

Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

(2000/C 365 E/03)

(EØS-relevant tekst)

KOM(2000) 438 endelig udg. — 2000/0179(COD)

(Forelagt af Kommissionen den 14. juli 2000)

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN
EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske
Fællesskab, særlig artikel 152, stk. 4, litra b),

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale
Udvalg,

under henvisning til udtalelse fra Regionsudvalget,

i henhold til fremgangsmåden i traktatens artikel 251, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning ... (om fødevarerhygiejne) fastsættes de grundlæggende hygiejnebestemmelser, som virksomhedslederne skal overholde for at garantere fødevarerens sikkerhed.
- (2) Nogle fødevarer kan udgøre særlige risici for menneskers sundhed, hvorfor der bør fastsættes særlig hygiejnebestemmelser for at garantere fødevarerens sikkerhed.
- (3) Dette gælder især animalske fødevarer, i forbindelse med hvilke der har været hyppige indberetninger af mikrobiologiske og kemiske risici.
- (4) Som led i den fælles landbrugspolitik er der fastsat særlige sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af produkter, der står på listen i traktatens bilag I.
- (5) Ved hjælp af disse sundhedsbestemmelser har handelsbarriererne for de pågældende produkter kunnet fjernes, hvilket har bidraget til oprettelsen af det indre marked og samtidig sikret et højt niveau for beskyttelse af folkesundheden.
- (6) Disse særlige bestemmelser findes i en lang række direktiver, herunder:

— Rådets direktiv 64/433/EØF af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fersk kød ⁽¹⁾, senest ændret ved direktiv 95/23/EF ⁽²⁾

— Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af fersk fjerkrækød ⁽³⁾, senest ændret ved direktiv 97/79/EF ⁽⁴⁾

— Rådets direktiv 77/96/EØF af 21. december 1976 om trikinundersøgelse i forbindelse med indførsel af fersk kød af tamsvin fra tredjelande ⁽⁵⁾, senest ændret ved direktiv 94/59/EF ⁽⁶⁾

— Rådets direktiv 77/99/EØF af 21. december 1976 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og markedsføring af kødprodukter og visse produkter af animalsk oprindelse ⁽⁷⁾, senest ændret ved direktiv 97/76/EF ⁽⁸⁾

— Rådets direktiv 89/437/EØF af 20. juni 1989 om hygiejne- og sundhedsproblemer i forbindelse med produktion og markedsføring af ægprodukter ⁽⁹⁾, senest ændret ved direktiv 96/23/EF

— Rådets direktiv 91/492/EØF af 15. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr ⁽¹⁰⁾, senest ændret ved direktiv 97/79/EF

— Rådets direktiv 91/493/EØF af 22. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer ⁽¹¹⁾, senest ændret ved direktiv 97/79/EF

— Rådets direktiv 91/495/EØF af 27. november 1990 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt ⁽¹²⁾, senest ændret ved akten vedrørende Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse

⁽³⁾ EFT L 55 af 8.3.1971, s. 23.

⁽⁴⁾ EFT L 24 af 30.1.1998, s. 31.

⁽⁵⁾ EFT L 26 af 31.1.1977, s. 8.

⁽⁶⁾ EFT L 315 af 8.12.1994, s. 18.

⁽⁷⁾ EFT L 26 af 31.1.1977, s. 85.

⁽⁸⁾ EFT L 10 af 16.1.1998, s. 25.

⁽⁹⁾ EFT L 212 af 22.7.1989, s. 87.

⁽¹⁰⁾ EFT L 168 af 24.9.1991, s. 1.

⁽¹¹⁾ EFT L 268 af 24.9.1991, s. 15.

⁽¹²⁾ EFT L 268 af 24.9.1991, s. 41.

⁽¹⁾ EFT 121 af 29.7.1964, s. 2101/64.

⁽²⁾ EFT L 243 af 11.10.1995, s. 7.

- Rådets direktiv 92/45/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med nedlægning af vildtlevende vildt og afsætning af kød deraf ⁽¹⁾, senest ændret ved direktiv 97/79/EF
 - Rådets direktiv 92/46/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, varmebehandlet mælk og mælkebaserede produkter ⁽²⁾, senest ændret ved direktiv 96/23/EF
 - Rådets direktiv 92/48/EØF af 16. juni 1992 om fastsættelse af minimumshygiejnebestemmelser for fiskerivarer fremstillet om bord på visse fartøjer i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, litra a), nr. i), i direktiv 91/493/EØF ⁽³⁾
 - Rådets direktiv 92/118/EØF af 17. december 1992 om dyresundhedsmæssige og sundhedsmæssige betingelser for samhandel med og indførsel til Fællesskabet af produkter, der for så vidt angår disse betingelser ikke er underlagt specifikke fællesskabsbestemmelser, som omhandlet i bilag A, kapitel I, i direktiv 89/662/EØF, og for så vidt angår patogener, i direktiv 90/425/EØF ⁽⁴⁾, senest ændret ved direktiv 97/79/EF
 - Rådets direktiv 94/65/EF af 14. december 1994 om krav til fremstilling og afsætning af hakket kød og tilberedt kød ⁽⁵⁾.
- (7) Med hensyn til folkesundhed indeholder disse direktiver fælles principper for så vidt angår det ansvar, som producenter af animalske produkter har, myndighedernes forpligtelser, de tekniske krav til strukturen i og driften af virksomheder, der håndterer animalske produkter, de hygiejnekrav, der gælder for disse virksomheder, procedurerne for autorisation af virksomheder, oplagrings- og transportbetingelser, sundhedsmærkning af produkterne mv.
 - (8) Mange af disse principper er identiske med principperne i forordning ... (om fødevarerhygiejne), der fungerer som fælles grundlag for alle fødevarer.
 - (9) Som følge af det fælles grundlag kan ovennævnte direktiver forenkles.
 - (10) Disse særlige bestemmelser kan forenkles yderligere, ved at eventuelle uoverensstemmelser, der er opstået ved vedtagelsen af dem, fjernes.
 - (11) Med indførelsen af HACCP-proceduren skal virksomhedslederne udvikle metoder til at kontrollere og reducere eller eliminere biologiske, kemiske eller fysiske risici.
 - (12) Ovennævnte fører til en fuldstændig omarbejdning af de særlige hygiejnebestemmelser og til større gennemsigtighed.
 - (13) Det principielle formål med at omarbejde de almindelige og særlige hygiejnebestemmelser er at opnå et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevarer sikkerhed.
 - (14) Det er derfor nødvendigt at bevare, og hvis det kræves for at beskytte forbrugerne, at skærpe de nærmere hygiejnebestemmelser for animalske produkter.
 - (15) Primærproduktionen, transporten af dyr, slagtingen og forarbejdningen frem til salgsstedet i detailledet skal betragtes som dele af et indbyrdes sammenhængende hele, hvor dyresundhed, dyrevelfærd og folkesundhed hører uløseligt sammen.
 - (16) Dette kræver kommunikation mellem de forskellige parter i fødevarerekæden.
 - (17) Der kan fastsættes mikrobiologiske kriterier, mål og/eller præstationsstandarder efter de relevante procedurer i forordning ... (om fødevarerhygiejne). Indtil der fastsættes nye mikrobiologiske kriterier, gælder kriterierne i ovennævnte direktiver fortsat.
 - (18) For virksomheder, der har begrænset produktionskapacitet til håndtering af animalske fødevarer, og som er udsat for særlige vanskeligheder eller kun leverer til det lokale marked, skal medlemsstaterne have de nødvendige midler til at fastsætte særlige hygiejnebestemmelser, når blot fødevarer sikkerheden ikke bringes i fare, og der tages hensyn til, at det lokale marked i nogle tilfælde kan gå ud over de nationale grænser.
 - (19) Importerede animalske fødevarer skal mindst være af samme eller tilsvarende sundhedsstandard som dem, der produceres i EF, og der skal indføres ensartede procedurer for at sørge for, at dette mål nås.
 - (20) Som følge af omarbejdningen kan de nugældende hygiejnebestemmelser ophæves. Dette sker ved Rådets direktiv .../.../EF om ophævelse af visse direktiver om fødevarerhygiejne og sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF.

⁽¹⁾ EFT L 268 af 14.9.1992, s. 35.

⁽²⁾ EFT L 268 af 14.9.1992, s. 1.

⁽³⁾ EFT L 187 af 7.7.1992, s. 41.

⁽⁴⁾ EFT L 62 af 15.3.1993, s. 49.

⁽⁵⁾ EFT L 368 af 31.12.1994, s. 10.

- (21) De produkter, som denne forordning omfatter, står i traktatens bilag I.
- (22) EF-lovgivningen om fødevarehygiejne er baseret på videnskabelig rådgivning. Derfor bør de videnskabelige komitéer for forbrugerbeskyttelse og levnedsmiddelsikkerhed, der er nedsat ved Kommissionens afgørelse 97/579/EF af 23. juli 1997 ⁽¹⁾, og Den Videnskabelige Styringskomité, der er nedsat ved Kommissionens afgørelse 97/404/EF af 10. juni 1997 ⁽²⁾, høres, når det er nødvendigt.
- (23) For at tage hensyn til den tekniske og videnskabelige udvikling bør der være en procedure, så der kan vedtages bestemmelser som krævet i denne forordning. Der bør ligeledes være en procedure, så der om nødvendigt kan skabes en blød overgang til det krævede sundhedsniveau.
- (24) Da de foranstaltninger, der er nødvendige for at gennemføre denne forordning, er generelle foranstaltninger efter artikel 2 i Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen ⁽³⁾, bør de vedtages efter forskriftsproceduren i afgørelsens artikel 5 —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Anvendelsesområde

Ved denne forordning fastsættes der særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

Artikel 2

Definitioner

Ved anvendelsen af denne forordning gælder definitionerne i forordning .../... (om fødevarehygiejne). Derudover gælder definitionerne i bilag I til denne forordning.

Artikel 3

Generel forpligtelse

Ud over at overholde bestemmelserne i forordning ... (om fødevarehygiejne) skal virksomhedslederne sørge for, at animalske fødevarer fremstilles og afsættes i overensstemmelse med bilag II til nærværende forordning.

Artikel 4

Import fra tredjelande

Animalske fødevarer, der importeres fra tredjelande, skal være i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag III til denne forordning.

Artikel 5

Ændring af bilag og gennemførelsesforanstaltninger

Efter proceduren i artikel 6:

1. kan bestemmelserne i bilagene til denne forordning ophæves, ændres, tilpasses eller suppleres for at tage hensyn til udarbejdelsen af kodekser for god praksis, virksomhedsledernes gennemførelse af fødevaresikkerhedsprogrammer, nye risikovurderinger og eventuel fastsættelse af fødevaresikkerhedsmål og/eller præstationsstandarder.
2. kan der vedtages gennemførelsesforanstaltninger med henblik på en ensartet gennemførelse af bilagene.

Artikel 6

Den stående komité-procedure

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF ⁽⁴⁾.
2. Når der henvises til dette stykke, finder forskriftsproceduren i artikel 5 i afgørelse 1999/468/EF anvendelse i overensstemmelse med samme afgørelses artikel 7, stk. 3, og artikel 8.
3. Perioden omhandlet i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF er tre måneder.

Artikel 7

Denne forordning træder i kraft på dagen for offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den anvendes fra den 1. januar 2004.

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

⁽¹⁾ EFT L 237 af 28.8.1997, s. 18.

⁽²⁾ EFT L 169 af 27.6.1997, s. 85.

⁽³⁾ EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.

⁽⁴⁾ EFT L 225 af 18.10.1968, s. 23.

BILAG I

DEFINITIONER

1. **Kød**

- 1.1. *kød*: alle konsumegnede dele af dyr
- 1.1.1. *kød af tamhovdyr*: kød af tamkvæg (herunder arterne Bubalus og Bison), -svin, -får og -geder og tamdyr af hestefamilien
- 1.1.2. *fjerkrækød*: kød af opdrættet fjerkræ, herunder fjerkræ, der ikke betragtes som tamfjerkræ, men som opdrættes som tamfjerkræ (opdrættet fuglevildt)
- 1.1.3. *kød af lagomorfer*: kød af kaniner og harer og gnavere opdrættet til konsum
- 1.1.4. *kød af vildtlevende vildt*: kød af:
- vildtlevende jagtbare landpattedyr, herunder pattedyr, der lever frit i indhegnede områder på samme betingelser som vildtlevende vildt
 - vildtlevende jagtbare fugle
- 1.1.5. *kød af opdrættet vildt*: kød af opdrættede vilde parrettåede hovdyr (herunder hjortedyr og dyr af svinefamilien) og opdrættede strudsefugle
- 1.2. *vildtlevende storvildt*: vildtlevende pattedyr af ordenen Artiodactyla, Perissodactyla og Marsupialia og andre pattedyrarter, der i national jagtlovgivning er klassificeret som storvildt
- 1.3. *vildtlevende småvildt*: vildtlevende fuglevildt og vildtlevende pattedyr, der ikke er klassificeret som storvildt
- 1.4. *slagtekrop (af tamhovdyr)*: hele et slagtet tamhovdyrs krop efter afblødning, udtagning af organer, afskæring af lemmerne i forknæled og haseled, af hoved, hale og eventuelt yver og endvidere for kvæg, får, geder og heste efter afhudning
- 1.5. *slagtekrop (af fjerkræ)*: hel fjerkrækrop efter afblødning, plukning og udtagning af organer; dog er udtagning af hjerte, lever, lunger, kråse, kro og nyrer og afskæring af fødder i haseled, af hoved og af luft- og spiserør ikke obligatorisk
- 1.6. »New York dressed« *fjerkræ*: fjerkrækroppe til senere udtagning
- 1.7. *fersk kød*: kød, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, og som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning ikke har undergået nogen behandling, der forlænger holdbarheden
- 1.8. *slagteaffald*: kød, for så vidt det ikke hører til slagtekroppen, også selv om det stadig er i naturlig forbindelse med slagtekroppen
- 1.9. *organer*: slagteaffald fra bryst-, bug- og bækkenhule, inklusive luft- og spiserør, og hos fjerkræ og fugle kroen
- 1.10. *slagteri*: en virksomhed til slagtning af dyr, hvis kød skal sælges til konsum, inklusive arealer, der er til rådighed i forbindelse hermed til opstaldning af dyr, der afventer slagtning det pågældende sted
- 1.11. *opskæringsvirksomhed*: en virksomhed, der udbener og/eller opskærer slagtekroppe, dele af slagtekroppe og andre spiselige dele af dyr, herunder lokaler ved salgssteder, hvor dette arbejde udføres med henblik på levering til forbrugerne, eller andre salgssteder
- 1.12. *vildtindsamlingscentral*: en virksomhed, hvor nedlagt vildtlevende vildt anbringes, indtil det transporteres til en vildthåndteringsvirksomhed
- 1.13. *vildthåndteringsvirksomhed*: en virksomhed, der flår vildt og forestår den videre håndtering af kød fra nedlagt vildt
- 1.14. *hakket kød*: udbenet kød, som er findelt eller hakket i en hakkemaskine med snegl
- 1.15. *maskinudbenet kød*: produkt, der fremkommer ved mekanisk adskillelse af kød, der sidder tilbage på knoglerne efter udbening, således at kødets cellestruktur ødelægges
- 1.16. *tilberedt kød*: fersk kød, herunder hakket kød, der er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en behandling, der ikke er tilstrækkelig til at ændre kødets interne cellestruktur og dermed fjerne dets karakter af fersk kød.

