

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2022/2258**af 9. september 2022****om ændring og berigtigelse af bilag III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnekrav vedrørende animalske fødevarer for så vidt angår fiskevarer, æg og visse højt forarbejdede produkter og om ændring af Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/624 for så vidt angår visse toskallede bløddyr****(EØS-relevant tekst)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 1, andet afsnit, litra d), e) og g),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) ⁽²⁾, særlig artikel 18, stk. 7, litra g), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer gældende for ledere af fødevarer virksomheder.
- (2) Forordning (EF) nr. 853/2004 tillader slagtning på bedriften af fjerkræ, der er underlagt visse krav, herunder kravet om, at de slagtede dyr skal ledsages af et certifikat i overensstemmelse med modellen i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 ⁽³⁾. I bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 henvises der imidlertid til det forkerte certifikat, og denne henvisning bør derfor berigtiges.
- (3) Forordning (EU) 2017/625, som ændret ved forordning (EU) 2021/1756 ⁽⁴⁾, udvider muligheden for at fravige kravet om klassificering af produktions- og genudlægningsområder til alle pighuder, der ikke er filtrerende dyr, og ikke kun søpølser. Afsnit VII, kapitel IX og X, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres for at tage hensyn til denne mulighed.

⁽¹⁾ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ EUT L 95 af 7.4.2017, s. 1.

⁽³⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 af 16. december 2020 om regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 og (EU) 2017/625 for så vidt angår standarddyresundhedscertifikater, officielle standardcertifikater og kombinerede standarddyresundhedscertifikater/officielle standardcertifikater til brug ved indførsel til Unionen og flytning inden for Unionen af sendinger af visse kategorier af dyr og varer samt officiel certificering vedrørende sådanne certifikater og om ophævelse af forordning (EF) nr. 599/2004, gennemførelsesforordning (EU) nr. 636/2014 og (EU) 2019/628, direktiv 98/68/EF samt beslutning 2000/572/EF, 2003/779/EF og 2007/240/EF (EUT L 442 af 30.12.2020, s. 1).

⁽⁴⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2021/1756 af 6. oktober 2021 om ændring af forordning (EU) 2017/625, for så vidt angår offentlig kontrol af dyr og animalske produkter, der eksporteres fra tredjelande til Unionen, med henblik på at sikre overholdelse af forbudet mod visse anvendelser af antimikrobielle stoffer, og af forordning (EF) nr. 853/2004, for så vidt angår direkte levering af kød fra fjerkræ og lagomorfer (EUT L 357 af 8.10.2021, s. 27).

