLIG KONTROL AF KRYBDYRKØD

Artikel 73

Inspektion af krybdyr før og efter slagtning

Artikel 11 gælder for inspektion af krybdyr før slagtning.

Artikel 12, 13 og 14 gælder for inspektion af krybdyr efter slagtning. For så vidt angår artikel 13, litra a), nr. i), sættes et krybdyr til 0,5 husdyrrenhed.

AFSNIT VIII

AFSLUTTENDE BESTEMMELSER

Artikel 74

Ændring af forordning (EF) nr. 2074/2005

I forordning (EF) nr. 2074/2005 foretages følgende ændringer:

1. Artikel 5, 6b og 6c udgår.
2. I bilag I udgår afsnit II og tillægget.
3. I bilag II udgår afsnit II.
4. Bilag III og V udgår.
5. Bilag VIa udgår.
6. Bilag VIb og tillægget hertil udgår.

Artikel 75

Ikrafttræden og anvendelse

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

Den anvendes fra den 14. december 2019.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 15. marts 2019.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

BILAG I

STANDARDOKUMENT TIL KOMMUNIKATION MED OPRINDELSESBEDRIFTEN, JF. ARTIKEL 39, STK. 5

1. Identifikationsoplysninger

1.1. Oprindelsesbedrift (ejer eller bestyrer)

Navn/nummer

Fulde adresse

Telefonnummer

Evt. elektronisk adresse

1.2. Identifikationsnumre for [angiv nærmere];
alternativt vedlægges en liste

Antal dyr i alt (pr. art)

Eventuelle identifikationsproblemer

1.3. Besætningens/flokkens/burets
identifikationsnummer (hvis relevant)

1.4. Dyreart

1.5. Sundhedscertifikatets referencenummer (hvis
relevant)

2. Resultater af inspektion før slagting

2.1. Velfærd

Antal problematiske dyr

Type/klasse/alder

Observationer

2.2. Dyr blev leveret snavsede

2.3. Kliniske sygdomsfund

Antal problematiske dyr

Type/klasse/alder

Observationer

Inspektionsdato

2.4. Laboratorieresultater ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Mikrobiologiske, kemiske, serologiske osv. (vedlæg resultaterne)

3. Resultater af inspektion efter slagtning

3.1. Makroskopiske fund

Antal problematiske dyr

Type/klasse/alder

Organ eller sted på dyret/dyrene

Slagtedato

3.2. Sygdom (der kan anvendes koder ⁽²⁾)

Antal problematiske dyr

Type/klasse/alder

Organ eller sted på dyret/dyrene

Slagtekrop helt eller delvis kasseret (oplys årsag)

Slagtedato

3.3. Laboratorieresultater ⁽³⁾**3.4. Andre resultater****3.5. Velfærdsrelaterede fund**

4. Supplerende oplysninger

**5. Slagteriets kontaktoplysninger
(autorisationsnummer)**

Navn

Fulde adresse

Telefonnummer

Evt. elektronisk adresse

6. Embedsdyrlæge (blokbogstaver)

Underskrift og stempel

7. Dato

8. Antal sider, der er vedlagt dette skema:

⁽²⁾ De kompetente myndigheder kan anføre følgende koder: A for sygdomme på OIE's liste, B100 og B200 for velfærdsproblemer og C100 til C290 for beslutninger vedrørende kød. Kodesystemet kan om nødvendigt omfatte yderligere underinddelinger (f.eks. C141 for en mild generaliseret sygdom og C142 for en mere alvorlig sygdom). Hvis der anvendes koder, skal de være umiddelbart tilgængelige for fødevarerivsomslederen sammen med en passende betydningsforklaring.