2. **Levende toskallede bløddyr**

- 2.1. *toskallede bløddyr*: bløddyr af klassen Lamellibranchiata, der filtrerer føden, inden den optages, herunder også pighuder, sækdyr og havsnegle
- 2.2. *marine biotoksiner*: giftstoffer, der ophobes i toskallede bløddyr, som lever af plankton, der indeholder disse toksiner
- 2.3. *konditionering*: midlertidig opbevaring af levende toskallede bløddyr, der kommer fra klasse A-områder, i tanke eller i andre anlæg med rent havvand eller på naturlige voksesteder for at fjerne sand, mudder eller slim og for at forbedre de organoleptiske egenskaber
- 2.4. *producent*: fysisk eller juridisk person, der høster levende toskallede bløddyr fra et produktionsområde med alle former for hjælpemidler for at håndtere og afsætte dem
- 2.5. *produktionsområde*: hav-, delta- eller laguneområde med naturlige voksesteder for toskallede bløddyr eller steder, der anvendes til dyrkning af toskallede bløddyr, og hvorfra der høstes levende toskallede bløddyr
- 2.6. *genudlægningsområde*: hav-, delta- eller laguneområde, der er godkendt af myndighederne, og som er klart afgrænset og afmærket ved hjælp af bøjer, pæle eller andre fastgjorte anordninger, og som udelukkende er beregnet til naturlig rensning af levende toskallede bløddyr
- 2.7. *ekspeditionscenter*: godkendt landbaseret eller vandbaseret anlæg til modtagelse, konditionering, vaskning, rengøring, sortering og indpakning af levende toskallede bløddyr, som er egnet til konsum
- 2.8. *renseanlæg*: godkendt anlæg med tanke, som tilføres rent havvand, og hvori de levende toskallede bløddyr anbringes i tilstrækkeligt lang tid til, at de bliver mikrobiologisk dekontamineret, så de bliver egnet til konsum
- 2.9. *genudlægning*: en proces, der består i under myndighedernes tilsyn at overføre levende toskallede bløddyr til godkendte hav-, delta- eller laguneområder i tilstrækkeligt lang tid til, at de dekontamineres. Flytning af toskallede bløddyr til mere lovende områder med henblik på yderligere vækst er ikke omfattet af definitionen
- 2.10. *fækale colibakterier*: fakultativt aerobe, gramnegative, ikke-spoedannende, cytochromoxidasenegative stavbakterier, der kan fermentere laktose under gasudvikling ved tilstedeværelse af galdesalte eller andre overfladeaktive stoffer med tilsvarende væksthæmmende egenskaber ved $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ inden for 24 timer
- 2.11. *E. coli*: fækale colibakterier, der kan omdanne tryptophan til indol ved $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ inden for 24 timer
- 2.12. *rent havvand*: havvand, brakvand eller saltvand fremstillet af ferskvand, som er fri for mikrobiologisk forurening, skadelige stoffer og/eller toksisk marint plankton i sådanne mængder, at det kan skade de toskallede bløddyr og fiskerivarernes sundhedskvalitet.

3. **Fiskerivarer**

- 3.1. *fiskerivarer*: alle vildtlevende eller opdrættede saltvands- og ferskvandsdyr, undtagen levende toskallede bløddyr, havpattedyr og frøer, og dele deraf, herunder deres rogn og mælke
- 3.2. *akvakulturprodukter*: alle fiskerivarer, der er blevet til og er opdrættet under kontrollerede forhold, indtil de afsættes som fødevarer, samt saltvands- og ferskvandsfisk og -krebssdyr, der fanges som unge i deres naturlige miljø og opdrættes, indtil de når den ønskede handelsstørrelse til konsum. Fisk og krebsdyr af handelsstørrelse, som fanges i deres naturlige miljø og opbevares levende, indtil de sælges på et senere tidspunkt, betragtes ikke som akvakulturprodukter, hvis de blot holdes i live, uden at der gøres forsøg på at øge deres størrelse eller vægt
- 3.3. *fabriksfartøj*: ethvert fartøj, også fiskerfartøj, om bord på hvilket fiskerivarerne undergår en eller flere af følgende processer efterfulgt af indpakning: filetering, udskæring, flåning, hakning eller forarbejdning; fiskerfartøjer, hvor der kun koges krebsdyr eller bløddyr om bord, betragtes ikke som fabriksfartøjer
- 3.4. *frysefartøj*: ethvert fartøj, også fiskerfartøj, om bord på hvilket der fryses fiskerivarer efter eventuel afblødning, hovedskæring, rensning og fjernelse af finner. Om nødvendigt efterfølges dette arbejde af indpakning og/eller emballering
- 3.5. *maskinudbenet fiskekød*: kød, der er udvundet mekanisk af rensset, hel fisk eller af ben efter filetering
- 3.6. *rent havvand*: se definitionen i punkt 2.12
- 3.7. *rent flod- eller søvand*: flod- eller søvand, der er fri for mikrobiologisk forurening og skadelige stoffer i sådanne mængder, at det kan skade fiskerivarernes sundhedskvalitet.

4. Æg

- 4.1. *æg*: fugleæg i skal, som er egnet til direkte konsum eller fremstilling af ægprodukter, undtagen æg med brud, rugede eller kogte æg
- 4.2. *flydende æg*: ubehandlet ægindhold efter fjernelse af skallen
- 4.3. *ægproducerende bedrift*: bedrift, der producerer æg til konsum
- 4.4. *knækæg*: æg med defekt skal, uden brud og med ubrudte hinder.

5. Mælk

- 5.1. *mælk*: sekretion fra mælkekirtlerne, fri for råmælk
- 5.2. *rå mælk*: mælk, der ikke er blevet opvarmet til over 40 °C; der kan udføres behandlinger som homogenisering og standardisering, der har indflydelse på mælkenes kvalitet
- 5.3. *mælkeproducerende bedrift*: en bedrift, hvor der holdes køer, får, geder, bøfler eller hundyr af andre arter med henblik på mælkeproduktion
- 5.4. *mejeri*: en virksomhed, der forarbejder mælk eller videreforarbejder forarbejdet mælk.

6. Frølår og snegle

- 6.1. *frølår*: de bageste dele af kroppen, afskåret på tværs bag forlemmerne, udtaget og flået, af arten Rana (frøfamilien)
- 6.2. *snegle*: landsnegle af arten Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum og arter af Achatinides-familien.

7. Forarbejdede produkter

- 7.1. *forarbejdede produkter*: fødevarer, der fremkommer ved, at uforarbejdede produkter fx varmebehandles, røges, nedsaltes, modnes, tørres, marineres mv. eller underkastes en kombination af disse behandlinger, og/eller en kombination af disse produkter; der kan tilsættes stoffer, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber
- 7.2. *kødprodukter*: produkter, der fremkommer ved behandling af kød
- 7.3. *fiskeprodukter*: fiskerivarer, der er behandlet
- 7.4. *ægprodukter*: produkter, der fremkommer ved behandling af æg, deres forskellige bestanddele eller blandinger deraf efter fjernelse af skal og hinder. De kan delvis suppleres med andre fødevarer eller tilsætningsstoffer. De kan være i flydende, koncentreret, tørret, krystalliseret, frossen, lynfrossen eller koaguleret form
- 7.5. *mejeriprodukter*: produkter, der fremkommer ved behandling af rå mælk, såsom varmebehandlet konsummælk, mælkepulver, valle, smør, ost, yoghurt (også tilsat syre, salt, krydderier eller frugt) og rekonstitueret konsummælk
- 7.6. *afsmeltet animalsk fedt*: fedt fremkommet ved afsmeltning af kød, herunder knogler, og bestemt til konsum
- 7.7. *grever*: de proteinholdige rester fra afsmeltning efter delvis adskillelse af fedt og vand
- 7.8. *gelatine*: naturligt, opløseligt protein, også geldannende, som fremkommer ved delvis hydrolyse af kollagen fremstillet af knogler, huder og skind og sener fra dyr (herunder fisk og fjerkræ)
- 7.9. *behandlede maver, blærer og tarme*: maver, blærer og tarme, der er behandlet, herunder saltet, varmebehandlet eller tørret, efter at de er udtaget og rensat.

8. Andre definitioner

- 8.1. *sammensatte produkter*: fødevarer, der både indeholder animalske og vegetabiliske produkter, som kan være uforarbejdede eller forarbejdede
- 8.2. *ompakning*: fjernelse af produktets oprindelige indpakning for at erstatte den med en ny indpakning efter eventuel fysisk behandling af det uindpakke produkt, såsom opskæring eller skiveskæring
- 8.3. *engrosmarked*: en fødevarevirksomhed, der omfatter flere separate enheder, som har fælles anlæg og afdelinger, hvor der sælges fødevarer til fødevarevirksomheder og ikke til den endelige forbruger.

BILAG II

SÆRLIGE BESTEMMELSER

Indledning

1. Dette bilag gælder for uforarbejdede og forarbejdede animalske produkter. Bilagets bestemmelser gælder ikke for sammensatte produkter. Eventuelle risici, der skyldes anvendelsen af animalske ingredienser skal dog identificeres og kontrolleres og om nødvendigt elimineres eller reduceres til et acceptabelt niveau.
2. Medmindre andet er fastsat, gælder dette bilags bestemmelser ikke for detailsalgsstedet.
3. Hvis virksomheder skal autoriseres i henhold til dette bilag, gælder følgende:

- a) Autoriserede virksomheder tildeles et autorisationsnummer, som suppleres med koder for de typer animalske produkter, der fremstilles. For engrosmarkeder kan autorisationsnummeret suppleres med et sekundært nummer, der angiver enheder eller grupper af enheder, som sælger eller fremstiller animalske produkter.
- b) Medlemsstaterne fører ajourførte lister over autoriserede virksomheder med deres respektive autorisationsnumre.

Endvidere kræves der også autorisation af engrosmarkeder, hvor der håndteres uforarbejdede eller forarbejdede animalske produkter.

4. Hvis det kræves i henhold til dette bilag, skal animalske produkter være forsynet med et ovalt sundhedsmærke i henhold til følgende bestemmelser:

- a) Sundhedsmærket skal anbringes under eller umiddelbart efter fremstillingen på virksomheden på en sådan måde, at det ikke kan genanvendes.
- b) Sundhedsmærket skal være let læseligt og må ikke kunne slettes. Kontrolmyndighederne skal tydeligt kunne se sundhedsmærket.
- c) Sundhedsmærket skal være forsynet med følgende oplysninger:

— afsenderlandets navn, som kan skrives helt ud eller angives med en forkortelse:

A, B, DK, D, EL, E, F, FIN, IRL, I, L, NL, P, S, UK

— virksomhedens autorisationsnummer.

- d) Sundhedsmærket kan, afhængigt af hvordan de forskellige animalske produkter præsenteres, anbringes direkte på produktet, indpakningen eller emballagen eller påtrykkes en etiket, der fastgøres på produktet, indpakningen eller emballagen. Sundhedsmærket kan også bestå af en uaftagelig mærkeplade af et solidt materiale.

Når det drejer sig om animalske produkter i transportcontainere eller engrosemballager, der skal yderligere håndteres, forarbejdes eller indpakkes på en anden virksomhed, kan sundhedsmærket anbringes uden på containeren eller emballagen. I så fald skal den modtagende virksomhedsleder føre bog over mængderne af animalske produkter, deres type, oprindelse og destination.

- e) Det er ikke nødvendigt at sundhedsmærke individuelle animalske produkter i en detailsalgs pakning, hvis sundhedsmærket er anbragt uden på den pågældende detailsalgs pakning.
- f) Når sundhedsmærket anbringes direkte på de animalske produkter, skal farverne være godkendt i henhold til EF-bestemmelserne om anvendelse af farvestoffer i fødevarer.
- g) Hvis animalske produkter udpakkes og siden ompakkes, håndteres eller videreføres på en anden virksomhed, skal denne virksomhed være autoriseret og anbringe sit eget sundhedsmærke på produktet.

Produkter, der ikke skal forsynes med ovennævnte sundhedsmærke, skal være forsynet med et mærke, der kan bruges til at spore produkternes oprindelse, og som tydeligt adskiller sig fra det ovale sundhedsmærke.

5. Ethvert stof undtagen drikkevand, der bruges på produkter for at mindske sundhedsfaren, samt betingelserne for anvendelse heraf skal godkendes efter proceduren i artikel 6 efter udtalelse fra den videnskabelige komité. Gennemførelsen af dette punkt er ikke til hinder for den korrekte gennemførelse af denne forordning.
6. Hvis det er nødvendigt, kan myndighederne indrømme særlige betingelser, især for at tage hensyn til traditionelle produktionsmetoder.

7. Dette bilag gælder, medmindre der er fastsat andre dyresundhedsbestemmelser og strengere bestemmelser for at forebygge og bekæmpe overførbare spongiforme encephalopatis.

A F S N I T I

Kød af tamhovdyr

Dyr eller batcher af dyr, der sendes til slagtning, skal identificeres, således at oprindelsen kan spores.

Dyr må ikke komme fra en bedrift eller et område, hvor der gælder et forbud mod flytning af dyresundhedsmæssige grunde, medmindre myndighederne tillader det.

KAPITEL I

BETINGELSER FOR SLAGTERIER

Slagterier skal være opført og udstyret i overensstemmelse med følgende betingelser:

1. De skal have egnede, hygiejniske opstaldningslokaler eller, hvis klimaforholdene tillader det, ventefolde, der er lette at rengøre og desinficere. Anlæggene skal have faciliteter til vanding og om nødvendigt fodring af dyrene. Bortledningen af spildevand må ikke bringe fødevarer sikkerheden i fare.

Finder myndighederne det nødvendigt, skal de også have særskilte aflåselige rum eller, hvis klimaforholdene tillader det, folde med særskilt afløb til syge eller mistænkte dyr beliggende på et sådant sted, at andre dyr ikke bliver kontamineret.

Opstaldningslokalene skal være af en sådan størrelse, at dyrevelfærdsreglerne overholdes. De skal være udformet, så det er let at foretage levende syn og identificere dyrene eller grupperne af dyr.

2. De skal have et slagtelokale og, hvis det er relevant, et tilstrækkeligt antal lokaler til det arbejde, der skal udføres, og skal være opført på en sådan måde, at kødet ikke forurenes, idet følgende krav skal være opfyldt:

- a) der skal være en særskilt afdeling til bedøvelse og aflødning
- b) ved slagtning af svin skal skoldning, afhåring, skrabning og svidning af dyrene foregå adskilt fra andet arbejde
- c) der skal være installationer, så kødet ikke kommer i berøring med gulve, vægge eller udstyr
- d) anvendes der slagtekæder, skal de være udformet, så slagteprocessen skrider kontinuerligt frem og der undgås krydskontaminering mellem de forskellige dele af slagtekæderne

er der flere slagtekæder på den samme virksomhed, skal disse kæder være adskilt på behørig måde for at undgå krydskontaminering

- e) følgende arbejde skal udføres adskilt fra kødfremstillingen:

- tømning af maver og tarme; på slagterier med begrænset produktion kan myndighederne tillade, at der renses maver og tarme i slagtelokalet på tidspunkter, hvor der ikke slagtes
- videre håndtering af tarme og kallun, hvis dette arbejde udføres på slagteriet
- behandling og rensning af andet slagteaffald; afhudede hoveder skal håndteres i tilstrækkelig afstand fra kød og andet slagteaffald, hvis dette arbejde udføres på slagteriet uden dog at finde sted på slagtekæden

- f) der skal være en særlig afdeling til emballering af slagteaffald, hvis dette arbejde udføres på slagteriet

- g) der skal være et tilstrækkeligt beskyttet område til ekspedition af kød.

3. De skal have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med tilsvarende virkning.
4. Håndvaskene til det personale, der håndterer uindpakket kød, skal være udstyret med haner, der ikke er håndbetjente.
5. Der skal være aflåselige lokaler til kølelagring af kasseret kød og opbevaring af kød, der er erklæret uegnet til konsum.

6. Der skal være et separat sted med de nødvendige faciliteter til rengøring og desinfektion af transportmidler til dyr. Disse steder og faciliteter er ikke obligatoriske, hvis der findes officielt godkendte steder og faciliteter i nærheden.
7. De skal have aflåselige lokaler, der er forbeholdt slagtning af syge og mistænkte dyr. Dette er ikke nødvendigt, hvis slagtningen af disse dyr finder sted på andre virksomheder, der er autoriseret hertil af myndighederne, eller ved afslutningen af den normale slagteperiode. Lokalerne skal rengøres og desinficeres under officielt tilsyn, inden slagtningen genoptages.
8. Hvis der opbevares gødning og mave- og tarmindehold på slagteriets område, skal der være et specielt areal eller aflukke hertil.

KAPITEL II

BETINGELSER FOR OPSKÆRINGSVIRKSOMHEDER

Opskæringsvirksomheder skal:

1. Være opført, så arbejdet skrider kontinuerligt frem eller de forskellige produktionsbatcher er adskilt.
2. Have rum til separat oplagring af emballeret og uindpakket kød, medmindre det oplagres på forskellige tidspunkter.
3. Have opskæringslokaler, der er udstyret, så kølekæden ikke afbrydes under opskæringen.
4. Have håndvaske med haner, der ikke er håndbetjente, til det personale, som håndterer uindpakket kød.
5. Have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med tilsvarende virkning.

KAPITEL III

SLAGTEHYGIEJNE

1. Dyr skal slagtes hurtigst muligt efter ankomsten til slagteriet. Dyrene skal dog hvile, før de slagtes, hvis det kræves af velfærdsårsager. Kun levende dyr til slagtning må bringes ind i slagtelokalet bortset fra dyr, der er nødslagt uden for slagteriet, opdrættet vildt, der er slagtet på produktionsstedet, og vildtlevende vildt.

Dyr, der er døde under transporten eller i opstaldningslokalerne, må ikke anvendes til konsum.