- (4) Desuden er der i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 fastsat temperaturkrav og transportbetingelser for fiskevarer. Det fastsættes bl.a., at fiskevarer skal transporteres ved temperaturen for smeltende is, hvis den er nedkølet, eller ved -18 °C , hvis de er frosset. Der findes nu nye transportteknikker som superkøling, der indebærer, at fiskens temperatur sænkes til mellem fiskenes oprindelige frysepunkt og ca. $1-2\text{ °C}$ lavere, og at det bliver muligt at transportere den i kasser uden is. Disse nye teknikker bør fastsættes i forordning (EF) nr. 853/2004, og anvendelsen heraf bør tillades under hensyntagen til den videnskabelige udtalelse fra Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) af 28. januar 2021 om anvendelsen af den såkaldte superkølingsteknik til transport af ferske fiskevarer ⁽⁵⁾.
- (5) I henhold til afsnit VIII, kapitel III, del A, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal ferske fiskevarer opbevares i is under passende forhold, hvor der tilføres is så ofte, det er nødvendigt. Desuden kan hele og rensede ferske fiskevarer transporteres og opbevares i koldt vand, indtil de ankommer til den første virksomhed på land, der udøver anden virksomhed end transportvirksomhed eller sortering.
- (6) Ledere af fødevarer virksomheder, der har aktiviteter i fiskevaresektoren, anmodede om, at bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 ændres for at tillade transport af hele og rensede ferske fiskevarer i koldt vand, efter at de er ankommet til den første virksomhed på land. Denne transport bør foregå i »baljer«, dvs. kasser med trelags polyethylen fyldt med vand og is.
- (7) Den 19. marts 2020 vedtog EFSA en videnskabelig udtalelse om anvendelse af baljer til transport og opbevaring af ferske fiskevarer ⁽⁶⁾. I udtalelsen konkluderede EFSA, at der for så vidt angår folkesundheden ikke er væsentlige forskelle mellem opbevaring og transport af ferske fiskevarer i overensstemmelse med kravene i afsnit VIII, kapitel III, del A, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 og anvendelsen af baljer, og fremsatte nogle anbefalinger vedrørende anvendelsen af dem. Bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres for at tillade anvendelse af baljer til transport af hele og rensede ferske fiskevarer i vand og is efter ankomsten til den første virksomhed på land, der udøver anden virksomhed end transportvirksomhed eller sortering.
- (8) I afsnit VIII, kapitel VIII, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat nærmere bestemmelser om transport af fiskevarer. Ferske fiskevarer skal under transporten opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltning af is, og frosne fiskevarer skal opbevares under transporten ved en temperatur på højst -18 °C i alle dele af varen, eventuelt med kortvarige stigninger på højst 3 °C .
- (9) Den 10. december 2020 vedtog EFSA en videnskabelig udtalelse om anvendelsen af den såkaldte superkølingsteknik til transport af ferske fiskevarer ⁽⁷⁾. I udtalelsen foretog EFSA en sammenligning mellem temperaturen af superkølede ferske fiskevarer i kasser uden is og varer, der er omfattet af den nuværende godkendte praksis, i kasser med is. EFSA konkluderede, at der under passende forhold ikke er nogen forskelle ud fra et folkesundhedsmæssigt synspunkt mellem de traditionelle transporttemperaturer og superkølingsteknikkerne. For så vidt angår analysemetoder, der kan påvise, om en tidligere frosset fisk markedsføres som superkølet, identificerede EFSA fem metoder, der kunne anses for egnede til formålet. Det bør derfor på visse betingelser være tilladt at anvende superkøleteknik til transport af ferske fiskevarer som omhandlet i afsnit VIII, kapitel VIII, punkt 1, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2021;19(1):6378.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2020;18(4):6091.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2021;19(1):6378.