⁽³⁾ Mikrobiologiske, kemiske, serologiske osv. (vedlæg resultaterne)

BILAG II

PRAKTISKE ORDNINGER FOR SUNDHEDSMÆRKET, JF. ARTIKEL 48

1. Sundhedsmærket skal være et ovalt mærke på mindst 6,5 cm i bredden og 4,5 cm i højden med følgende letlæselige oplysninger:
 - a) navnet på det land, hvor virksomheden er beliggende, og som kan skrives helt ud eller angives med en 2-bogstavers kode i overensstemmelse med den pågældende ISO-kode. Koderne for medlemsstaterne er imidlertid BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, GR, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE og UK
 - b) slagteriets autorisationsnummer og
 - c) (når mærket anbringes på en virksomhed beliggende i Unionen) en af forkortelserne CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EB, KE, EZ eller WE. Forkortelserne må ikke indgå i mærker, der anbringes på kød, som importeres til Unionen fra slagterier uden for Unionen.
 2. Bogstaverne skal være mindst 0,8 cm høje, og tallene mindst 1 cm høje. Mærkets og tallenes/bogstavernes størrelse kan reduceres ved sundhedsmærkning af lam, gedekid og smågrise.
 3. Farver, der anvendes til sundhedsmærkning, skal være godkendt i henhold til EU-bestemmelserne om anvendelse af farvestoffer i fødevarer.
 4. Sundhedsmærket kan desuden indeholde navnet på den embedsdyrlæge, der har foretaget inspektionen af kødet.
-

BILAG III

ANALYSEMETODER FOR RÅ MÆLK OG VARMEBEHANDLET KOMÆLK, JF. ARTIKEL 50

KAPITEL I

BESTEMMELSE AF KIMTAL OG SOMATISK CELLETAL

- A. I forbindelse med verifikation af overholdelse af kriterierne i afsnit IX, kapitel I, del III, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 anvendes følgende standarder som referencemetoder:
1. EN/ISO 4833 til kimal ved 30 °C
 2. ISO 13366-1 til somatisk celletal.
- B. Anvendelse af alternative analysemetoder kan accepteres:
1. for kimal ved 30 °C, hvis metoderne er valideret på grundlag af den i del A, punkt 1, nævnte referencemetode i overensstemmelse med protokollen i standard EN ISO 16140-2, suppleret med standard EN ISO 16297 med hensyn til kimal i rå mælk.

Omregningsforholdet mellem en alternativ metode og den i del A, punkt 1, nævnte referencemetode fastlægges i henhold til standard EN ISO 21187
 2. for somatisk celletal ved 30 °C, hvis metoderne er valideret på grundlag af den i del A, punkt 2, nævnte referencemetode i overensstemmelse med protokollen i standard ISO 8196-3 og gennemføres i overensstemmelse med standard EN ISO 13366-2 eller andre lignende internationalt anerkendte protokoller.

KAPITEL II

BESTEMMELSE AF ALKALISK FOSFATASEAKTIVITET I KOMÆLK

- A. Til bestemmelse af den alkaliske fosfataseaktivitet i pasteuriseret komælk anvendes standard EN ISO 11816-1 som referencemetode.
- B. Alkalisk fosfataseaktivitet i komælk udtrykkes som millienheder enzymaktivitet pr. liter (mU/l). En enhed alkalisk fosfataseaktivitet er den mængde alkalisk fosfataseenzym, der katalyserer omdannelse af 1 mikromol substrat pr. minut.
- C. En alkalisk fosfatasetest anses for at give et negativt resultat, hvis den målte aktivitet i komælk udgør højst 350 mU/l.
- D. Alternative analysemetoder kan accepteres anvendt, hvis de er valideret på grundlag af den i del A nævnte referencemetode i overensstemmelse med internationalt anerkendte protokoller og regler for god laboratoriepraksis.
-

BILAG IV

REFERENCETESTMETODE TIL ANALYSE AF *E. COLI* I LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR MED HENBLIK PÅ KLASSIFICERING AF PRODUKTIONS- OG GENUDLÆGNINGSOMRÅDER I HENHOLD TIL ARTIKEL 52, STK. 2

Referencemetoden til analyse af *E. coli* i levende toskallede bløddyr er teknikken med konstatering og MPN (Most Probable Number) som er beskrevet i ISO 16649-3. Der kan anvendes alternative metoder, hvis de er valideret på grundlag af referencemetoden i overensstemmelse med kriterierne i ISO 16140.