2. Dyrene skal være så rene, at der ikke er unødigt risiko for, at kødet bliver forurenet under slagtningen.
3. Før slagtningen skal dyrene undersøges af myndighederne. Slagteriernes ledere skal følge myndighedernes instrukser, for at det levende syn kan gennemføres under passende forhold.
4. Slagtedyr, som bringes ind i slagtelokalet, skal slagtes hurtigst muligt.

5. Bedøvelse, afblødning, afhudning, behandling og udtagning af organer foretages hurtigst muligt og på en sådan måde, at kødet ikke bliver forurenet. Det skal især sikres, at:

- luft- og spiserøret forbliver intakte under afblødningen undtagen ved rituel slagtning
- hudens yderside ikke kommer i berøring med slagtekroppen under afhudningen, og at personer og udstyr, der kommer i kontakt med hudernes yderside, ikke rører kødet
- der træffes foranstaltninger til at undgå, at fordøjelseskanalens indhold flyder ud ved udtagningen af organer, og at organerne udtages hurtigst muligt efter bedøvelsen
- fjernelsen af yveret ikke resulterer i, at slagtekroppen forurenes med mælk.

6. Dyrene skal afhudes fuldstændigt; det er dog ikke nødvendigt at afhude hovedet

- når det drejer sig om kalve- og fårehoveder, hvis hovederne håndteres på en sådan måde, at kødet ikke forurenes

— hvis hovederne, herunder tunge og hjerne, ikke er til konsum.

Svin, der ikke afhudes, skal straks have børsterne fjernet. Risikoen for, at kødet forurenes med skoldvand, skal begrænses mest muligt. Der må kun anvendes godkendte tilsætningsstoffer hertil, hvis svinene bagefter skylles grundigt med drikkevand.

7. Slagtekroppene må ikke være synligt forurenet med fækalier. Synlig forurening skal bortskæres.
8. Slagtekroppe og slagteaffald må ikke komme i berøring med gulve, vægge eller arbejdsplatforme.
9. Efter slagtingen skal myndighederne foretage en kødkontrol. Slagteriernes ledere skal følge myndighedernes instrukser, for at kødkontrollen kan gennemføres under passende forhold.

De dele af de slagtede dyr, der er fjernet før undersøgelsen efter slagting, skal fortsat kunne identificeres som hørende til en given slagtekrop. Penis kan dog straks fjernes, hvis den ikke udviser sygdomstegn eller læsioner.

Begge nyrer skal løsnes fra fedtkapslen og den perirenale kapsel.

Hvis blod eller slagteaffald fra flere dyr anbringes i samme beholder, inden undersøgelsen efter slagting er afsluttet, skal hele indholdet erklæres for uegnet til konsum, hvis slagtekroppen af et eller flere af disse dyr er blevet erklæret for uegnet til konsum.

Slagtekroppe og slagteaffald må ikke komme i berøring med hinanden, før undersøgelsen efter slagting er afsluttet.

10. Når undersøgelsen efter slagting er afsluttet

- skal tonsillerne fra kvæg på under seks uger og svin fjernes hygiejnisk
- skal de dele, der er uegnet til konsum, straks fjernes fra virksomhedens rene afdeling
- må kød, der er kasseret eller erklæret uegnet til konsum, og biprodukter, der ikke kan benyttes som fødevarer, ikke komme i kontakt med kød, der er erklæret egnet til konsum
- skal organer eller dele af organer, der ikke er fjernet fra slagtekroppen før kødkontrollen, bortset fra nyrerne, eller medmindre andet er fastsat, så vidt muligt og hurtigst muligt fjernes helt.

11. Når slagtingen og kødkontrollen er afsluttet, skal kødet opbevares i henhold til kapitel IX i dette afsnit.

12. På virksomheder, der er autoriseret til slagting af forskellige dyrearter eller til håndtering af kroppe af opdrættet eller vildtlevende vildt, skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskontaminering, ved at de forskellige arter behandles adskilt enten på forskellige tidspunkter eller i forskellige lokaler. Der skal være separate faciliteter til at modtage og opbevare slagtekroppe af opdrættet vildt, der er slagtet på bedriften, og kroppe af vildtlevende vildt.

KAPITEL IV

HYGIEJNE UNDER OPSKÆRING OG UDBENING

1. Slagtekroppe af tamhovdyr kan deles i halve kroppe, og halve kroppe kan deles i fjerdinge eller højst tre stykker på autoriserede slagterier. Yderligere opskæring og udbening skal finde sted på en opskæringsvirksomhed.
2. Arbejdet med kødet skal tilrettelægges på en sådan måde, at der undgås vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner eller andre patogene stoffer, og i den forbindelse gælder især følgende:

- a) Kød til opskæring skal bringes ind i arbejdslokalerne, efterhånden som der er brug for det.
- b) Mens kødet opskæres, udbenes, skæres i skiver eller terninger, indpakkes og emballeres, må nedkølingen af det ikke afbrydes.

Kød, der udbenes og opskæres, inden den oplagrings- og transporttemperatur, der er fastsat i kapitel IX i dette afsnit, er nået, skal bringes direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet eller også anbringes i et kølerum, til det skal bruges. Kød og slagteaffald skal straks efter opskæring og eventuelt emballering nedkøles til henholdsvis 7 °C og 3 °C.

- c) På virksomheder, der er autoriseret til opskæring af forskellige dyrearter, skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskontaminering, eventuelt ved at de forskellige arter behandles adskilt enten på forskellige tidspunkter eller i forskellige lokaler.

KAPITEL V

SÆRLIGE BETINGELSER

Medlemsstaterne kan tilpasse bestemmelserne i kapitel I og II for at tilgodese de virksomheder, der ligger i områder med særligt vanskelige geografiske forhold, eller som har forsyningsvanskeligheder eller leverer til det lokale marked. Hygiejnen må ikke lide under det. Medlemsstaterne giver Kommissionen nærmere oplysninger om de særlige betingelser.

Ved virksomheder, der leverer til det lokale marked, forstås slagterier og opskæringsvirksomheder, der afsætter deres kød i nærheden af det sted, hvor slagterierne og opskæringsvirksomhederne ligger.

KAPITEL VI

NØDSLAGTNING

1. Kød fra dyr, der er blevet nødslagtet som følge af alvorlige fysiologiske forstyrrelser eller funktionsforstyrrelser, må ikke anvendes til konsum.
2. Kød fra dyr, der er nødslagtet uden for slagteriet efter en ulykke, frigives til konsum på det lokale marked, hvis følgende krav er opfyldt:
 - dyret undersøges af en dyrlæge før slagtning. Dyret kan dog slagtes, før det er undersøgt af en dyrlæge, hvis det kræves af velfærdsårsager
 - dyret aflives efter bedøvelse og aflødes, og organerne udtages eventuelt på stedet. Dyrlægen kan i særlige tilfælde tillade aflivning ved skydning
 - det aflivede og aflødte dyr transporteres hurtigst muligt efter aflivningen til et dertil autoriseret slagteri under tilfredsstillende hygiejneforhold. Hvis det aflivede dyr ikke kan bringes til et sådant slagteri inden for en time, skal det transporteres i en container eller et transportmiddel, hvori omgivelsestemperaturen er på mellem 0 °C og 4 °C. Organerne skal udtages hurtigst muligt. Hvis der går for lang tid mellem slagtning og udtagning af organer, kan embedsdyrlægen forlange, at der skal foretages særlig kontrol ved undersøgelsen efter slagtning. Hvis organerne udtages på stedet, skal de følge med slagtekroppen til slagteriet
 - det slagtede dyr og eventuelle organer transporteres hygiejnisk til slagteriet og ledsages af et certifikat, der er udstedt af den dyrlæge, som har beordret dyret slagtet, med en erklæring om resultatet af undersøgelsen før slagtning, angivelse af slagtetidspunktet og oplysning om, hvilken behandling dyret eventuelt har fået, og hvis det er relevant, resultatet af kontrollen af organerne
 - det slagtede dyr erklæres helt eller delvis egnet til konsum efter en grundig kødkontrol eventuelt suppleret med en bakteriologisk undersøgelse og en undersøgelse for restkoncentrationer
 - kødet forsynes ikke med sundhedsmærket, men med et identifikationsmærke, som myndighederne har godkendt.
3. Kød fra dyr, der er nødslagtet efter en ulykke på slagteriet, kan afsættes, hvis dyrene er blevet undersøgt før slagtningen, og hvis der ikke er konstateret nogen alvorlige læsioner ud over dem, der opstod umiddelbart før slagtningen, og hvis de er blevet erklæret helt eller delvis egnet til konsum efter en grundig kødkontrol.

KAPITEL VII

AUTORISATION OG REGISTRERING AF VIRKSOMHEDER

Slagterier, opskæringsvirksomheder og kølelagre skal autoriseres af myndighederne og tildeles et autorisationsnummer. Mindre virksomheder, der kun distribuerer deres produkter på det lokale marked, kan dog registreres. Sådanne virksomheder anvender ikke det sundhedsmærke, som er nævnt i kapitel VIII.

KAPITEL VIII

SUNDHEDSMÆRKNING

1. Embedsdyrlægen er ansvarlig for mærkningen af kød og skal til dette formål føre tilsyn med mærkningen og sørge for forsvarlig opbevaring af det sundhedsstempel, der skal bruges på kødet, og som først må udleveres til hjælpepersonalet eller virksomhedens ansatte på det tidspunkt, hvor mærkningen skal finde sted, og kun i den dertil nødvendige periode.

Det er ikke tilladt at fjerne sundhedsmærkerne, medmindre kødet forarbejdes yderligere på en anden separat autoriseret virksomhed, hvor det oprindelige mærke skal erstattes af et mærke med virksomhedens eget nummer.

2. Når kødkontrollen er afsluttet, skal de hele og halve kroppe, fjerdingerne og de halve kroppe opskåret i tre stykker mærkes med et farvestempel eller brændemærkes på den udvendige side, så oprindesslagteriet let kan identificeres.
3. Levere skal brændemærkes, medmindre de indpakkes eller emballeres.
4. På opskåret kød og emballeret, opskåret slagteaffald fra en opskæringsvirksomhed skal mærket anbringes på en etiket, der fastgøres på emballagen eller trykkes på emballagen. Hvis det opskårne kød eller slagteaffald er indpakket, kan etiketten dog anbringes på indpakningen på en sådan måde, at etiketten går i stykker, når indpakningen åbnes.
5. Sundhedsmærket kan indeholde navnet på den embedsdyrlæge, der har foretaget kødkontrollen.

KAPITEL IX

OPLAGRING, TRANSPORT OG MODNING

1. Kød og slagteaffald skal efter kødkontrollen nedkøles efter en konstant faldende temperaturkurve til en indre temperatur på henholdsvis højst 7 °C og 3 °C, medmindre det opskæres og udbenes varmt. Under nedkølingen skal der være passende ventilation for at undgå kondensation på kødets overflade.

Af tekniske grunde, der hænger sammen med kødets modning, kan der dispenseres herfra i enkelttilfælde, med henblik på transport af kødet til opskæringsvirksomheder eller slagterforretninger, der ligger i umiddelbar nærhed af slagteriet, hvis transporten ikke varer over en time.

2. Kød til frysning skal straks indfryses, men kan forinden undergå stabilisering i en periode.
3. Uindpakket kød og emballeret kød må ikke oplagres i samme rum, medmindre oplagringen finder sted på forskellige tidspunkter.
4. Hele kroppe, halve kroppe, halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer og fjerdinge kan transporteres ved højere temperaturer end dem, der er anført i punkt 1, på betingelser, der skal fastsættes efter proceduren i artikel 6 efter høring af den videnskabelige komité.
5. Kødet må ikke komme i berøring med gulvet. Beholdere må ikke anbringes direkte på gulvet.
6. Emballeret kød må ikke transporteres sammen med uemballeret kød, medmindre det er fysisk adskilt. Maver må kun transporteres, hvis de er skoldet eller rensat, og hoveder og tæer kun, hvis de er afhudet eller skoldet og skrabet.

KAPITEL X

YDERLIGERE GARANTIER

Med hensyn til salmonella gælder følgende regler for okse- og svinekød til Sverige og Finland:

- a) på oprindelsesvirksomheden skal der af senderne tages stikprøver, som underkastes en mikrobiologisk undersøgelse
- b) sender af okse- og svinekød skal ikke undersøges som nævnt i litra a), hvis de skal sendes til en virksomhed for at blive pasteuriseret, steriliseret eller underkastet en behandling med tilsvarende virkning
- c) kød med oprindelse i en virksomhed, der er omfattet af et operationelt program, som Kommissionen efter proceduren i artikel 6 har anerkendt som svarende til det, der er godkendt for Sverige og Finland, skal ikke undersøges som nævnt i litra a).

Medlemsstaternes operationelle programmer kan ændres og ajourføres af Kommissionen efter proceduren i artikel 6.

AFSNIT II

Fjerkrækød

Dette afsnits bestemmelser finder tilsvarende anvendelse på kød af lagomorfer.

Strudsefugle skal håndteres i henhold til nedenstående bestemmelser, men forholdene skal være tilpasset dyrenes størrelse, for at hygiejnebestemmelserne kan overholdes.

KAPITEL I

TRANSPORT AF FJERKRÆ TIL SLAGTERIET

1. Ved indsamlingen af fjerkræ på bedriften og under transporten skal dyrene håndteres forsigtigt, uden at de ophidses unødigt. Kun dyr, der ikke har sygdomssymptomer eller andre skavanker, må transporteres. Eventuelt skal dyr med sygdomssymptomer eller med oprindelse i flokke, der vides at være kontamineret med agenser, der er af betydning for folkesundheden, transporteres under myndighedernes kontrol.
2. Udstyret til indsamling af levende dyr skal rengøres og desinficeres, før det tages i brug igen. Kasser til levering af fjerkræ til slagteriet skal være fremstillet af korrosionsbestandigt materiale og være lette at rengøre og desinficere.
3. Ved ankomsten til slagteriet skal dyrene hvile, før de slagtes.

KAPITEL II

BETINGELSER FOR SLAGTERIER

For slagterier gælder følgende:

1. De skal have et lokale eller en overdækket afdeling til at modtage dyrene og undersøge dem før slagtning.
2. De skal være opført på en sådan måde, at kødet ikke bliver forurennet, dvs.:
 - der skal være et slagtelokale dels til bedøvelse og afblødning dels til plukning og eventuelt skoldning, som skal foregå på hvert sit sted
 - der skal være et lokale til udtagning af organer og videre behandling, som er stort nok til, at udtagningen af organer kan foregå på et sted, der er tilstrækkeligt langt fra de andre arbejdssteder til at forhindre forurening eller er adskilt fra dem ved en skillevæg
 - slagtekæderne skal være udformet, så slagteprocessen skrider kontinuerligt frem og der undgås krydskontaminering mellem de forskellige dele af slagtekæderne samt mellem slagtekroppe og vægge, udstyr mv.
 - der skal være et tilstrækkeligt beskyttet område til ekspedition af kød.
3. De skal have køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet i forhold til produktionens størrelse.
4. De skal have aflåselige lokaler til kølelagring af kasseret kød.
5. De skal have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med tilsvarende virkning.
6. Håndvaskene til det personale, der håndterer uindpakket kød, skal være udstyret med haner, der ikke er håndbetjente.
7. Der skal være et separat sted med de nødvendige faciliteter til rengøring og desinfektion af transportmidler og eventuelt transportudstyr som fx kasser. Disse steder og faciliteter er ikke obligatoriske, hvis der findes officielt godkendte steder og faciliteter i nærheden.

KAPITEL III

BETINGELSER FOR OPSKÆRINGSVIRKSOMHEDER

Opskæringsvirksomheder skal:

1. være opført, så arbejdet skrider kontinuerligt frem eller de forskellige batcher er adskilt

2. have rum til separat oplagring af emballeret og uindpakket kød, medmindre det oplagres på forskellige tidspunkter
3. have opskæringslokaler, der er udstyret, så kølekæden ikke afbrydes under opskæringen
4. have håndvaske med haner, der ikke er håndbetjente, til det personale, der håndterer uindpakket kød
5. have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med tilsvarende virkning.

Hvis følgende arbejde foregår på opskæringsvirksomheden:

- udtagning af gæs og ænder, der er opdrættet til produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsbedriften
- udtagning af »New York dressed« fjerkræ,

skal der være særskilte lokaler hertil, medmindre dette arbejde udføres på et andet tidspunkt end opskæringen og på betingelse af, at der rengøres og desinficeres ordentligt bagefter.

KAPITEL IV

SLAGTEHYGIEJNE

1. Kasser til levering af levende fjerkræ skal rengøres og desinficeres hver gang, de tømmes.
2. Kun levende dyr til slagtning må bringes ind i slagtelokalet bortset fra opdrættede strudsefugle, der er slagtet på produktionsstedet, »New York dressed« fjerkræ, der er slagtet på bedriften, vildtlevende småvildt og gæs og ænder, der er opdrættet til produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsbedriften.