- (10) I afsnit X, kapitel I, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat hygiejnebestemmelser om produktion af æg. Det vigtigste patogen, der udgør en stor risiko for ægbårne sygdomme i Unionen, er *Salmonella* Enteritidis, og dets vækst i æg påvirkes positivt af temperaturen under opbevaring og transport af æg. Da der i mange medlemsstater ikke er nogen krav vedrørende tid og temperaturforhold under opbevaring og transport af æg, er det vigtigt, at der i forordning (EF) nr. 853/2004 fastsættes en »dato for mindste holdbarhed« som defineret i artikel 2, stk. 2, litra r), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 ⁽⁸⁾ for æg for at skabe et ensartet grundlag for, at de endelige forbrugere kan træffe informerede valg og anvende deres fødevarer på sikreste vis. I EFSA's udtalelse af 10. juli 2014 om de folkesundhedsmæssige risici ved konsumæg som følge af forringelse og udvikling af patogener ⁽⁹⁾ konkluderes det, at datoen for mindste holdbarhed for æg produceret af høner af arten *Gallus gallus* bør fastsættes til højst 28 dage, da enhver forlængelse af disse ægs holdbarhed over 28 dage medfører en stigning i den relative risiko for sygdom. Det nuværende krav i afsnit X, kapitel I, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 om, at æg skal leveres til forbrugeren senest 21 dage efter lægningen, er en handelsnorm med kun begrænset indflydelse på sikkerheden ved æggene, samtidig med at det bidrager til madspild i detailledet. En forlængelse af denne periode fra 21 dage til 28 dage ville reducere dette madspild betydeligt, navnlig for æg produceret af høner af arten *Gallus gallus*, da disse æg ville blive fjernet fra salg, når deres dato for mindste holdbarhed ville udløbe.
- (11) I afsnit XVI i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige krav til fremstilling af visse højt forarbejdede produkter til konsum, når en behandling af råvaren fjerner enhver risiko for folke- eller dyresundheden. Visse fedtderivater, som f.eks. kolesterol og vitamin D3 fremstillet af lanolin, er også genstand for særlige behandlinger, der fjerner sådanne risici, og bør derfor betragtes som højt forarbejdede produkter.
- (12) Der anvendes aromaer i fødevarer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 ⁽¹⁰⁾. Deres fremstillingsproces omfatter en kompleks fysisk, enzymatisk eller mikrobiologisk proces, der på grundlag af den foreliggende videnskabelige dokumentation fjerner enhver risiko for folke- eller dyresundheden. Aromaer, der er fremstillet af animalske produkter, bør derfor betragtes som højt forarbejdede produkter.
- (13) Bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres.
- (14) Ved Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/624 ⁽¹¹⁾ er der fastsat særlige regler for gennemførelse af offentlig kontrol som omhandlet i artikel 18, stk. 1, i forordning (EU) 2017/625. Nærmere bestemt vedrører artikel 1, litra a), nr. v), og artikel 11 i nævnte delegerede forordning regler om undtagelser fra artikel 18, stk. 6, i forordning (EU) 2017/625 vedrørende klassificering af produktions- og genudlægningsområder for så vidt angår kammuslinger, havsnegle og søpølser. Artikel 18 i forordning (EU) 2017/625, som ændret ved forordning (EU) 2021/1756, udvider muligheden for at fravige kravet om klassificering af produktions- og genudlægningsområder til alle ikke-filtrerende pighuder og ikke kun søpølser. Delegeret forordning (EU) 2019/624 bør derfor ændres, således at klassificeringen af produktions- og genudlægningsområder ikke er påkrævet i forbindelse med høst af ikke-filtrerende pighuder.
-
- ⁽⁸⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugere, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18).
- ⁽⁹⁾ EFSA Journal 2014;12(7):3782.
- ⁽¹⁰⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødearengredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 34).
- ⁽¹¹⁾ 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 (EUT L 131 af 17.5.2019, s. 1).

- (15) Forordning (EF) nr. 853/2004 og delegeret forordning (EU) 2019/624 bør ændres ved en enkelt delegeret forordning, da en række af ændringerne af dem er knyttet til de nylige ændringer af forordning (EU) 2017/625 ved forordning (EU) 2021/1756. Desuden er den ændring, der skal foretages af delegeret forordning (EU) 2019/624 vedrørende pighuder, af accessorisk karakter, da den blot er en tilpasning til en ændring af forordning (EU) 2017/625 ved forordning (EU) 2021/1756. Desuden bør de ændringer, der skal foretages af forordning (EF) nr. 853/2004 og delegeret forordning (EU) 2019/624, af hensyn til sammenhængen i EU-bestemmelserne træde i kraft på samme dato.
- (16) Forordning (EF) nr. 853/2004 og delegeret forordning (EU) 2019/624 bør derfor ændres —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Ændringer og berigtigelser af forordning (EF) nr. 853/2004

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

Artikel 2

Ændringer af delegeret forordning (EU) 2019/624

I delegeret forordning (EU) 2019/624 foretages følgende ændringer:

1) Artikel 1, litra a), nr. v), affattes således:

»v) undtagelser fra artikel 18, stk. 6, i forordning (EU) 2017/625 med hensyn til klassificering af produktions- og genudlægningsområder for så vidt angår kammuslinger, havsnegle og pighuder.«

2) Artikel 11 affattes således:

»Artikel 11

Offentlig kontrol af kammuslinger samt ikke-filtrerende havsnegle og pighuder høstet i produktionsområder, som ikke er klassificeret i overensstemmelse med artikel 18, stk. 6, i forordning (EU) 2017/625

Uanset artikel 18, stk. 6, i forordning (EU) 2017/625 er klassificering af produktions- og genudlægningsområder ikke påkrævet for så vidt angår høst af kammuslinger samt ikke-filtrerende havsnegle og pighuder, når de kompetente myndigheder foretager offentlig kontrol af sådanne dyr på fiskeauktioner, ekspeditionscentre og forarbejdningsvirksomheder.