BILAG V

ANERKENDTE METODER TIL PÅVISNING AF MARINE BIOTOKSINER, JF. ARTIKEL 60

KAPITEL I

METODE TIL PÅVISNING AF PARALYTISK SKALDYRSGIFT

- A. Indholdet af paralytisk skaldyrsgift (PSP)-toksiner i toskallede bløddyr (hele kroppen eller enhver spiselig del heraf) bestemmes efter den officielle AOAC-metode OMA 2005.06, som offentliggjort i *AOAC International Journal* 88(6), s. 1714-1732 (Lawrence-metoden), bioassay med mus eller en anden internationalt anerkendt valideret metode.
- B. Hvis resultaterne bestrides, er referencemetoden den officielle AOAC-metode OMA 2005.06, jf. del A.

KAPITEL II

METODE TIL PÅVISNING AF AMNESIFREMKALDENDE SKALDYRSGIFT

- A. Indholdet af amnesifremkaldende skaldyrsgift (ASP)-toksiner i toskallede bløddyr (hele kroppen eller enhver spiselig del heraf) bestemmes ved hjælp af højtryksvæskekromatografi med ultraviolet detektion (HPLC/UV) eller en anden internationalt anerkendt valideret metode.
- B. Til screeningsformål kan den officielle AOAC-metode 2006.02, som offentliggjort i *AOAC International Journal* 90, s. 1011-1027 (ASP-enzymkoblet immunadsorptionsteknik (ELISA)-metoden), eller en anden internationalt anerkendt valideret metode dog også anvendes.
- C. Hvis resultaterne bestrides, er referencemetoden HPLC/UV-metoden.

KAPITEL III

METODER TIL PÅVISNING AF LIPOFILE TOKSINER

- A. Referencemetoden til påvisning af marine toksiner som omhandlet i afsnit VII, kapitel V, punkt 2, litra c), d) og e), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er EU-referencelaboratoriets væskekromatografi-massespektrometri/massespektrometri-metode (EURL LC-MS/MS-metoden). Ved denne metode bestemmes som minimum følgende forbindelser:
- toksiner tilhørende okadainsyregruppen: OA, DTX1 og DTX2, inklusive deres estere (DTX3)
 - toksiner tilhørende pectenotoksingruppen: PTX1 og PTX2
 - toksiner tilhørende yessotoksingruppen: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX og 45 OH Homo YTX
 - toksiner tilhørende azaspiracidgruppen: AZA 1, AZA 2 og AZA 3.

Hvis der opdages nye analoger af ovennævnte toksiner, for hvilke der er fastlagt en toksicitetsækvivalensfaktor (TEF), skal de medtages i analysen.

Den samlede toksicitetsækvivalens beregnes ved hjælp af TEF'er som anbefalet af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) i *EFSA Journal* (2008) 589, s. 1-62, eller eventuelle ajourførte EFSA-retningslinjer.

- B. Andre metoder end de i del A nævnte, såsom LC-MS, HPLC med passende detektion, immunassays og funktionelle assays, f.eks. fosfatase-inhiberingsassay, kan anvendes som alternativer til, eller som supplement til, EURL LC-MS/MS-metoden, forudsat at:
- de enten alene eller kombineret gør det muligt at påvise som minimum de i del A nævnte analoge stoffer; mere passende kriterier fastlægges, hvis det er nødvendigt

- b) de opfylder de relevante kriterier for metodens ydeevne i henhold til EURL LC-MS/MS-metoden. Sådanne metoder skal være valideret i samme laboratorium og være testet med succes i henhold til et anerkendt program for præstationsprøvning. EU-referencelaboratoriet til kontrol med marine biotoksiner støtter aktiviteter i forbindelse med sammenlignende validering af teknikken med deltagelse af flere laboratorier for at muliggøre en formel standardisering
- c) anvendelsen af disse metoder giver et tilsvarende folkesundhedsbeskyttelsesniveau.

KAPITEL IV

PÅVISNING AF NYE ELLER FREMKOMMENDE MARINE TOKSINER

Der kan anvendes kemiske metoder, alternative metoder med passende detektion eller bioassay med mus ved den løbende overvågning af produktions- og genudlægningsområder med henblik på påvisning af nye eller fremkommende marine toksiner på grundlag af de nationale kontrolprogrammer, der udarbejdes af medlemsstaterne.