Dyr, der er døde under transporten eller før slagtningen, må ikke anvendes til konsum.
3. Hvis EF-retsfor skrifterne kræver det, skal dyrene undersøges af myndighederne før slagtningen. Slagteriernes ledere skal følge myndighedernes instrukser, for at det levende syn kan gennemføres under passende forhold.
4. På virksomheder, der er autoriseret til slagtning af forskellige dyrearter eller til håndtering af opdrættede strudsefugle eller vildtlevende småvildt, skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskontaminering, ved at de forskellige arter behandles adskilt enten på forskellige tidspunkter eller i forskellige lokaler. Der skal være separate faciliteter til at modtage og opbevare slagtekroppe af opdrættede strudsefugle, der er slagtet på bedriften, og kroppe af vildtlevende småvildt.
5. Fjerkræ, der føres ind i slagtelokalet, skal straks slagtes efter at være blevet bedøvet undtagen ved rituel slagtning.
6. Bedøvelse, afblødning, flåning eller plukning, behandling og udtagning af organer foretages hurtigst muligt og på en sådan måde, at kødet ikke bliver forurenset. Der skal især træffes foranstaltninger til at undgå, at fordøjelseskanalens indhold flyder ud ved udtagningen af organer.
7. Efter slagtningen skal der foretages kødkontrol under myndighedernes tilsyn. Slagteriernes ledere skal følge myndighedernes instrukser, for at kødkontrollen kan gennemføres under passende forhold, så det slagtede fjerkræ kan blive kontrolleret ordentligt.
8. Organer eller dele af organer, der ikke er fjernet fra slagtekroppen inden undersøgelsen efter slagtning, skal, bortset fra nyrerne, så vidt muligt fjernes helt og så hurtigt som muligt efter undersøgelsens afslutning.
9. Efter undersøgelsen og udtagningen skal de slagtede dyr hurtigst muligt rengøres og køles til en temperatur på højst 4 °C, medmindre kødet opskæres varmt.

»New York dressed« fjerkræ, der er fremstillet på produktionsbedriften, kan opbevares i op til 15 dage ved en temperatur på højst 4 °C. Det skal senest ved denne periodes udløb udtages på et slagteri eller en opskæringsvirksomhed. Dette fjerkræ skal ledsages af et certifikat, som er underskrevet af myndighederne, og hvoraf det fremgår, at de ikke-udtagne kroppe stammer fra fjerkræ, der er blevet undersøgt før slagtning på oprindelsesbedriften og fundet sunde på undersøgelsestidspunktet.

10. Når fjerkrækroppe afkøles i vandbad, skal der tages hensyn til følgende:
- a) Der skal træffes alle forholdsregler for at undgå krydskontaminering af kroppene, idet der tages hensyn til parametre som kropsvægt, vandtemperatur, vandmængde og vandstrømmens retning og afkølingstid.
 - b) Vandbadet skal tømmes fuldstændigt, rengøres og desinficeres, hver gang det er nødvendigt.
 - c) Kalibreret kontroludstyr skal løbende registrere følgende:
 - vandforbruget under overbrusningen før vandbadet
 - temperaturen på vandet i karret eller karrene på de steder, hvor slagtekroppene føres ind og ud
 - vandforbruget under vandbadet
 - de nedsænkede kroppes samlede vægt.
11. Syge og mistænkte dyr eller dyr, der er slagtet som led i programmer for udryddelse eller bekæmpelse af sygdomme, må ikke slagtes på virksomheden, medmindre myndighederne giver tilladelse hertil. I så fald skal slagtingen foregå under officielt tilsyn, og der skal træffes foranstaltninger til at undgå forurening. Lokalerne skal rengøres og desinficeres, inden slagtingen genoptages.

KAPITEL V

HYGIEJNE UNDER OPSKÆRING OG UDBENING

Arbejdet med kødet skal tilrettelægges på en sådan måde, at der undgås vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner eller andre patogene stoffer, og i den forbindelse gælder især følgende:

1. Kød til opskæring skal bringes ind i arbejdslokalerne, efterhånden som der er brug for det.
2. Mens kødet opskæres, udbenes, skæres i skiver eller terninger, indpakkes og emballeres, må nedkølingen af det ikke afbrydes.

Kød, der udbenes og opskæres, inden det er nedkølet til 4 °C, skal bringes direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet i én arbejdsgang eller også anbringes i et kølerum, til det skal bruges. Opskæringen skal finde sted umiddelbart derefter.
3. Kødet skal straks efter opskæring og eventuel indpakning og emballering nedkøles til 4 °C.
4. På virksomheder, der er autoriseret til opskæring af forskellige dyrearter eller håndtering af »New York dressed« fjerkræ og vildtlevende småvildt, skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskontaminering, eventuelt ved at de forskellige arter behandles adskilt enten på forskellige tidspunkter eller i forskellige lokaler.

KAPITEL VI

SÆRLIGE BETINGELSER

1. Medlemsstaterne kan tilpasse bestemmelserne i kapitel II og III for at tilgodese de virksomheder, der ligger i områder med særligt vanskelige geografiske forhold, eller som har forsyningsvanskeligheder eller leverer til det lokale marked. Hygiejnen må ikke lide under det. Medlemsstaterne giver Kommissionen nærmere oplysninger om de særlige betingelser.

Ved virksomheder, der leverer til det lokale marked, forstås bedrifter med en årlig produktion på under 10 000 stk. fjerkræ, som leverer fersk fjerkrækød fra deres bedrifter i små mængder:

- enten direkte til den endelige forbruger på bedriften eller på ugentlige markeder i nærheden af bedriften eller
- til detailhandlere med henblik på direkte salg til den endelige forbruger forudsat, at detailhandlerne driver forretning i samme område som producenten eller i et tilgrænsende område.

2. Medlemsstaterne kan:

- tillade, at opdrættet fuglevildt og opdrættet småvildt, der er slagtet og afblødt på bedriften, håndteres yderligere på virksomheder, der er autoriseret hertil
- kan fravige slagte- og udtagningsbestemmelserne, når det drejer sig om produktion af delvis udtaget eller ikke-udtaget opdrættet fjervildt.

3. Fjerkræ, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, kan slagtes, afblødes og plukkes på bedriften, hvis dette arbejde foregår i et separat lokale, der opfylder hygiejnebestemmelserne fuldt ud. De ikke-udtagne slagtekroppe skal under overholdelse af kølekædeprincipperne straks transporteres til et slagteri eller en opskæringsvirksomhed med et særligt lokale, hvor slagtekroppene skal udtages inden for 24 timer under myndighedernes tilsyn. Under transporten skal fjerkrækroppene ledsages af et certifikat, der er underskrevet af embedsdyrlægen, med oplysninger om oprindelsesflokkens sundhedsstatus og hygiejnen på produktionsbedriften.
4. Tillader myndighederne, at der slagtes dyr på bedriften i henhold til punkt 3, gælder følgende betingelser:
- bedriften skal være under regelmæssig dyrlægekontrol og må ikke være omfattet af nogen dyresundheds- eller folkesundhedsmæssige restriktioner
 - myndighederne skal forinden underrettes om slagtedatoen
 - bedriften skal have faciliteter til indsamling af dyrene, så gruppen kan undersøges før slagtning
 - der skal på bedriften være et lokale til hygiejnisk slagtning og videre håndtering af dyrene
 - dyrevelfærdskravene skal overholdes.

KAPITEL VII

AUTORISATION OG REGISTRERING AF VIRKSOMHEDER

Slagterier, opskæringsvirksomheder og kølelagre skal autoriseres af myndighederne og tildeles et autorisationsnummer. Mindre virksomheder som nævnt i kapitel VI, der kun distribuerer deres produkter på det lokale marked, kan dog registreres.

KAPITEL VIII

YDERLIGERE GARANTIER

Med hensyn til salmonella gælder følgende regler for kød af tamfjerkræ, -kalkuner, -perlehøns, -ænder og -gæs til Sverige og Finland:

- a) På oprindelsesvirksomheden skal der af senderne tages stikprøver, som underkastes en mikrobiologisk undersøgelse.
- b) Kød med oprindelse i en virksomhed, der er omfattet af et operationelt program, som Kommissionen efter proceduren i artikel 6 har anerkendt som svarende til det, der er godkendt for Sverige og Finland, skal ikke undersøges som nævnt i litra a).

Medlemsstaternes operationelle programmer kan ændres og ajourføres af Kommissionen efter proceduren i artikel 6.

A F S N I T III

Kød af opdrættet vildt

1. Bestemmelserne for kød af tamhovdyr gælder for produktion og afsætning af kød af opdrættede vilde parrettædede hovdyr (hjordedyr og dyr af svinefamilien).
2. Bestemmelserne for fjerkrækød gælder for produktion og afsætning af kød af strudsefugle.
3. Uanset punkt 1 og 2 kan myndighederne give tilladelse til, at opdrættet vildt slagtes på oprindelsesstedet, hvis det ikke kan transporteres, for at undgå, at den, der håndterer dyrene, udsættes for risiko, eller for at beskytte dyrenes velfærd. Denne tilladelse kan gives, hvis:
- besætningen er under regelmæssig dyrlægekontrol og ikke er omfattet af nogen dyresundheds- eller folkesundhedsmæssige restriktioner
 - dyrenes ejer fremsætter anmodning herom
 - myndighederne forinden underrettes om slagtedatoen

- bedriften har faciliteter til indsamling af dyrene, så gruppen kan undersøges før slagtning
 - der på bedriften er et lokale, som egner sig til slagtning, stikning og aflødning af dyrene og til eventuel plukning af strudsefugle
 - dyrene inden slagtning ved stikning og aflødning bedøves i henhold til direktiv 93/119/EF; der kan gives tilladelse til aflivning ved skydning
 - de slagtede og aflødte dyr hurtigst muligt efter slagtning transporteres ophængt under tilfredsstillende hygiejneforhold til en autoriseret virksomhed. Hvis det ikke inden for en time er muligt at transportere det vildt, der er slagtet på opdrætningsstedet, til en autoriseret virksomhed, skal det transporteres i en container eller et transportmiddel, hvori temperaturen er på mellem 0 °C og 4 °C. Organerne skal udtages hurtigst muligt efter bedøvelsen og aflødningen
 - de slagtede dyr under transporten til den autoriserede virksomhed ledsages af et af embedsdyrlægen udstedt og underskrevet certifikat med en erklæring om, at resultatet af undersøgelsen før slagtning er tilfredsstillende, og at slagtningen og aflødningen er udført korrekt, og med angivelse af slagtetidspunktet.
4. Al slagtning af rensdyr til handel inden for EF kan foregå i mobile slagteenheder i henhold til bestemmelserne for kød af tamhovdyr. Betingelserne for anvendelse af mobile slagteenheder til slagtning af andre arter fastsættes efter proceduren i artikel 6 og efter udtalelse fra den videnskabelige komité.

AFSNIT IV

Kød af vildtlevende vildt

Dette afsnit gælder ikke for jagttrofæer eller nedlagt vildtlevende vildt, som transporteres af rejsende, såfremt der er tale om et mindre antal stykker vildtlevende småvildt eller kun et enkelt helt stykke vildtlevende storvildt og omstændighederne lader formode, at vildtet ikke er bestemt til erhvervsmæssige formål og ikke kommer fra et område eller en region, der er underkastet dyresundhedsmæssige restriktioner eller restriktioner som følge af forekomst af restkoncentrationer.

KAPITEL I

UDDANNELSE AF JÆGERE I SUNDHED OG HYGIEJNE

1. Personer, der er ansvarlige for jagt på vildtlevende vildt og afsætning af det til konsum, skal have tilstrækkeligt kendskab til vildthygiejne og vildtlevende vildts patologi for at kunne foretage en første undersøgelse af det på stedet.

Med henblik herpå tilrettelægger medlemsstaterne uddannelses- og efteruddannelsesordninger for jægere, skytter, jagtbetjente mv., der mindst skal omfatte følgende:

- vildtlevende vildts normale anatomi, fysiologi og adfærd
- unormal adfærd og patologiske ændringer hos vildtlevende vildt som følge af sygdomme, miljøforurening eller andre faktorer, der kan påvirke menneskers sundhed, hvis vildtet spises
- hygiejnebestemmelser og korrekte metoder til håndtering, transport, udtagning af organer mv. efter aflivning af vildtlevende vildt
- retsforskrifter, love og administrative bestemmelser om sundhed og hygiejne i forbindelse med afsætning af vildtlevende vildt.

Ordningerne udarbejdes og gennemføres så vidt muligt i samarbejde med officielt anerkendte jagtorganisationer for at garantere, at der gøres en løbende indsats for at oplyse og uddanne jægerne i de forhold, hvor kød af vildtlevende vildt kan være sundhedsfarligt for mennesker.

2. Jægere eller mindst en person i et jagtselskab skal have ovennævnte kvalifikationer til at foretage sundhedskontrol af nedlagte dyr.

KAPITEL II

NEDLÆGGELSE, UDTAGNING AF ORGANER OG TRANSPORT AF VILDTLEVENDE VILDT TIL EN AUTORISERET VIRKSOMHED

1. Storvildt skal, efter at det er nedlagt, have bugen skåret op og maven og indvoldene taget ud. For vildtlevende småvildts vedkommende kan organerne udtages helt eller delvis på stedet eller på en vildthåndteringsvirksomhed.

2. Jægeren, en kvalificeret person som nævnt i kapitel I, punkt 2, eller eventuelt en dyrlæge skal hurtigst muligt, efter at dyrene er nedlagt og åbnet, undersøge dem for tegn på, at kødet kan være sundhedsfarligt.

- a) Findes der ingen tegn herpå, og hvis der ikke er mistanke om miljøforurening, kan vildtet enten frigives til privat konsum eller også hurtigst muligt transporteres til en vildtindsamlingscentral eller en vildthåndteringsvirksomhed. Det er forbudt at foretage nogen indgreb på vildtet på vildtindsamlingscentraler. På vildthåndteringsvirksomheden skal vildtet kontrolleres af myndighederne. Medmindre vildtkroppen ledsages af et certifikat fra en kvalificeret jæger eller person som nævnt i kapitel I, punkt 2, hvoraf det fremgår, at vildtet ikke havde unormale kendetegn, og at der ikke er mistanke om miljøforurening, skal organerne fra brysthulen for vildtlevende storvildts vedkommende, også hvis de er adskilt fra kroppen, sammen med nyrerne og eventuelt leveren og milten, følge med kroppen og identificeres på en sådan måde, at undersøgelsen af organerne kan foretages sammen med resten af kroppen. Hovedet kan være fjernet som jagttrofe.
- b) Hvis der er konstateret unormal adfærd før nedlægning eller patologiske forandringer ved undersøgelsen, eller hvis der er mistanke om miljøforurening, skal kroppen transporteres til vildthåndteringsvirksomheden sammen med organerne for at blive underkastet en fuldstændig kødkontrol, og myndighederne skal sørge for, at jægeren underretter embedsdyrlægen herom. Embedsdyrlægen underkaster kroppen de undersøgelser, der er nødvendige for at stille en diagnose. På grundlag af diagnosen afgør embedsdyrlægen, om kroppen er egnet til konsum.

Arter, der kan være kontamineret med *trichinella spiralis*, skal sendes til et officielt anerkendt laboratorium for at blive undersøgt for eventuel forekomst af parasitten, før kroppen frigives til konsum.

Jægerne eller den kvalificerede person som nævnt i kapitel I, punkt 2, holdes ansvarlige for enhver afgørelse, de træffer med hensyn til undersøgelse af vildtlevende vildt for eventuel sundhedsfare.

Hvis en jæger ikke er kvalificeret, eller hvis der ikke findes en kvalificeret person som nævnt i kapitel I, punkt 2, i et jagtselskab, skal det nedlagte dyr og dets organer indleveres til en vildthåndteringsvirksomhed og kontrolleres af myndighederne.