Denne offentlige kontrol skal verificere overholdelsen af:

- a) sundhedsnormerne for levende toskallede dyr i afsnit VII, kapitel V, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004
- b) de i nævnte afsnit, kapitel IX, fastsatte særlige krav til kammuslinger samt ikke-filtrerende havsnegle og pighuder høstet uden for de klassificerede produktionsområder.«

Artikel 3

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

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 9. september 2022.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

Bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 ændres og berigtiges således:

1) Afsnit II, kapitel VI, punkt 7, affattes således:

- »7. Ud over de oplysninger om fødevarekæden, som skal fremlægges i overensstemmelse med denne forordnings bilag II, afsnit III, skal dyresundhedscertifikatet i kapitel 2 i bilag IV til gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 ledsage de aflivede dyr til slagteriet eller opskæringsvirksomheden eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format.«

2) I afsnit VII foretages følgende ændringer:

a) Kapitel IX affattes således:

»KAPITEL IX: SÆRLIGE BESTEMMELSER FOR KAMMUSLINGER OG IKKE-FILTRERENDE HAVSNEGLE OG PIGHUDER, DER ER HØSTET UDEN FOR KLASSIFICEREDE PRODUKTIONSOMRÅDER

Ledere af fødevarevirksomheder, der høster kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle og pighuder uden for de klassificerede produktionsområder eller håndterer sådanne kammuslinger og/eller sådanne havsnegle og/eller pighuder, skal opfylde følgende krav:

1. Kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle og pighuder må ikke markedsføres, medmindre de er høstet og behandlet i overensstemmelse med kapitel II, del B, og opfylder normerne i kapitel V som dokumenteret ved et system til egenkontrol hos de fødevarevirksomhedsledere, der driver en fiskeauktion, et ekspeditionscenter eller en forarbejdningsvirksomhed.
 2. Hvis oplysninger fra offentlige overvågningsprogrammer sætter myndighederne i stand til at klassificere høstområderne, eventuelt i samarbejde med fødevarevirksomheder, finder bestemmelserne i kapitel II, del A, som supplement til punkt 1 tilsvarende anvendelse på kammuslinger.
 3. Kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle og pighuder må kun markedsføres til konsum gennem en fiskeauktion, et ekspeditionscenter eller en forarbejdningsvirksomhed. Når fødevarevirksomheder håndterer kammuslinger og/eller sådanne havsnegle og/eller pighuder, skal de underrette den kompetente myndighed herom, og ekspeditionscentre skal opfylde de relevante krav i kapitel III og IV.
 4. Ledere af fødevarevirksomheder, der håndterer kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle og pighuder, skal opfylde følgende krav:
 - a) dokumentationskravene i kapitel I, punkt 3-7, hvor dette er relevant. I så fald skal det i registreringsdokumentet klart anføres, i hvilket område, med angivelse af det system, der er anvendt til beskrivelse af koordinaterne, kammuslingerne og/eller de levende havsnegle og/eller de levende pighuder er blevet høstet, eller
 - b) kravene i kapitel VI, punkt 2, om lukning af alle pakninger af levende kammuslinger, levende havsnegle og levende pighuder, som afsendes til detailsalg, og i kapitel VII om identifikationsmærkning og etikettering.«
- b) I kapitel X i modellen til registreringsdokument for levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle foretages følgende ændringer i de forklarende noter:
- i) Oplysningerne vedrørende rubrik I.3 affattes således:

»**Leverandør**

Angiv navn og adresse (gade, by og region/provins/stat, som det er relevant), land og ISO-landekode på oprindelsesvirksomheden. For produktionsområder angives det område, som er godkendt af de kompetente myndigheder. For levende kammuslinger, havsnegle eller pighuder angives høstområdets beliggenhed.

Angiv i påkommende tilfælde virksomhedens registrerings- eller autorisationsnummer. Angiv aktiviteten bløddyrshøster, renseanlæg, ekspeditionscenter, auktionshal eller formidlingsaktiviteter).