BILAG VI

PRAKTISKE ORDNINGER FOR OFFENTLIG KONTROL AF FISKEVARER, JF. ARTIKEL 70

KAPITEL I

ALMINDELIGE BESTEMMELSER

A. Organoleptiske undersøgelser

Der skal i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled foretages organoleptisk stikprøvekontrol. Et af formålene med denne kontrol er at verificere, at de ved denne forordning fastsatte friskhedskriterier er opfyldt. Dette omfatter navnlig i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled at verificere, at fiskevarer som minimum opfylder de grundlæggende friskhedskriterier, der er fastsat i henhold til Rådets forordning (EF) nr. 2406/96 ⁽¹⁾.

B. Friskhedsindikatorer

Hvis den organoleptiske undersøgelse giver anledning til tvivl om fiskevarernes friskhed, kan der udtages prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på at bestemme mængden af total flygtig nitrogen (TVB-N) og trimethylamin (TMA-N) i overensstemmelse med de tekniske ordninger i kapitel II.

De kompetente myndigheder skal anvende de ved denne forordning fastsatte kriterier.

Når den organoleptiske undersøgelse giver anledning til mistanke om andre forhold, som kan have uheldige følger for menneskers sundhed, udtages der relevante prøver med henblik på at fastslå årsagerne.

C. Histamin

Der skal gennemføres stikprøvekontrol af histaminindholdet for at verificere, at de tilladte niveauer, der er fastsat ved forordning (EF) nr. 2073/2005, er overholdt.

D. Restkoncentrationer og forurenende stoffer

Der skal etableres en overvågningsordning, jf. direktiv 96/23/EF og beslutning 97/747/EF, med henblik på at kontrollere overholdelsen af EU-lovgivningen om:

- gældende maksimalgrænseværdier for farmakologisk virksomme stoffer, jf. forordning (EU) nr. 37/2010 og (EU) 2018/470
- forbudte og ikke tilladte stoffer, jf. forordning (EU) nr. 37/2010 direktiv 96/22/EF og beslutning 2005/34/EF
- forurenende stoffer, jf. forordning (EF) nr. 1881/2006 om fastsættelse af grænseværdier for bestemte forurenende stoffer i fødevarer og
- pesticidrester, jf. forordning (EF) nr. 396/2005.

E. Mikrobiologisk kontrol

Om fornødent gennemføres mikrobiologisk kontrol i overensstemmelse med de relevante regler og kriterier i forordning (EF) nr. 2073/2005.

F. Parasitter

Der foretages risikobaseret prøveudtagning til verifikation af, at afsnit VIII, kapitel III, del D, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 og afsnit I i bilag II til forordning (EF) nr. 2074/2005 er overholdt.

⁽¹⁾ Rådets forordning (EF) nr. 2406/96 af 26. november 1996 om fælles handelsnormer for visse fiskerivarer (EFT L 334 af 23.12.1996, s. 1).

G. Giftige fiskevarer

Der foretages kontrol for at sikre, at:

1. fiskevarer fra giftige fisk af følgende familier ikke markedsføres: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae og Canthigasteridae
2. ferske, tilberedte, frosne og forarbejdede fiskevarer af Gempylidae-familien, navnlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, kun markedsføres indpakket/emballeret, og at de er mærket med de relevante forbrugeroplysninger om tilberedningen og risikoen ved forekomst af stoffer med negative virkninger for mave-tarm-kanalen. Fiskevarens videnskabelige navn og trivialnavn anføres på mærkningen
3. fiskevarer, der indeholder biotoksiner såsom ciguatera eller andre toksiner, der er sundhedsfarlige for mennesker, ikke markedsføres. Fiskevarer fremstillet af levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle kan dog markedsføres, hvis de er fremstillet i overensstemmelse med afsnit VII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 og opfylder normerne i kapitel V, punkt 2, i samme afsnit.