3. Kroppe og organer skal senest 12 timer efter nedlæggelsen transporteres til en vildthåndteringsvirksomhed eller en vildtindsamlingscentral, hvor de skal nedkøles til den krævede temperatur. Bringes vildtet først til en vildtindsamlingscentral, skal det senest 12 timer efter ankomsten til vildtindsamlingscentralen transporteres til en vildthåndteringsvirksomhed, og i fjerntliggende områder, hvor klimaforholdene tillader det, inden for en frist, som fastsættes af myndighederne. Under transporten til vildtindsamlingscentralen og vildthåndteringsvirksomheden er det forbudt at lægge dyrene i bunker oven på hinanden.
4. Kroppe af vildtlevende vildt skal nedkøles til en temperatur på højst 7 °C for storvildts vedkommende og højst 4 °C for småvildts vedkommende.
5. Ved afsætning af storvildt, der ikke er flået:
- a) skal organerne være blevet underkastet kødkontrol på en vildthåndteringsvirksomhed
- b) skal vildtet ledsages af et sundhedscertifikat, der er underskrevet af en embedsdyrlæge, og hvoraf det fremgår, at resultatet af kødkontrollen var tilfredsstillende
- c) skal det være blevet nedkølet til en temperatur på højst:
- + 7 °C og opbevaret ved en temperatur under + 7 °C i højst 7 dage efter kødkontrollen
- + 1 °C og opbevaret ved en temperatur under + 1 °C i højst 15 dage efter kødkontrollen
- d) skal det opbevares og håndteres adskilt fra andre fødevarer.

Kød af vildtlevende vildt, der ikke er flået, kan ikke være forsynet med sundhedsmærket, medmindre det efter flåningen på en vildthåndteringsvirksomhed er blevet underkastet en kødkontrol og er erklæret egnet til konsum.

KAPITEL III

HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR VILDTHÅNTERINGSVIRKSOMHEDER

1. Kød af vildtlevende vildt skal tilvirkes på en autoriseret vildthåndteringsvirksomhed.
2. Organerne skal udtages hurtigst muligt ved ankomsten til vildthåndteringsvirksomheden, hvis det ikke allerede er sket på stedet. Lunger, hjerte, nyrer, mediastinum og eventuelt lever og milt kan enten adskilles fra eller forblive i naturlig forbindelse med kroppen.
3. Under opskæring, udbening, indpakning og emballering må den indre temperatur ikke overstige + 7 °C i vildtlevende storvildt eller 4 °C i vildtlevende småvildt.

KAPITEL IV

REGISTRERING OG AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

1. Vildtindsamlingscentraler skal registreres.
2. Vildthåndteringsvirksomheder skal autoriseres.

AFSNIT V

Hakket kød, tilberedt kød og maskinudbenet kød

Dette afsnit gælder ikke for produktion og afsætning af hakket kød til forarbejdningsindustrien; dette kød falder fortsat ind under bestemmelserne for fersk kød.

KAPITEL I

FREMSTILLINGSVIRKSOMHEDER

1. Produktionslokalerne skal være udstyret, så kølekæden ikke afbrydes under arbejdet.
2. Produkterne skal være mikrobiologisk sikre.
3. Virksomhederne skal autoriseres af myndighederne.

KAPITEL II

HAKKET KØD

1. Krav til råvarer:
 - a) Hakket kød skal være fremstillet af skeletmuskulatur (herunder omliggende fedtvæv).
 - b) Frosset eller dybfrosset kød til fremstilling af hakket kød skal være blevet udbenet, før det blev frosset, og have været oplagret i en begrænset periode efter udbeningen.
 - c) Myndighederne kan tillade, at kødet udbenes på stedet, lige inden det hakkes, hvis udbeningen sker under hygiejnisk og kvalitetsmæssigt tilfredsstillende forhold.
 - d) Hvis det er tilberedt af kølet kød, skal kødet anvendes:
 - senest 6 dage efter slagtningen eller
 - senest 15 dage efter slagtningen, hvis der er tale om udbenet, vakuumpakket oksekød.
 - e) Under alle omstændigheder er det forbudt at anvende kød med organoleptiske mangler til fremstilling af hakket kød.
 - f) Hakket kød må ikke være fremstillet af
 - affald fra udskæring og afpudsning (bortset fra affald fra afpudsning af hele muskler) eller maskinudbenet kød

- kød fra følgende dele af kvæg, svin, får eller geder: kød fra hovedet, bortset fra tyggemusklernes, den ikke-muskulære del af linea alba, området omkring forknæled og haseled og pillekød. Mellemgulvets muskler — efter at de serøse hinder er fjernet — og tyggemusklernes må kun anvendes, efter at de er undersøgt for cysticercose
- kød, der indeholder knoglerester eller hud.

Svinekød eller hestekød, der anvendes til fremstilling af hakket kød, skal være tilvirket i overensstemmelse med bestemmelserne om trikinundersøgelse.

2. Kødet skal hakkes senest en time efter, at det er bragt ind i fremstillingslokalet. Der kan gives en længere frist i enkelttilfælde, hvis det af tekniske grunde kræves, at der tilsættes salt, eller hvis det ved risikoanalysen viser sig, at der ikke er nogen øget sundhedsfare for mennesker.

Hvis disse processer varer længere end ovenfor nævnt, må det ferske kød først anvendes, når kødets indre temperatur er sænket til højst 4 °C.

3. Straks efter fremstillingen skal det hakkede kød indpakkes og/eller emballeres på hygiejnisk måde og derefter nedkøles til og opbevares ved en temperatur på højst 2 °C.
4. Hakket kød må kun dybfryses én gang.
5. Hakket kød med tilsætning af højst 1 % salt er undergivet samme krav. Er der tilsat mere end 1 % salt, betragtes produktet som tilberedt kød.
6. For at tage hensyn til særlige forbrugsvaner og på betingelse af, at de animalske produkter ikke er sundhedsfarlige for mennesker, kan medlemsstaterne dispensere fra punkt 1-5. I så fald må det hakkede kød ikke forsynes med EF-sundhedsmærket.

KAPITEL III

TILBEREDT KØD

1. Tilberedt kød, der er fremstillet af hakket kød, skal opfylde betingelserne for hakket kød.
2. Tilsætning af smagskorrigerende stoffer til hele fjerkrækroppe kan tillades i et særligt lokale, der er klart adskilt fra slagtelokalet.
3. Hvis kødet har været frosset eller dybfrosset, skal det anvendes inden for en tilstrækkeligt kort periode efter slagtningen.
4. Det kan tillades, at kødet udbenes på stedet umiddelbart før tilberedningen, hvis udbeningen sker under hygiejnisk tilfredsstillende forhold.
5. Tilberedt kød må kun dybfryses én gang.
6. Tilberedt kød skal efter fremstilling, indpakning og emballering hurtigst muligt nedkøles til en indre temperatur på højst 4 °C.

I frossen stand skal den indre temperatur ned på under - 18 °C i henhold til artikel 1, stk. 2, i direktiv 89/108/EØF.

KAPITEL IV

MASKINUDBENET KØD

Maskinudbenet kød skal være fremstillet på følgende betingelser:

1. Råvarer

- a) Råvarerne til fremstilling af maskinudbenet kød skal opfylde bestemmelserne for fersk kød.
- b) Det er forbudt at anvende følgende til fremstilling af maskinudbenet kød:
 - hos fjerkræ: fødder, halsskind, halsknogler og hoved
 - hos andre dyr: knogler fra hovedet, fødder, haler (undtagen oksehaler), femur, tibia, fibula, humerus, radius og ulna, rygsøjlen fra kvæg, får og geder.

c) Kølede råvarer til udbening fra et slagteri på stedet må ikke være mere end 7 dage gamle.

Kølede råvarer til udbening fra et andet slagteri må ikke være mere end 5 dage gamle.

Der kan anvendes kødbærende knogler fra frosne slagtekroppe.

2. Betingelser for fremstilling af maskinudbenet kød:

a) Maskinudbeningen skal finde sted hurtigst muligt efter udbeningen. I øvrigt skal de kødbærende knogler, der fremkommer efter udbening:

— enten nedkøles til 2 °C og opbevares ved en rumtemperatur, der ikke overstiger 2 °C

— eller nedfryses til en temperatur på - 18 °C inden for 24 timer. Disse knogler skal bruges senest tre måneder efter at være blevet frosset. Det er dog ikke tilladt at genfryse kødbærende knogler fra frosne slagtekroppe.

b) Under maskinudbeningen må rumtemperaturen ikke overstige 12 °C.

c) Anvendes det maskinudbenede kød ikke senest en time efter, at det er fremstillet, skal det straks nedkøles til en temperatur på højst 2 °C.

Efter nedkølingen kan det forarbejdes inden for 24 timer, og ellers skal det fryses senest 12 timer efter at være fremstillet.

Hvis det maskinudbenede kød fryses, skal centrumtemperaturen i fryselagene nå ned på - 18 °C eller derunder inden for seks timer. Frosset maskinudbenet kød må højst oplagres i tre måneder. Under transport og oplagring skal frosset maskinudbenet kød opbevares ved en temperatur på under - 18 °C.

Maskinudbenet kød kan transporteres fra udbeningsenheden til en forarbejdningsvirksomhed. Kølekæden må ikke afbrydes under transporten, og produktets temperatur må ikke overstige 2 °C.

3. Anvendelse af maskinudbenet kød

Maskinudbenet kød må kun anvendes i varmebehandlede kødprodukter, hvori temperaturen stiger til + 70 °C i 30 minutter eller enhver anden tid- og temperaturkombination, der giver samme sikkerhed.

AFSNIT VI

Kødprodukter

KAPITEL I

KRAV TIL RÅVARER

Følgende må ikke anvendes til tilberedning af forarbejdede kødprodukter:

a) kønsorganer fra både hun- og handyr undtagen testikler

b) urinvejsorganer undtagen nyrer og blære

c) brusk fra strubehoved, luftrør og ekstralobulære bronkier

d) øjne og øjenlåg

e) den ydre øregang

f) hornhindevæv

g) hos fjerkræ, hovedet (undtagen kam og ørelapper, hagelapper og karunkel), spiserør, kro, indvolde og kønsorganer.

KAPITEL II

AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Virksomheder, der fremstiller kødprodukter, skal autoriseres af myndighederne. Mindre virksomheder, der kun distribuerer deres produkter på det lokale marked, kan dog registreres.

AFSNIT VII

Levende toskallede bløddyr

Bestemmelserne om rensning gælder ikke for pighuder, sækdyr og havsnegle.

Levende toskallede bløddyr, der høstes uden for produktionsområder, og som er til direkte konsum, skal opfylde normerne i kapitel IV i dette afsnit.

KAPITEL I

SÆRLIGE HYGIEJBETINGELSER FOR PRODUKTION OG HØSTNING AF LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR*A. Betingelser for produktionsområder*

1. Levende toskallede bløddyr må kun høstes i områder, hvis beliggenhed og grænser er fastsat og klassificeret af myndighederne som følger:

- a) *Klasse A-områder:* områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr til direkte konsum. Levende toskallede bløddyr fra disse områder skal opfylde kravene i kapitel IV i dette afsnit.
- b) *Klasse B-områder:* områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, som dog først må afsættes til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning.
- c) *Klasse C-områder:* områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, som dog først må afsættes efter genudlægning i en lang periode (mindst to måneder).

Kriterierne for klassificering af klasse B- og C-områder fastsættes af Kommissionen efter proceduren i artikel 6 på grundlag af en udtalelse fra den relevante videnskabelige komité.

Bløddyr fra klasse B- og C-områder skal efter rensning eller genudlægning opfylde alle kravene i kapitel IV i dette afsnit.

Levende toskallede bløddyr fra sådanne områder, der ikke er blevet rensat eller genudlagt, kan dog sendes til en forarbejdningsvirksomhed, hvor de skal underkastes en behandling for at hindre udvikling af patogene mikroorganismer. Behandlingen skal godkendes af Kommissionen efter proceduren i artikel 6 på grundlag af en udtalelse fra den relevante videnskabelige komité.

2. Al produktion og høstning af toskallede bløddyr i områder, der af sundhedsmæssige grunde anses for uegnet hertil, eller i områder, der ikke er klassificeret i en af kategorierne i punkt 3, er forbudt. Producenterne skal forhøre sig hos myndighederne om, hvilke områder der er egnet til produktion og høstning.
3. Bestemmelserne i punkt 1 finder for kammuslingers vedkommende kun anvendelse på akvakulturprodukter, men hvis der foreligger data til klassificering af høstområderne, også på kammuslinger, der ikke er høstet i produktionsområder. Hvis høstområderne ikke kan klassificeres, gælder kravene i kapitel IV dog for kammuslinger, der ikke er høstet i produktionsområder.

B. Betingelser for høstning og transport af levende toskallede bløddyr til et ekspeditionscenter, et renseanlæg, et genudlægningsområde eller en forarbejdningsvirksomhed

1. Høstningen og den videre håndtering må ikke forårsage yderligere forurening af og for stor skade på de levende toskallede bløddyrsskaller eller væv og må ikke medføre ændringer, der i væsentlig grad vanskeliggør behandling ved rensning, forarbejdning eller genudlægning. Der gælder bl.a. følgende:

- de skal beskyttes, så de ikke bliver knust, får udvendige skader eller udsættes for rystelser
- de må ikke udsættes for ekstrem varme eller kulde
- de må ikke genneddykkes i vand, som kan medføre yderligere forurening.

2. Transportmidlerne skal have passende afløb og være udstyret, så der sikres de bedst mulige betingelser for overlevelse og ydes effektiv beskyttelse mod forurening.

3. Myndighederne skal efter anmodning fra producenten udstede et registreringsdokument til identifikation af hvert parti levende toskallede bløddyr under transport fra produktionsområdet til et ekspeditionscenter, et renseanlæg, et genudlægningsområde eller en forarbejdningsvirksomhed. For hvert parti skal producenten med letlæselig skrift, der ikke kan slettes, udfylde de relevante rubrikker i registreringsdokumentet, som der fastlægges et forlæg til efter proceduren i artikel 6. Dette dokument skal udfærdiges på mindst et af bestemmelseslandets sprog.

Registreringsdokumenterne skal nummereres fortløbende. Myndighederne fører et register over registreringsdokumenternes numre og over navnene på de personer, der høster levende toskallede bløddyr, og som dokumenterne er blevet udstedt til. Registreringsdokumentet for hvert parti levende toskallede bløddyr skal datostemples, når partiet leveres til et ekspeditionscenter, et renseanlæg, et genudlægningsområde eller en forarbejdningsvirksomhed. Det skal opbevares af de ansvarlige for driften af disse centre, anlæg, områder eller virksomheder i mindst tolv måneder eller i en længere periode, hvis myndighederne anmoder om det. Derudover er producenten også forpligtet til at opbevare det i en tilsvarende periode.

Hvis høstningen foretages af ekspeditionscentrets, renseanlæggets, genudlægningsområdets eller forarbejdningsvirksomhedens personale, kan registreringsdokumentet dog erstattes af en permanent transporttilladelse fra myndighederne.

4. Hvis et produktions- eller genudlægningsområde lukkes midlertidigt, må myndighederne ikke længere udstede registreringsdokumenter for det pågældende område og skal omgående suspendere gyldigheden af alle registreringsdokumenter, som allerede er udstedt.

C. Betingelser for genudlægning af levende toskallede bløddyr

Ved genudlægning af levende toskallede bløddyr skal følgende betingelser overholdes:

1. Områderne til genudlægning af levende toskallede bløddyr skal være godkendt af myndighederne. Områderne skal være klart afgrænset ved hjælp af bøjer, pæle eller andre fastgjorte anordninger; der skal være en minimumsafstand mellem genudlægningsområder og mellem genudlægningsområder og produktionsområder, for at vandkvaliteten ikke skal blive påvirket i uønsket retning.
2. Ved genudlægning skal der sikres optimale betingelser for rensning. Der skal især sørges for følgende:
 - Metoderne til håndtering af levende toskallede bløddyr, der skal genudlægges, skal gøre det muligt for bløddyrene at genoptage fødefiltreringen efter neddykning i naturlige vandområder.
 - Ved genudlægning af levende toskallede bløddyr må belægningstætheden ikke være større, end at rensning kan finde sted.
 - De levende toskallede bløddyr neddykkes i havvand i genudlægningsområdet i en passende periode, der fastsættes på grundlag af vandtemperaturen. Denne periode skal være længere end den tid, det tager at nedbringe mængden af fækale bakterier til den i kapitel IV i dette afsnit tilladte mængde.
 - Den minimumstemperatur, vandet skal have, for at en effektiv genudlægning kan opnås, fastlægges i givet fald og bekendtgøres af myndighederne for hver art levende toskallede bløddyr og hvert godkendt genudlægningsområde.
 - For at undgå, at partierne blandes, holdes stederne inden for et genudlægningsområde godt adskilt.
3. De, der står for genudlægningsområderne, skal løbende registrere, hvor de levende toskallede bløddyr kommer fra, genudlægningsperioden, genudlægningsstedet og partiets destination efter genudlægningen, og de registrerede oplysninger skal holdes til rådighed for myndighederne.
4. Efter høstning fra et genudlægningsområde skal partierne under transporten fra genudlægningsområdet til det autoriserede ekspeditionscenter, renseanlæg eller den autoriserede forarbejdningsvirksomhed være ledsaget af et registreringsdokument, som der fastlægges et forlæg til efter proceduren i artikel 6, undtagen i de tilfælde, hvor genudlægningsområdet og ekspeditionscentret, renseanlægget og forarbejdningsvirksomheden drives af samme personale. Dette dokument skal udfærdiges på mindst et af bestemmelseslandets sprog.