Hvis partiet af levende toskallede bløddyr afsendes fra et renseanlæg/ekspeditionscenter, eller hvis kammuslinger og ikke-filtrerede havsnegle og pighuder, der er høstet uden for klassificerede produktionsområder, afsendes fra en fiskeauktion, angives renseanlæggets/ekspeditionscentrets eller fiskeauktionens autorisationsnummer og adresse.«

ii) Oplysningerne vedrørende rubrik I.7 affattes således:

»Fra renseanlæg/ekspeditionscenter eller fiskeauktion

Hvis partiet af levende toskallede bløddyr afsendes fra et renseanlæg/ekspeditionscenter, eller hvis kammuslinger og ikke-filtrerede havsnegle og pighuder, der er høstet uden for klassificerede produktionsområder, afsendes fra en auktionshal, angives renseanlæggets/ekspeditionscentrets eller auktionshallens autorisationsnummer og adresse.

Hvis partiet afsendes fra et renseanlæg, angives rensningens varighed og dato for ankomst og afsendelse fra renseanlægget. Det ikke relevante overstreges/slettes.«

3) I afsnit VIII foretages følgende ændringer:

a) Indledningen, punkt 1, affattes således:

- »1. Dette afsnit gælder ikke for toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle, der afsættes levende. Med undtagelse af kapitel I og II gælder det for disse dyr, når de ikke afsættes levende, og de skal da være erhvervet i overensstemmelse med afsnit VII.

I dette afsnit forstås ved »superkøling« en proces, hvorved ferske fiskevarers temperatur sænkes til mellem fiskenes oprindelige frysepunkt og ca. 1-2 °C lavere.

Dette afsnit gælder for optøede uforarbejdede fiskevarer og ferske fiskevarer, der er tilsat fødevaretilætningsstoffer i overensstemmelse med den relevante EU-lovgivning.«

b) Kapitel III, del A, affattes således:

»A. BESTEMMELSER FOR FERSKE FISKEVARER

1. Hele eller rensede ferske fiskevarer kan transporteres og opbevares i koldt vand om bord på fartøjer. De kan også transporteres i koldt vand efter landingen og transporteres fra akvakulturvirksomheder, indtil de ankommer til den virksomhed på land, der udøver anden virksomhed end transportvirksomhed og sortering. Hvis der anvendes beholdere af trelags polyethylen fyldt med vand og is, kan hele de rensede ferske fiskevarer transporteres efter ankomsten til virksomheden på land, der udøver anden virksomhed end transportvirksomhed, forudsat at kravene i kapitel VIII, punkt 1, litra a), er opfyldt.
2. Nedkølede, uemballerede varer, der ikke skal distribueres, afsendes, tilberedes eller forarbejdes straks efter ankomsten til en virksomhed på land, skal opbevares i is under passende forhold eller, hvis der er tale om hele eller rensede ferske fiskevarer, i beholdere af trelags polyethylen af isolerende materiale fyldt med is og vand.
3. Der tilføres is, så ofte det er nødvendigt. Hvis der anvendes beholdere af trelags polyethylen fyldt med vand og is, skal de være rene og ubeskadigede. Vandet skal have en temperatur så tæt på 0 °C som muligt og dække alle fiskene. Is skal dække hele vandoverfladen i beholderne og sikre, at alle fisk befinder sig under islaget.
4. Emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.

5. Arbejde såsom hovedskæring og rensning skal foretages under hygiejniske forhold. Rensning skal, hvis der teknisk og kommercielt er mulighed herfor, finde sted hurtigst muligt, efter at varerne er fanget eller landet. Varerne skal vaskes omhyggeligt straks derefter.
6. Arbejde såsom filetering og opskæring skal udføres på en sådan måde, at forurening eller tilsmudsning af fileterne og skiverne undgås. Fileterne og skiverne må kun ligge på arbejdsbordet i den tid, det tager at tilberede dem. Fileter og skiver skal indpakkes og om nødvendigt emballeres, og de skal nedkøles hurtigst muligt efter tilberedningen.
7. Beholdere til forsendelse eller opbevaring af uemballerede tilberedte ferske fiskevarer, der opbevares i is, skal sikre, at smeltevandet bortledes og ikke forbliver i kontakt med fiskevarerne.»