KAPITEL II

KONTROL AF TOTAL VOLATILE BASIC NITROGEN (TVB-N)

A. Grænseværdier for TVB-N for visse kategorier af fiskevarer og analysemetoder, der skal anvendes

1. Uforarbejdede fiskevarer anses for uegnede til konsum, når en kemisk kontrol — efter at der ved den organoleptiske bedømmelse er rejst tvivl om deres friskhed — viser, at følgende grænseværdier for TVB-N er overskredet:
 - a) 25 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for de i dette kapitel, del B, punkt 1, anførte arter
 - b) 30 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for de i dette kapitel, del B, punkt 2, anførte arter
 - c) 35 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for de i dette kapitel, del B, punkt 3, anførte arter
 - d) 60 mg nitrogen pr. 100 g hel fiskevare, som anvendes direkte til fremstilling af fiskeolie til konsum, jf. afsnit VIII, kapitel IV, del B, punkt 1, andet afsnit, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004; hvis råvarerne er i overensstemmelse med første afsnit, litra a), b) og c), i nævnte punkt, kan medlemsstaterne dog fastsætte højere grænseværdier for visse arter, indtil der er fastsat særlige EU-bestemmelser.

Referencemetoden ved kontrol af grænseværdien for TVB-N omfatter destillation af et proteinfrit perchlorsyrestrakt som beskrevet i del C nedenfor.

2. Destillation, jf. punkt 1, foretages ved hjælp af et apparat, der fungerer som vist på figuren i del D nedenfor.
3. Følgende rutinemetoder kan anvendes til at kontrollere grænseværdien for TVB-N:
 - a) den af Conway og Byrne (1933) beskrevne mikrodifusionsmetode
 - b) den af Antonacopoulos (1968) beskrevne metode til direkte destillation
 - c) metode til destillation af et proteinfrit trichloreddikesyrestrakt (Codex Alimentarius-Komitéen for Fisk og Fiskevarer (1968)).
4. Prøven skal bestå af ca. 100 gram fiskekød, der er udtaget mindst tre forskellige steder og blandet i en kødhakkemaskine.

Medlemsstaterne skal anbefale, at de officielle laboratorier rutinemæssigt anvender ovennævnte metoder. Hvis resultaterne af en analyse udført efter en af rutinemetoderne er usikre eller bestrides, må kun referencemetoden anvendes til verifikation af resultaterne.

B. Artskategorier, for hvilke der er fastsat grænseværdier for TVB-N

Der er fastsat grænseværdier for TVB-N for følgende arts kategorier:

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*
2. arter tilhørende Pleuronectidae-familien (med undtagelse af helleflynder: *Hippoglossus* spp.)
3. *Salmo salar*, arter tilhørende Merlucciidae-familien, arter tilhørende Gadidae-familien.

C. Referencemetode til bestemmelse af koncentrationen af TVB-N i fisk og fiskevarer

1. Formål og anvendelsesområde

Der beskrives en referencemetode til at identificere nitrogenkoncentrationen af TVB-N i fisk og fiskevarer. Metoden kan anvendes for TVB-N-koncentrationer fra 5 mg pr. 100 g til i hvert fald 100 mg pr. 100 g.

2. Definitioner

Ved »TVB-N-koncentration« forstås nitrogenindholdet af flygtige nitrogenbaser bestemt ved den beskrevne referencemetode.

Ved »opløsning« forstås en vandig opløsning som følger:

- a) perchlorsyreopløsning = 6 g pr. 100 ml
- b) natriumhydroxidopløsning = 20 g pr. 100 ml
- c) standardsaltsyreopløsning 0,05 mol/l (0,05 N). Når der anvendes et automatisk destillationsapparat, skal titreringen foretages med en standardsaltsyreopløsning på 0,01 mol/l (0,01 N)
- d) borsyreopløsning = 3 g pr. 100 ml
- e) silikonebaseret skumdæmpningsmiddel
- f) phenolphthaleinopløsning = 1 g pr. 100 ml 95 % ethanol
- g) indikatoropløsning (Tashiro blandet indikator) = 2 g methylrødt og 1 g methylenblåt opløses i 1 000 ml 95 % ethanol.

3. Kort beskrivelse

De flygtige nitrogenbaser ekstraheres af en prøve ved hjælp af 0,6 mol/l perchlorsyreopløsning. Ekstraktet gøres basisk og underkastes dampdestillation, idet de flygtige basebestanddele absorberes i en syreopløsning. TVB-N-koncentrationen bestemmes ved titrering af de absorberede baser. Koncentrationen udtrykkes i mg pr. 100 g.