KAPITEL II

EKSPEDITIONSCENTRE OG RENSEANLÆG

A. Anlæg

1. Anlæggene må ikke være udsat for oversvømmelse ved normalt højvande eller afstrømning fra omgivende områder.
2. Anvendes der havvand, skal der være et anlæg til forsyning med rent havvand.

B. Særlige betingelser for renseanlæg

Ud over betingelserne under A skal renseanlæg opfylde følgende betingelser:

- rensningstankenes og vandbeholdernes indvendige overflader skal være glatte, hårde og vandtætte og være lette at skrubbe rene eller rengøre med vand under tryk

- rensningstankene skal være konstrueret, så alt vandet kan løbe ud
- rensningstankene skal have tilstrækkelig tilstrømning af rent havvand og tilstrækkelig afløbskapacitet til den produktmængde, der skal renses
- hvis renseanlægget ikke forsynes direkte med rent vand, skal det have udstyr til rensning af havvand.

KAPITEL III

HYGIEJNEBETINGELSER FOR EKSPEDITIONSCENTRE OG RENSEANLÆG

A. Hygiejnebetingelser, der skal overholdes i renseanlæg

1. De levende toskallede bløddyr skal inden rensning vaskes rene for mudder og andre belægninger med rent havvand eller drikkevand under tryk.
2. Rensningstankene skal have en tilstrækkelig tilstrømning af havvand pr. time og pr. ton levende toskallede bløddyr, der behandles. Afstanden mellem vandindtag og udløb skal være tilstrækkelig stor til, at der undgås forurening.
3. Renseanlægget skal sikre, at de levende toskallede bløddyr hurtigt genoptager fødefiltreringen, renses for forurening, ikke bliver forurenede igen og kan holde sig i live på tilfredsstillende betingelser efter rensning med henblik på indpakning, opbevaring og transport inden afsætning.
4. Mængden af levende toskallede bløddyr, der skal renses, må ikke overstige renseanlæggets kapacitet. De levende toskallede bløddyr skal renses kontinuerligt i en tilstrækkeligt lang periode til, at de mikrobiologiske normer i kapitel IV i dette afsnit kan overholdes.
5. Indeholder en rensningstank flere arter af toskallede bløddyr, skal behandlingens varighed baseres på den tid, der er nødvendig for den art, der kræver den længste rensningstid.
6. Beholderne, der benyttes til levende toskallede bløddyr i renseanlæg, skal være konstrueret således, at de tillader gennemstrømning af havvand. Lagene af levende toskallede bløddyr må ikke være tykkere, end at skallerne kan åbne sig under rensningen.
7. Efter rensningens afslutning skal de levende toskallede bløddyrsskaller vaskes grundigt ved spuling med drikkevand eller rent havvand.
8. Der må hverken holdes krebsdyr, fisk eller andre marine arter i en rensningstank, hvor der renses levende toskallede bløddyr.
9. Renseanlæg må kun acceptere partier af levende toskallede bløddyr, som er ledsaget af et registreringsdokument, som der fastlægges et forlæg til efter proceduren i artikel 6.
10. Renseanlæg, der sender partier af levende toskallede bløddyr til ekspeditionscentre, skal medsende et registreringsdokument, som der fastlægges et forlæg til efter proceduren i artikel 6.
11. Hver emballage med rensede levende toskallede bløddyr, der sendes til et ekspeditionscenter, skal forsynes med en etiket, der angiver, at de alle er blevet rensede.

B. Hygiejnebetingelser, der skal overholdes i ekspeditionscentre

1. Håndteringen af bløddyrene, såsom emballering og sortering, må ikke medføre, at produktet forurenes, eller påvirke bløddyrenes levedygtighed.
2. Ved vask og rengøring af levende toskallede bløddyr skal der bruges rent havvand eller drikkevand under tryk. Vandet må ikke genanvendes.
3. Ekspeditionscentrene må kun acceptere partier af levende toskallede bløddyr, der er ledsaget af det registreringsdokument, der er nævnt i punkt I.B.4, og som kommer fra et godkendt produktionsområde (klasse A), genudlægningsområde eller renseanlæg.
4. Bløddyr skal holdes væk fra steder, hvor der er husdyr.
5. Ekspeditionscentre om bord på skibe er underlagt betingelserne i punkt 1, 2 og 4. Bløddyrene skal komme fra et godkendt produktionsområde (klasse A). Betingelserne i kapitel II(A) finder med de fornødne ændringer anvendelse på denne form for ekspeditionscentre, selv om Kommissionen kan fastsætte særlige betingelser efter proceduren i artikel 6.

KAPITEL IV

SUNDHEDSNORMER FOR LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

Levende toskallede bløddyr, der afsættes til konsum, skal opfylde følgende krav:

1. De skal have organoleptiske egenskaber, der er tegn på friskhed og levedygtighed, herunder rene skaller, reaktion, når man banker på dem, og bortset fra kammuslinger, normal væskemængde mellem skallerne.
2. De skal opfylde mikrobiologiske kriterier eller være produceret efter mikrobiologiske retningslinjer, der skal fastsættes efter proceduren i artikel 6 i denne forordning.
3. De må ikke indeholde toksiske eller skadelige stoffer, der forekommer naturligt eller er udledt i miljøet, i sådanne mængder, at den beregnede indtagelse med føden overstiger den acceptable daglige indtagelse (ADI).
4. De øvre grænser for indholdet af radionukleider må ikke overskride de grænser, som EF har fastsat for fødevarer.
5. Grænseværdier for marine biotoksiner:
 - a) Det samlede indhold af paralytisk skaldyrsgift (PSP) i bløddyrenes spiselige dele (hele kroppen eller enhver spiselig del heraf) må ikke overstige 80 mikrogram pr. 100 g bløddyrkød ved anvendelse af en metode, der er anerkendt af Kommissionen efter proceduren i artikel 6.
 - b) Det samlede indhold af amnesifremkaldende skaldyrsgift (ASP) i bløddyrenes spiselige dele (hele kroppen eller enhver spiselig del heraf) må ikke overstige 20 mikrogram domoinsyre pr. g ved anvendelse af HPLC-metoden.
 - c) Ved anvendelse af de sædvanlige biologiske analysemetoder må der ikke kunne fremkaldes positiv reaktion på tilstedeværelsen af diarréfremkaldende skaldyrsgift (DSP) i bløddyrenes spiselige dele (hele kroppen eller enhver spiselig del heraf).

Efter proceduren i artikel 6 og efter udtalelse fra den videnskabelige komité fastsætter Kommissionen følgende i samarbejde med det relevante EF-referencelaboratorium:

- grænseværdier og analysemetoder for andre marine biotoksiner, hvis der er behov for det
- metoder til undersøgelse for virus og virologiske normer
- prøveudtagningsplaner samt de metoder og analytiske tolerancer, der skal anvendes for at kontrollere, om sundhedsnormerne overholdes. Indtil der er truffet afgørelse herom, skal der anvendes videnskabeligt anerkendte metoder til kontrol af, om sundhedsnormerne overholdes
- andre sundhedsnormer eller andre former for kontrol, hvis der er videnskabeligt bevis for, at dette er nødvendigt for at beskytte folkesundheden.

KAPITEL V

INDPAKNING AF LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

1. Østers skal pakkes med den konkave skal nedad.
2. Alle pakninger med levende toskallede bløddyr, herunder vakuumpakninger med havvand, skal lukkes og forblive lukket, fra de forlader ekspeditionscentret, til de leveres til forbrugeren eller detailhandleren. Pakningerne kan dog åbnes og bløddyrene ompakkes på et autoriseret ekspeditionscenter eller renseanlæg.

KAPITEL VI

AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Ekspeditionscentre og renseanlæg skal autoriseres af myndighederne.

KAPITEL VII

SUNDHEDSMÆRKNING OG MÆRKNING

1. Sundhedsmærkningen skal være vandbestandig.
2. Ud over de for sundhedsmærkning gældende krav skal der på etiketten være anført følgende oplysninger:
 - de toskallede bløddyrs art (trivialnavn og videnskabeligt navn)

— pakkedato, mindst med angivelse af dag og måned.

Uanset direktiv 79/112/EØF kan holdbarhedsdatoen erstattes af angivelsen: »dyrene skal være levende på købstidspunktet«.

3. Etiketten, der påsættes pakninger med levende toskallede bløddyr, som ikke er indpakket i detailsalgspakninger, skal opbevares i mindst 60 dage af detailhandleren, efter at pakningernes indhold er opsplittet.

KAPITEL VIII

OPBEVARING OG TRANSPORT AF LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

1. I lagerrummene skal de levende toskallede bløddyr opbevares ved en temperatur, der ikke skader deres sikkerhed og levedygtighed.
2. Levende toskallede bløddyr må ikke genneddykkes eller oversprøjtes med vand, efter at de er indpakket og har forladt ekspeditionscentret, medmindre der er tale om bløddyr, som ekspeditionscentret selv sælger en detail.

AFSNIT VIII

Fiskerivarer

KAPITEL I

BETINGELSER FOR FISKEFARTØJER

Fiskerivarer, der fanges i det naturlige miljø, skal fanges og eventuelt håndteres med henblik på afblødning, hovedskæring, rensning og fjernelse af finner, køles, nedfryses eller forarbejdes og/eller indpakkes/emballeres om bord på fartøjer i overensstemmelse med bestemmelserne i dette kapitel.

I. Betingelser for fiskerfartøjers udstyr

A. Betingelser for alle fartøjer

1. Fiskerfartøjer skal være udformet og konstrueret, så produkterne ikke forurenes med lænsevand, spildevand, røg, brændstof, olie, smørefedt eller andre uacceptable stoffer.
2. De overflader, som fisken kommer i berøring med, skal være af korrosionsbestandigt materiale, der er glat og let at rengøre. Overfladerne skal være beklædt med bestandigt materiale, der ikke er giftigt.
3. Det udstyr og materiale, der anvendes i forbindelse med behandling af fisken skal være korrosionsbestandigt og let at rengøre.

B. Fabriksfartøjer

1. Fabriksfartøjer skal mindst have følgende:

- a) et modtagelsesområde, der er forbeholdt ombordtagning af fiskerivarer, og som er indrettet således, at de successive landinger kan adskilles. Det skal være let at rengøre og udformet på en sådan måde, at fiskerivarerne er beskyttet mod solen og mod vejrliget samt mod alle kilder til forurening.
- b) et hygiejnisk system til transport af fiskerivarerne fra modtagelsesområdet til arbejdspladserne.
- c) arbejdspladser, der er store nok til, at tilvirkningen og forarbejdningen af fiskerivarerne kan foregå hygiejnisk, lette at rengøre og udformet på en sådan måde, at al forurening af fiskerivarerne undgås.
- d) steder af tilstrækkelige dimensioner til opbevaring af færdigvarerne, udformet på en sådan måde, at de er lette at rengøre. Hvis der findes et anlæg til behandling af affald om bord, skal der være et separat lastrum til opbevaring af dette affald.
- e) et rum til opbevaring af emballage, der er adskilt fra rum til tilvirkning og forarbejdning af fiskerivarer.
- f) specialudstyr til at pumpe fiskerivarer og fiskeaffald, der er uegnet til konsum, enten direkte ud i havet eller, hvis omstændighederne kræver det, ind i en vandtæt beholder, der kun anvendes til dette formål; hvis der oplagres og behandles affald om bord, skal der af hygiejneshensyn være særskilte rum til disse formål.

g) et anlæg til forsyning med drikkevand som defineret i direktiv 98/83/EF eller rent havvand, flodvand eller søvand under tryk. Havvandsindtaget skal være placeret således, at vandets kvalitet ikke kan påvirkes af udledningen i havet af spildevand, affald og motorkølevand.

h) anordninger til vask og desinfektion af hænderne med haner, der ikke må kunne betjenes med hånden, medmindre det kan godtgøres, at der findes en anden procedure, der giver tilsvarende garanti for hygiejne, og hygiejniske midler til tørring af hænderne.

2. Fabriksfartøjer, der fryser fiskerivarer, skal have:

a) et fryseanlæg med tilstrækkelig kapacitet til hurtigt at sænke temperaturen, så fiskerivarernes centrumstemperatur bliver på - 18 °C eller derunder;

b) et køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet til at fiskerivarerne kan opbevares i lastrummene ved en temperatur på - 18 °C eller derunder. Lastrummene skal være udstyret med en termograf, der er anbragt på et sted, hvor den let kan aflæses. Temperaturføleren skal være placeret der, hvor temperaturen i lastrummet er højest.

Hel, frossen fisk i saltlage til konservesfremstilling kan opbevares ved en temperatur på - 9 °C eller derunder.

C. Frysefartøjer og fartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare fiskerivarer om bord i over 24 timer

1. Disse fartøjer skal være udstyret med lastrum, tanke eller beholdere til opbevaring af kølede eller frosne fiskerivarer ved de temperaturer, der er fastsat i dette afsnit. Lastrummene skal være adskilt fra maskinrummet og mandskabsrummene ved hjælp af skotter, der er tilstrækkeligt tætte til at forhindre enhver form for forurening af de opbevarede fiskerivarer. For fryse- og køleanlægget gælder de samme betingelser som for fabriksfartøjer, jf. B.3.

2. Lastrummene skal være indrettet på en sådan måde, at smeltevand ikke forbliver i kontakt med fiskerivarerne.

3. Beholdere, der anvendes til opbevaring af varerne, skal være udformet på en sådan måde, at varerne opbevares under tilfredsstillende hygiejneforhold, og skal navnlig være rene og have afløb for smeltevand.

4. I fartøjer, der er udstyret til nedkøling af fiskerivarer med iskølet havvand, skal tankene være forsynet med installationer, som sikrer en ensartet temperatur i tankene; blandingen af fiskerivarer og havvand skal nedkøles til 3 °C højst 6 timer efter påfyldningen og til 0 °C efter højst 16 timer.

II. Hygiejne om bord på fiskerfartøjer

Følgende hygiejnebetingelser gælder for fiskerivarer om bord på fiskerfartøjer:

1. De dele af fiskerfartøjerne eller de beholdere, der er beregnet til opbevaring af fiskerivarer, skal, når de bruges, være rene, og de må især ikke kunne tilsmudses med brændstof eller lænsevand.

2. Så snart fiskerivarerne er bragt om bord, skal de hurtigst muligt anbringes på et sted, hvor de er beskyttet mod forurening og mod påvirkning fra solen eller andre varmekilder. Når fisken vaskes, skal der enten anvendes ferskvand, som overholder parametrene i direktiv 98/83/EF, eller også rent havvand eller rent flod- eller søvand.

3. Fiskerivarer skal håndteres og opbevares på en sådan måde, at de ikke beskadiges. Det er tilladt at anvende spidse instrumenter til flytning af store fisk og fisk, som mennesker kan komme til skade ved at håndtere, såfremt dette ikke medfører, at varernes køddele beskadiges.

4. Fiskerivarer skal køles hurtigst muligt efter ombordtagningen undtagen dem, der opbevares levende. Når køling ikke kan lade sig gøre, skal fiskerivarerne dog landes hurtigst muligt.

5. Når der anvendes is til nedkøling af fiskerivarer, skal den være fremstillet af drikkevand eller rent havvand eller rent flod- eller søvand. Isen skal inden brugen opbevares under sådanne forhold, at den ikke forurenes.

6. Hovedskæring og/eller rensning om bord skal foregå på hygiejnisk måde snarest muligt efter fangst, og fiskerivarerne skal vaskes omgående og grundigt med drikkevand eller rent havvand eller rent flod- eller søvand. Indvolde og dele, der kan udgøre en fare for folkesundheden, fjernes snarest muligt og holdes adskilt fra konsumvarer. Lever, rogn og mælke til konsum skal opbevares i is ved en temperatur lige over frysepunktet eller nedfrysnes.
7. Når hel fisk, hvoraf der skal fremstilles konserver, nedfrysnes i saltlage, skal varen bringes ned på en temperatur på - 9 °C. Saltlagen må ikke være en kilde til forurening af fisken.
8. Kogning af krebsdyr og bløddyr om bord skal finde sted på de i kapitel III, punkt VI, fastsatte betingelser.