c) Kapitel VIII, punkt 1, affattes således:

»1. Fiskevarer skal under transport opbevares ved den krævede temperatur. Det gælder især følgende:

- a) ferske fiskevarer, optøede uforarbejdede fiskevarer samt kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is. Hvis der anvendes beholdere af trelags polyethylen fyldt med vand og is til transport af hele og rensede ferske fiskevarer, skal der være is til stede under hele opbevaringen/transporten, som skal foregå ved kontrolleret temperatur. Transport og opbevaring af hele og rensede ferske fiskevarer i beholdere af trelags polyethylen fyldt med vand og is må ikke vare i mere end 3 dage
- b) frosne fiskevarer, med undtagelse af hel fisk til konservesfremstilling, som først er blevet frosset i saltlage, skal under transport opbevares ved en permanent temperatur på -18°C eller derunder i alle dele af varen, eventuelt med kortvarige stigninger på højst 3°C
- c) hvis superkølingsprocessen anvendes til transport af ferske fiskevarer, er transport i kasser uden is tilladt, forudsat at det tydeligt fremgår af disse kasser, at de indeholder superkølede fiskevarer. Under transporten skal superkølede fiskevarer overholde temperaturkrav i et interval på mellem $-0,5$ og -2°C i produktets kerne. Transport og opbevaring af superkølede fiskevarer må ikke vare i mere end 5 dage.»

4) I afsnit X foretages følgende ændringer:

a) Kapitel I, punkt 3, affattes således:

»3. Æggene skal leveres til forbrugeren senest 28 dage efter lægningen.«

b) I kapitel I tilføjes følgende som punkt 4:

»4. For æg produceret af høner af arten *Gallus gallus* fastsættes »datoen for mindste holdbarhed« som defineret i artikel 2, stk. 2, litra r), i forordning (EU) nr. 1169/2011 til højst 28 dage efter lægningen. Hvis æglægningsperioden er angivet, fastsættes denne dato til den første dag i denne periode.«

5) Afsnit XVI affattes således:

»AFSNIT XVI: HØJT FORARBEJDEDE PRODUKTER

Lejdere af fødevarer virksomheder, der fremstiller følgende højt forarbejdede animalske produkter, skal sikre, at behandlingen af de anvendte råvarer fjerner enhver risiko for dyre- eller folkesundheden:

- a) chondroitinsulfat
- b) hyaluronsyre
- c) andre hydrolyserede bruskprodukter
- d) chitosan
- e) glucosamin
- f) osteløbe

- g) husblas
- h) aminosyrer, der er godkendt som fødevaretilsætningsstoffer, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (*)
- i) fødevareromaer, der er godkendt i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 (**)
- j) fedtderivater.

Råvarerne anvendt til fremstillingen af de højt forarbejdede produkter nævnt i punkt 1 skal komme fra:

- a) dyr, herunder fjer deraf, der er blevet slagtet på et slagteri, og hvis kød er blevet fundet egnet til konsum efter inspektionen før og efter slagtning, eller
- b) fiskevarer, der opfylder kravene i afsnit VIII, eller
- c) afsmeltet fedt og grever, der opfylder kravene i afsnit XII, eller uld, hvis disse produkter er blevet underkastet en af følgende processer:
 - 1) omestring eller hydrolyse ved en temperatur på mindst 200 °C under tilsvarende passende tryk i mindst 20 minutter (glycerol, fedtsyrer og estere)
 - 2) forsæbning med NaOH 12M:
 - i en batchproces ved 95 °C i tre timer eller
 - i en kontinuerlig proces ved 140 °C ved 2 bar (2 000 hPa) i otte minutter eller
 - 3) hydrogenering ved 160 °C ved 12 bar (12 000 hPa) i 20 minutter.

Menneskehår må ikke anvendes som en kilde til fremstilling af aminosyrer.

(*) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16).

(**) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 34).«