4. Kemikalier

Medmindre andet er angivet, skal der anvendes analyserene kemikalier. Vandet skal være enten destilleret eller demineraliseret og have mindst tilsvarende renhed.

5. Der anvendes følgende udstyr:

- a) en kødhakkemaskine, hvormed der kan fremstilles tilstrækkeligt homogent finthakket fiskekød
- b) en højhastighedsblender med et omdrejningstal på 8 000-45 000 omdrejninger pr. minut
- c) foldefilter, diameter 150 mm, til hurtigfiltrering
- d) 5 ml burette med 0,01 ml-inddeling
- e) apparatur til dampdestillation. Apparatet skal kunne indstilles til forskellige dampmængder og producere en konstant mængde damp i et vist tidsrum. Det skal være sådan indrettet, at de frie baser, der dannes, når analysen gøres basisk, ikke kan slippe bort.

6. Udførelse af referencemetoden

Når der arbejdes med perchlorsyre, som er stærkt ætsende, skal der udvises den nødvendige forsigtighed og træffes passende sikkerhedsforanstaltninger. Prøverne forberedes som beskrevet nedenfor snarest muligt efter ankomsten til laboratoriet.

a) Prøveforberedelse

Analyseprøven hakkes omhyggeligt i en kødhakkemaskine som beskrevet i punkt 5, litra a). 10 g ± 0,1 g af den hakkede prøve afvejes i en egnet beholder. Dette blandes med 90,0 ml perchlorsyreopløsning; der homogeniseres i to minutter i en blender som beskrevet i punkt 5, litra b), og filtreres.

Det herved fremkomne ekstrakt kan opbevares i mindst syv dage ved en temperatur på ca. 2-6 °C.

b) Dampdestillation

50,0 ml af ekstraktet, jf. litra a), anbringes i et dampdestillationsapparat som beskrevet i punkt 5, litra e). Med henblik på en senere kontrol af, at ekstraktet er blevet alkalisk, tilsættes nogle dråber phenolphthaleinopløsning. Efter tilsætning af nogle få dråber silikonebaseret skumdæmpningsmiddel tilsættes der 6,5 ml natriumhydroxidopløsning til ekstraktet, og dampdestillationen påbegyndes straks.

Dampdestillationen reguleres således, at der produceres ca. 100 ml destillat inden for ti minutter. Destillationsafgangsrøret udmunder under væskeoverfladen i et forlag med 100 ml borsyreopløsning, hvortil der er tilsat 3-5 dråber indikatoropløsning. Efter nøjagtigt 10 minutter afsluttes destillationen. Destillationsafgangsrøret tages op af forlaget og skylles med vand. Indholdet af flygtige baser i forlagsopløsningen bestemmes ved titrering med standardsaltsyreopløsning.

Endepunktet skal ligge ved et pH på 5,0 ± 0,1.

c) Titrering

Der skal foretages dobbeltbestemmelse. Metoden er korrekt udført, hvis forskellen mellem de to bestemmelser ikke er større end 2 mg pr. 100 g.

d) Blindprøve

Der udføres en blindprøve efter samme fremgangsmåde som i litra b). I stedet for ekstraktet anvendes en 50,0 ml perchlorsyreopløsning.

7. Beregning af TVB-N-koncentrationen

Efter titrering af forlagsopløsningen med standardsaltsyreopløsning beregnes TVB-N-koncentrationen således:

$$\text{TVB-N (expressed in mg/ 100 g sample)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

hvor:

V_1 = ml 0,01 mol standardsaltsyreopløsning for prøven

V_0 = ml 0,01 mol standardsaltsyreopløsning for blindprøven

M = prøvens masse i g.

Derudover kræves følgende:

- dobbeltanalyser. Metoden er korrekt udført, hvis forskellen mellem de to bestemmelser ikke er større end 2 mg pr. 100 g
- kontrol af udstyr. Udstyret kontrolleres ved at destillere en NH_4Cl -opløsning svarende til 50 mg TVB-N pr. 100 g
- standardafvigelse. Standardafvigelsen for repeterbarhed S_r = 1,20 mg pr. 100 g og standardafvigelsen for reproducerbarhed S_R = 2,50 mg pr. 100 g beregnes.

D. TVB-N-apparatur til dampdestillation