KAPITEL II

HYGIEJNEBETINGELSER UNDER OG EFTER LANDING

1. Udstyr til losning og landing skal være af et materiale, der er let at rengøre og desinficere, og det skal altid være velholdt og rent.
2. Under losning og landing skal det undgås, at fiskerivarerne forurenes. Der skal især sørges for følgende:
 - at losning og landing foregår hurtigt
 - at fiskerivarerne hurtigst muligt anbringes under beskyttede forhold ved den krævede temperatur
 - at der ikke godkendes udstyr og metoder, som forvolder unødigt skade på fiskerivarernes spiselige dele.
3. For auktionshaller og engrosmarkeder eller de dele af dem, hvor der frembydes fiskerivarer til salg, gælder følgende:
 - a) Når de anvendes til udstilling eller opbevaring af fiskerivarer, må de ikke anvendes til andre formål. Køretøjer, hvis udstødningsgas kan forringe fiskerivarernes kvalitet, må ikke køre ind i hallerne. Personer, der har adgang til hallerne, må ikke medbringe dyr.
 - b) Anvendes der havvand, skal der være et anlæg til forsyning med rent havvand.
4. Efter landingen eller eventuelt efter første salg skal fiskerivarerne straks transporteres til deres bestemmelsessted eller opbevares i kølerum, inden de frembydes til salg, eller efter salget og indtil de transporteres til deres bestemmelsessted. Fiskerivarerne skal i så fald opbevares ved en temperatur omkring frysepunktet.

KAPITEL III

SÆRLIGE BETINGELSER

1. Betingelser gældende for ferske varer

1. Nedkølede, uemballerede varer, der ikke skal distribueres, forsendes, tilvirkes, eller forarbejdes straks efter ankomsten til en virksomhed, skal opbevares i is i et kølerum. Der tilføres is, så ofte det er nødvendigt. Den anvendte is, med eller uden salt, skal fremstilles af drikkevand eller rent hav-, flod- eller søvand og opbevares hygiejnisk i beholdere til formålet. Indpakkede ferske varer skal køles med is eller ved mekanisk køling, som giver tilsvarende temperaturforhold.
2. Hovedskæring og rensning skal foretages under hygiejniske forhold. Varerne skal vaskes omhyggeligt med drikkevand eller rent hav-, flod- eller søvand straks derefter.
3. Arbejde såsom filetering og opskæring skal udføres på en sådan måde, at der undgås forurening eller tilsmudsning af fileterne og skiverne, og på et andet sted end der, hvor hovedskæring og rensning finder sted. Fileterne og skiverne må kun ligge på arbejdsbordet i den tid, det tager at tilvirke dem, og skal beskyttes mod forurening ved hjælp af en egnet indpakning. Fileter og skiver skal nedkøles hurtigst muligt efter tilvirkningen.
4. Beholdere til forsendelse eller opbevaring af ferske fiskerivarer skal have ordentligt afløb for smeltevand.

II. Betingelser gældende for frosne varer

Virksomheder, der fryser fiskerivarer, skal have udstyr, der opfylder de samme fryse- og opbevaringskrav, som gælder for fabriksfartøjer, der fryser fiskerivarer.

III. Betingelser gældende for maskinudbenet fiskekød

1. Maskinudbeningen af rensket fisk skal finde sted hurtigst muligt efter fileteringen ved anvendelse af råvarer, der er fri for indvolde. Hvis der anvendes hel fisk, skal den renses og vaskes forinden.
2. Efter fremstillingen skal det maskinudbenede kød fryses hurtigst muligt eller iblandes en vare, der skal fryses eller underkastes en stabiliserende behandling.

IV. Betingelser vedrørende endoparasitter, der er sundhedsfarlige for mennesker

1. Følgende fiskerivarer skal fryses, så der opnås en temperatur på - 20 °C eller derunder i alle dele af varen i mindst 24 timer. Denne behandling skal anvendes på den rå vare eller færdigvaren.
 - a) Fisk, der skal spises rå eller næsten rå, fx matjessild.
 - b) Følgende arter, hvis de skal underkastes koldrøgning, hvorunder fiskens indre temperatur er på under 60 °C:
 - sild
 - makrel
 - brisling
 - (vilde) laks fra Atlanterhavet eller Stillehavet.
 - c) Marinerede og/eller saltede sild, når behandlingen ikke er tilstrækkelig til at ødelægge nematodelarverne.
2. Hvis der foreligger epidemiologiske data, der viser, at oprindelsesfiskepladserne ikke frembyder sundhedsfare med hensyn til forekomst af parasitter, kan medlemsstaterne dispensere fra ovennævnte behandlingskrav. Medlemsstater, der giver denne dispensation, skal underrette Kommissionen og de øvrige medlemsstater herom.
3. Ovennævnte fiskerivarer skal, når de afsættes, være ledsaget af en attestation fra producenten, der angiver, hvilken type behandling de har været underkastet.
4. Fisk og fiskeprodukter skal, inden de afsættes, undersøges visuelt for synlige endoparasitter. Fisk eller dele af fisk, der er tydeligt forurenet med parasitter, skal fjernes og må ikke anvendes til konsum.

V. Kogte krebsdyr og bløddyr

Der gælder følgende betingelser for kogning af krebsdyr og bløddyr:

- a) Al kogning skal efterfølges af hurtig nedkøling. Til det formål skal der anvendes drikkevand som defineret i direktiv 98/83/EF eller rent hav-, flod- eller søvand. Hvis der ikke anvendes andre konserveringsmetoder, skal nedkølingen fortsættes til en temperatur omkring frysepunktet.
- b) Pilning og udtagning af kødet af skallerne skal foregå hygiejnisk, så det undgås, at varerne forurenes. Foregår det manuelt, skal personalet være særlig omhyggeligt med at vaske hænder, og alle arbejdsflader skal rengøres omhyggeligt. Hvis der anvendes maskiner, skal disse rengøres hyppigt og desinficeres efter en plan, der er opstillet efter HACCP-procedurerne.
- c) Efter pilningen eller udtagningen af kødet af skallerne skal de kogte varer straks fryses eller opbevares nedkølet ved så lav en temperatur, at vækst af patogener forhindres, og oplagres i egnede lokaler, hvor de krævede temperaturer kan holdes.

KAPITEL IV

SUNDHEDSNORMER FOR FISKERIVARER**1. Fiskerivarers organoleptiske egenskaber**

Fiskerivarer skal underkastes organoleptiske undersøgelser for at sikre, at de er af god hygiejnekvalitet. Om nødvendigt fastsætter Kommissionen kriterier for friskhed efter proceduren i artikel 6 efter at have indhentet udtalelse fra den videnskabelige komité.

2. Histamin

Histaminindholdet i visse fiskerivarer skal ligge inden for følgende grænseværdier i ni prøver, der udtages fra et parti:

- gennemsnitsværdien skal altid være under 100 ppm
- to prøver må have en værdi på over 100 ppm, men ikke over 200 ppm
- ingen prøve må have en værdi på over 200 ppm.

Disse grænseværdier gælder kun for fiskearter af følgende familier: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae og Scombraesidae. Ansjoser, der har gennemgået en behandling med enzymmodning i saltlage, kan dog have et højere histaminindhold, men det må ikke overstige det dobbelte af ovennævnte værdier. Undersøgelserne skal foretages efter pålidelige, videnskabeligt anerkendte metoder, såsom højtryksvæskechromatografi (HPLC).

3. Total Volatile Nitrogen (TVB-N)

Uforarbejdede fiskerivarer betragtes som uegnede til konsum, hvis det, efter at der ved en organoleptisk bedømmelse er rejst tvivl om deres friskhed, ved kemiske analyser afsløres, at grænseværdierne for TVB-N, der skal fastsættes efter proceduren i artikel 6, er overskredet.

4. Toksiner, der er sundhedsfarlige for mennesker

Det er forbudt at afsætte følgende fiskerivarer:

- giftige fisk af følgende familier: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae
- fiskerivarer, der indeholder biotoksiner, såsom ciguatoksin eller muskellammende toksiner.

KAPITEL V

INDPAKNING OG EMBALLERING AF FISKERIVARER

Beholdere til opbevaring af ferske fiskerivarer i is skal være vandtætte og have ordentligt afløb for smeltevand.

Frosne blokke, der er tilberedt om bord på fiskerfartøjer, skal indpakkes før landing.

KAPITEL VI

OPLAGRING AF FISKERIVARER

1. Ferske eller optøede fiskerivarer og kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur lige over frysepunktet.
2. Frosne fiskerivarer skal oplagres ved en temperatur på - 18 °C eller derunder i alle dele af varen. Hel, frossen fisk i saltlage til konserverfremstilling kan dog opbevares ved en temperatur på - 9 °C eller derunder.

KAPITEL VII

TRANSPORT AF FISKERIVARER

1. Fiskerivarer skal under transport opbevares ved den krævede temperatur. Der gælder især følgende:
 - a) Ferske eller optøede fiskerivarer og kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur lige over frysepunktet.

- b) Frosne fiskerivarer, med undtagelse af frossen fisk i saltlage til konserverfremstilling, 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.
2. Når frosne fiskerivarer transporteres fra et frysehus til en autoriseret virksomhed for at blive optøet straks efter ankomsten med henblik på tilvirkning og/eller forarbejdning, og det drejer sig om en kort strækning, kan myndighederne dispensere fra betingelserne i punkt 1, litra b).
3. Hvis der anvendes is til køling af varerne, skal der være afløb, så det undgås, at smeltevand forbliver i kontakt med varerne.
4. Fiskerivarer, der skal afsættes levende, skal transporteres på en sådan måde, at varernes hygiejne ikke forringes.

KAPITEL VIII

AUTORISATION OG REGISTRERING AF VIRKSOMHEDER

Fabriksfartøjer, frysefartøjer og virksomheder på land skal autoriseres af myndighederne. Virksomheder på land, der kun afsætter deres produkter på det lokale marked, kan dog registreres.

Engrosmarkeder, hvor fiskerivarerne ikke tilvirknes, men kun frembydes til salg, og auktionshaller skal registreres.

A F S N I T I X

Mælk og mejeriprodukter

KAPITEL I

PRIMÆRPRODUKTION AF RÅ MÆLK

I. Sundhedsbetingelser for mælkeproduktion

1. Rå mælk skal komme fra:

a) køer eller bøfler:

- i) der tilhører en besætning, som i henhold til punkt I og II i bilag A til direktiv 64/432/EØF er officielt fri for tuberkulose og fri for eller officielt fri for brucellose
- ii) der ikke udviser symptomer på infektiøse sygdomme, som kan overføres til mennesker gennem mælk
- iii) der har en god almensundhedstilstand og ikke udviser synlige sygdomstegn
- iv) der ikke lider af sygdomme i kønsorganerne med flåd, enteritis med diarré, ledsaget af feber eller en synlig yverbetændelse
- v) der ikke har sår på yveret, som kan skade mælken
- vi) der ikke er blevet behandlet med stoffer, som er eller kan være sundhedsfarlige for mennesker, og som kan overføres til mælken, medmindre der ved malkningen er overholdt en officiel tilbageholdelsesperiode, som er fastsat i EF-bestemmelserne eller i mangel heraf i de nationale bestemmelser

b) får eller geder:

- i) der tilhører en bedrift, som er officielt fri for eller fri for brucellose (*Brucella melitensis*), jf. artikel 2, stk. 4 og 5, i direktiv 91/68/EØF
- ii) der opfylder kravene i litra a), bortset fra litra a), nr. i)

c) hundyr af andre arter:

- i) der, når det gælder arter, der er modtagelige for brucellose eller tuberkulose, tilhører besætninger, som regelmæssigt kontrolleres for disse sygdomme efter en kontrolplan, der er godkendt af myndighederne
- ii) der opfylder kravene i litra a), bortset fra litra a), nr. i).

2. Rå mælk

- a) fra dyr, som ikke har reageret positivt på en tuberkulin- eller brucelloseprøve eller har nogen symptomer på disse sygdomme, men som tilhører en besætning, der ikke opfylder kravene i punkt 1, litra a), nr. i), må først anvendes, når den er varmebehandlet, så den giver en negativ fosfataseprøve, under myndighedernes tilsyn.
 - b) fra dyr, som ikke har reageret positivt på en brucelloseprøve eller har nogen symptomer på denne sygdom, men som tilhører en besætning, der ikke opfylder kravene i punkt 1, litra b), nr. i):
 - i) må kun bruges til fremstilling af ost med en modningsperiode på mindst to måneder
 - ii) må først bruges efter at være blevet varmebehandlet på stedet, så den giver en negativ fosfataseprøve under myndighedernes tilsyn.
 - c) fra dyr, som ikke har reageret positivt på en tuberkulin- eller brucelloseprøve eller har nogen symptomer på disse sygdomme, men som tilhører en besætning, hvor der er konstateret tuberkulose eller brucellose efter den kontrol, som omhandles i punkt 1, litra c), nr. i), skal behandles under myndighedernes tilsyn, så den er sikker.
 - d) fra dyr, som enkeltvis har reageret positivt på en profylaktisk prøve for tuberkulose eller brucellose som omhandlet i direktiv 64/432/EØF og direktiv 91/68/EØF, må ikke bruges til konsum.
3. Hvis der holdes geder sammen med køer, skal de undersøges og testes for tuberkulose.
4. Dyr, som er smittet med eller mistænkes for at være smittet med en af de sygdomme, der er nævnt i punkt 1, skal isoleres effektivt for at undgå, at de får uønsket indflydelse på andre dyrs mælk.

II. Hygiejne på mælkeproducerende bedrifter

A. Hygiejne på mælkeproducerende bedrifter

1. Mobile malkeanlæg og lokaler, hvor der opbevares, håndteres eller køles mælk, skal være placeret og indrettet på en sådan måde, at risikoen for forurening af mælken begrænses.
2. Hvis det er relevant, skal de lokaler, hvor mælken opbevares, være forsynet med et passende køleanlæg, være beskyttet mod skadedyr og have en passende adskillelse fra de rum, hvor dyrene er opstaldet.

B. Hygiejne under malkning, indsamling af rå mælk og transport heraf

1. Malkningen skal foregå på hygiejnisk måde:
 - Inden malkningen påbegyndes, skal patter, yver og om nødvendigt de tilgrænsende dele være rene.
 - Mælken kontrolleres; mælk med forandringer skal tilbageholdes.
 - Mælk fra dyr med kliniske tegn på yversygdom skal tilbageholdes.
 - Dyr, der er blevet behandlet, så der kan overføres medicinrester til mælken, skal kunne identificeres og deres mælk tilbageholdes.
 - Bestanddelene i pattedyrprøvnings- eller pattespraymidler må ikke kunne overføre rester til mælken.
2. Umiddelbart efter malkningen skal mælken anbringes på et rent sted, som er indrettet sådan, at mælken er beskyttet mod skadelige påvirkninger. Hvis mælken ikke forarbejdes eller afhentes senest to timer efter malkningen, skal den nedkøles til en temperatur på højst 8 °C, hvis den afhentes dagligt, eller til højst 6 °C, hvis der ikke finder daglig afhentning sted.
3. Under transporten til mejeriet må kølekæden ikke afbrydes, og ved ankomsten til mejeriet må mælken temperatur ikke overstige + 10 °C, medmindre den er blevet afhentet senest to timer efter malkningen.
4. Medlemsstaterne kan af teknologiske årsager i forbindelse med fremstilling af bestemte mejeriprodukter dispensere fra de temperaturkrav, der er fastsat i punkt 2 og 3, hvis færdigvaren opfylder normerne i denne forordning.

C. Hygiejnebestemmelser for lokaler, udstyr og værktøj

1. Udstyr og instrumenter eller deres overflade, som kommer i kontakt med mælken (redskaber, beholdere, tanke mv. til malkning, indsamling eller transport af mælken), skal være lette at rengøre og desinficere og skal holdes i god stand. Dette kræver anvendelse af glatte, afvaskelige og ikke-toksiske materialer.

2. Efter brugen skal redskaber, der anvendes til malkning, mekaniske malkeanlæg og beholdere, som har været i kontakt med mælken, rengøres og desinficeres. Efter hver transport eller række af transporter, hvis der kun forløber meget kort tid mellem tømningen og den næste påfyldning, men under alle omstændigheder mindst én gang om dagen, skal beholdere og tanke, der er blevet anvendt til transport af rå mælk til et mejeri, rengøres og desinficeres, inden de anvendes på ny.

D. Hygiejnebestemmelser for personalet

1. Personer, der malker og/eller håndterer rå mælk, skal være iført rent arbejdstøj.
2. Personer, der malker, skal vaske hænder, umiddelbart inden malkningen påbegyndes, og holde dem så rene som muligt under hele malkningen. I nærheden af malkestedet skal der derfor være de nødvendige faciliteter, således at personer, der malker og håndterer rå mælk, kan vaske hænder og arme.

III. Normer for rå mælk

Indtil der er fastsat normer i mere specifikke retsfor skrifter for mælks og mejeriprodukters kvalitet, gælder følgende normer, og et repræsentativt antal stikprøver undersøges for, om normerne er overholdt:

Kimtal og celletal

Rå komælk skal opfylde følgende normer:

Kimtal ved 30 °C (pr. ml)	≤ 100 000 ⁽¹⁾
Celletal (pr. ml)	≤ 400 000 ⁽²⁾

⁽¹⁾ Glidende geometrisk gennemsnit i en periode på to måneder med mindst én prøve pr. måned.

⁽²⁾ Glidende geometrisk gennemsnit i en periode på tre måneder med mindst én prøve pr. måned. Hvis produktionsniveauet varierer meget efter årstiden, kan Kommissionen efter proceduren i artikel 6 give en medlemsstat tilladelse til at anvende en anden metode til beregning af resultaterne for en periode med lav laktation.

Der kan anvendes andre videnskabeligt afprøvede metoder.

Medlemsstaterne kan for fremstillingen af oste med en modning på mindst 60 dage give individuelle eller generelle dispensationer.

Hvis normerne for rå mælk overskrides, skal der træffes foranstaltninger til at afhjælpe manglerne. Overskrides normerne gentagne gange, eller er der tale om en kraftig overskridelse, skal myndighederne underrettes og sørge for, at der træffes de fornødne foranstaltninger.

IV. Mikrobiologiske kriterier for rå mælk

Medlemsstaterne sørger for, at rå mælk til direkte konsum eller til fremstilling af produkter, hvis fremstillingsproces ikke omfatter nogen form for behandling, der kan eliminere patogene mikroorganismer, testes for, om de er mikrobiologisk sikre.

KAPITEL II

Mejeriprodukter

I. Betingelser for virksomheder

Om nødvendigt kan myndighederne fastsætte særlige betingelser, især for at tage hensyn til traditionelle produktionsmetoder.

II. Bestemmelser for varmebehandlet konsummælk

1. Straks ved modtagelsen på mejeriet skal mælken nedkøles til og/eller opbevares ved en temperatur på højst + 6 °C, indtil den varmebehandles, medmindre den behandles senest fire timer efter ankomsten.
2. Indtil der fastsættes normer i mere specifikke retsfor skrifter for mælks og mejeriprodukters kvalitet, gælder følgende normer:

a) Pasteuriseret mælk skal:

- fremstilles ved, at mælken opvarmes til en høj temperatur i kort tid (mindst 71,7 °C i femten sekunder), eller ved en pasteuriseringsproces, hvor der anvendes andre tid- og temperaturkombinationer for at opnå en tilsvarende virkning

- give en negativ fosfataseprøve
- straks efter pasteuriseringen afkøles så hurtigt som muligt til en temperatur på højst 6 °C
- fremstilles af rå mælk, der inden varmebehandlingen har et kimtal ved 30 °C på under 300 000 pr. ml, når der er tale om komælk; eller fremstilles af termiseret mælk som nævnt under III, punkt 2, litra a), der inden varmebehandlingen har et kimtal ved 30 °C på under 100 000 pr. ml, når der er tale om komælk.

b) UHT-mælk skal:

- fremstilles af rå mælk ved en kontinuerlig varmestrøm, der medfører anvendelse af en høj temperatur i en kort periode (mindst 135 °C i mindst et sekund eller ved en proces, hvor der anvendes andre tid- og temperaturkombinationer for at opnå en tilsvarende virkning), for at ødelægge alle tilbageblevne fordærvende mikroorganismer og deres sporer, kombineret med aseptisk indpakning i beholdere, der er uigennemsigtige eller bliver det i kraft af emballagen, og er af en sådan art, at der opstår færrest mulige kemiske, fysiske og organoleptiske ændringer
- kunne holde sig, så der ikke kan registreres nogen forringelse efter femten dages opbevaring i en uåbnet beholder ved en temperatur på 30 °C; om nødvendigt kan det samme fastsættes for syv dages opbevaring i en uåbnet beholder ved en temperatur på 55 °C
- fremstilles af rå mælk, der inden varmebehandlingen har et kimtal ved 30 °C på under 300 000 pr. ml, når der er tale om komælk, eller af termiseret eller pasteuriseret mælk, der inden varmebehandlingen har et kimtal ved 30 °C på under 100 000 pr. ml, når der er tale om komælk
- hvis UHT-behandlingen af mælken foretages således, at mælken kommer i direkte berøring med vanddamp, skal dampen være fremstillet af drikkevand og må ikke udskille fremmede stoffer i mælken eller have skadelig indvirkning på den.

c) Steriliseret mælk skal:

- opvarmes og steriliseres i hermetisk lukkede beholdere, hvis lukkeanordning skal være ubrudt
- kunne holde sig, så der ikke kan registreres nogen forringelse efter femten dages opbevaring i en uåbnet beholder ved en temperatur på 30 °C; om nødvendigt kan det samme fastsættes for syv dages opbevaring i en uåbnet beholder ved en temperatur på 55 °C
- fremstilles af rå mælk, der inden varmebehandlingen har et kimtal ved 30 °C på under 300 000 pr. ml, når der er tale om komælk, eller af termiseret eller pasteuriseret mælk, der inden varmebehandlingen har et kimtal ved 30 °C på under 100 000 pr. ml, når der er tale om komælk.

III. Bestemmelser for andre mejeriprodukter

1. Straks ved modtagelsen på mejeriet skal mælken nedkøles til og/eller opbevares ved en temperatur på højst + 6 °C, indtil den forarbejdes. Med henblik på fremstilling af mejeriprodukter af rå mælk skal mejeriets leder eller bestyrer sørge for, at den rå mælk opbevares ved en temperatur på under + 6 °C, indtil den forarbejdes, eller forarbejdes umiddelbart efter, at malkningen er afsluttet. Af teknologiske årsager i forbindelse med fremstilling af bestemte mejeriprodukter kan myndighederne dog give tilladelse til, at ovennævnte temperatur overskrides.
2. Indtil der fastsættes normer i mere specifikke retsforskrifter for mælks og mejeriprodukters kvalitet, skal varmebehandlet mælk, der skal bruges til fremstilling af mejeriprodukter, opfylde følgende betingelser:

a) Termiseret mælk skal:

- fremstilles af rå mælk, der inden varmebehandlingen har et kimtal ved 30 °C på under 300 000 pr. ml, når der er tale om komælk
- fremstilles af rå mælk, der er blevet opvarmet i mindst 15 sekunder til en temperatur på mellem 57 °C og 68 °C, så mælken efter behandlingen giver en positiv fosfataseprøve
- hvis den anvendes til fremstilling af pasteuriseret mælk, UHT-mælk eller steriliseret mælk, som skal bruges til fremstilling af mejeriprodukter, inden behandlingen opfylder følgende norm: et kimtal ved 30 °C på under 100 000 pr. ml.

b) Pasteuriseret mælk skal:

- fremstilles, ved at mælken opvarmes til en høj temperatur i kort tid (mindst 71,7 °C i femten sekunder), eller ved en pasteuriseringsproces, hvor der anvendes andre tid- og temperaturkombinationer for at opnå en tilsvarende virkning
- give en negativ fosfataseprøve.

c) UHT-mælk skal fremstilles af rå mælk ved en kontinuerlig varmestrøm, der medfører anvendelse af en høj temperatur i en kort periode (mindst 135 °C i mindst et sekund eller ved en proces, hvor der anvendes andre tid- og temperaturkombinationer for at opnå en tilsvarende virkning), for at ødelægge alle mikroorganismer og deres sporer, kombineret med aseptisk indpakning i beholdere, der er uigennemsigtige eller bliver det i kraft af emballagen, og er af en sådan art, at der opstår færrest mulige kemiske, fysiske og organoleptiske ændringer.

KAPITEL III

INDPAKNING OG EMBALLERING

Lukningen skal foretages umiddelbart efter påfyldningen på den virksomhed, hvor den sidste varmebehandling af konsummælken og/eller de flydende mejeriprodukter finder sted, ved hjælp af lukkeanordninger, der beskytter mælken mod udefra kommende skadelige påvirkninger af dens egenskaber. Lukkeanordningerne skal være udformet således, at det er tydeligt at se og let kan kontrolleres, om de har været åbnet.

KAPITEL IV

MÆRKNING

Uden at dette tilsidesætter bestemmelserne i direktiv 79/112/EØF, skal følgende oplysninger fremgå tydeligt af mærkningen med henblik på kontrol:

1. Angivelsen »rå mælk« på rå mælk til direkte konsum.
2. Når det drejer sig om varmebehandlet mælk og varmebehandlede flydende mejeriprodukter:
 - arten af den varmebehandling, som mælken har undergået, fx termiseret, pasteuriseret, UHT-behandlet eller steriliseret
 - en angivelse, også i kodeform, som gør det muligt at se datoen for den sidste varmebehandling
 - for så vidt angår pasteuriseret mælk, den temperatur, produktet skal opbevares ved.
3. For så vidt angår mejeriprodukter:
 - angivelsen »af rå mælk« eller »af termiseret mælk« på mejeriprodukter, der er fremstillet af mælk, som ikke er varmebehandlet, eller af termiseret mælk, og i hvis fremstillingsproces der ikke indgår varmebehandling
 - på mejeriprodukter, der er varmebehandlet ved fremstillingsprocessens afslutning, arten af denne behandling
 - på pasteuriserede flydende mejeriprodukter, den temperatur, produktet skal opbevares ved.

KAPITEL V

SUNDHEDSMÆRKNING

Uanset bestemmelserne om sundhedsmærkning i indledningen til dette bilag kan autorisationsnummeret på sundhedsmærket afløses af en henvisning til, hvor virksomhedens autorisationsnummer står.

KAPITEL VI

AUTORISATION OG REGISTRERING AF VIRKSOMHEDER

Mejerier skal autoriseres af myndighederne i henhold til indledningen til dette bilag.

Mejerier, der leverer til det lokale marked, kan registreres.

AFSNIT X

Æg og ægprodukter

KAPITEL I

ÆG

1. Æg skal fra producentens virksomhed, og indtil de sælges til forbrugeren, holdes rene, tørre og fri for fremmed lugt og beskyttes effektivt mod stød og direkte sollys. De skal opbevares og transporteres ved den temperatur, der er bedst egnet til at sikre optimal bevarelse af deres hygiejneegenskaber.
2. Æggene skal leveres til forbrugeren senest 21 dage efter lægningen.
3. Med hensyn til salmonella gælder følgende regler for æg til Sverige og Finland:
 - a) Ægsendingerne skal komme fra flokke, som har været underkastet en mikrobiologisk stikprøveundersøgelse, som er fastsat efter proceduren i artikel 6.
 - b) Den undersøgelse, der er nævnt i litra a), kræves ikke for ægsendinger, der skal bruges til fremstilling af ægprodukter på en ægproduktvirksomhed.
 - c) De garantier, der er nævnt i litra a), kræves ikke for æg med oprindelse i en virksomhed, der er omfattet af et operationelt program, der efter proceduren i artikel 6 er anerkendt af Kommissionen som svarende til det, der er godkendt for Sverige og Finland. Medlemsstaternes operationelle programmer kan ændres og ajourføres af Kommissionen efter samme procedure.

KAPITEL II

ÆGPRODUKTER**I. Betingelser for virksomheder**

Virksomheder, der fremstiller ægprodukter, skal mindst have følgende:

1. egnede lokaler med udstyr til
 - a) vask og desinfektion af snavsede æg, hvis det er nødvendigt
 - b) udslåning af æg og opsamling af ægindholdet og fjernelse af skaller og hinder
2. et separat lokale til andre processer end de i punkt 1 nævnte.

Hvis ægprodukterne pasteuriseres, kan pasteuriseringen finde sted i det lokale, der er nævnt i punkt 1, litra b), hvis virksomheden har et lukket pasteuriseringssystem. Der skal træffes alle foranstaltninger til at undgå, at ægprodukterne forurenes efter pasteuriseringen.

II. Råvarer til fremstilling af ægprodukter

Kun ikke-rugede æg, der er egnet til konsum, må anvendes til fremstilling af ægprodukter. Skallerne skal være fuldt udviklede og uden fejl. Knækæg kan dog anvendes til fremstilling af ægprodukter, hvis de leveres direkte fra pakkeriet eller produktionsbedriften til en autoriseret virksomhed, hvor de skal udslås snarest muligt.

Flydende æg fremstillet på en virksomhed, der er autoriseret til det formål, kan anvendes som råvare. Flydende æg skal fremstilles på følgende betingelser:

1. Betingelserne i afsnit III, punkt 1-4, skal overholdes.
2. Ægprodukterne skal straks efter fremstillingen enten dybfryses eller nedkøles til en temperatur på højst 4 °C. I sidstnævnte tilfælde skal de behandles på bestemmelsesstedet senest 48 timer efter, at de æg, som de er fremstillet af, er udslået, undtagen når der er tale om bestanddele, som skal afsukres.
3. Varernes art skal angives som følger: »Ikke-pasteuriseret ægprodukt — behandles på bestemmelsesstedet — dato og tidspunkt for udslåningen«.

III. Særlige hygiejnebestemmelser for fremstilling af ægprodukter

Hele processen skal foregå således, at der undgås forurening i forbindelse med produktion, håndtering og opbevaring af ægprodukterne, og især skal følgende bestemmelser overholdes:

1. Snavsede æg skal vaskes, før de udslås.

2. Æggene skal udsås i et lokale beregnet til det formål. Knækæg skal øjeblikkelig forarbejdes.
3. Alle andre æg end hønseæg, kalkunæg og perlehønseæg skal håndteres og forarbejdes særskilt. Alt udstyr skal rengøres og desinficeres, når forarbejdningen af hønse-, kalkun- og perlehønseæg genoptages.
4. Ægindholdet må ikke udvindes ved centrifugering eller knusning af æg eller ved centrifugering af tomme skaller for at udvinde æggehvinderesterne til konsum.
5. Efter udsåning skal alle ægprodukternes bestanddele behandles snarest muligt for at eliminere mikrobiologiske risici eller reducere dem til et acceptabelt niveau. Et parti, som er blevet behandlet utilstrækkeligt, kan omgående underkastes en ny behandling på samme virksomhed, forudsat at denne nye behandling gør det egnet til konsum. Hvis det konstateres, at et parti er uegnet til konsum, skal det denatureres.

Det er ikke påkrævet at behandle æggehvide til fremstilling af tørret eller krystalliseret albumin, som senere skal pasteuriseres.

6. Hvis ægindholdet ikke behandles straks efter udsåningen, skal det opbevares enten i frossen stand eller ved en temperatur på højst 4 °C. Opbevaringsperioden ved 4 °C må ikke overstige 48 timer, medmindre der er tale om produkter, der er stabiliseret (fx med salt eller sukker), eller ægprodukter, som skal afsukres.
7. Produkter, som ikke er stabiliseret, så de er holdbare ved rumtemperatur, skal nedkøles til en temperatur på højst 4 °C. Produkter til indfrysning skal indfryses straks efter behandlingen.

IV. Analytiske specifikationer

1. Koncentrationen af 3-hydroxysmørsyre må ikke overstige 10 mg/kg i det ikke-modificerede ægprodukts tørstof.
2. Indholdet af mælkesyre må højst være 1 000 mg/kg i ægproduktets tørstof (kun for det ubehandlede produkts vedkommende).

For fermenterede produkter bør denne værdi dog være den konstaterede værdi inden fermentering.

3. Mængden af æggeskalsrester, hinder og andre eventuelle rester i ægproduktet må højst være 100 mg/kg ægprodukt.

V. Mærkning af ægprodukter

Alle ægproduktsendinger, der forlader en virksomhed, skal ud over at opfylde de almindelige sundhedsmærkningsbestemmelser være forsynet med en etiket med oplysning om ægprodukternes opbevaringstemperatur og holdbarhed.

VI. Autorisation og registrering af virksomheder

Ægsamlere og ægpakkeriers lokaler skal registreres. Virksomheder, der fremstiller ægprodukter, skal autoriseres og tildeles et autorisationsnummer i henhold til indledningen til dette bilag.

AFSNIT XI

Frølår

1. Frøer må kun aflives ved hjælp af humane slagtemetoder på en dertil autoriseret virksomhed. Selvdøde frøer må ikke tilberedes til konsum.
2. Der skal være et specielt lokale til opbevaring og vask af levende frøer og til slagtning og aflødning af dem. Dette lokale skal være fysisk adskilt fra tilberedningslokalet.
3. Umiddelbart efter tilberedningen skal frølårene vaskes grundigt under rindende drikkevand som defineret i direktiv 98/83/EF og straks nedkøles til lige over frysepunktet eller nedfryses til mindst -18 °C eller forarbejdes.
4. Frølårene må i de spiselige dele ikke indeholde forurenende stoffer, såsom tungmetaller eller halogenerede organiske forbindelser i et sådant omfang, at den beregnede indtagelse med føden overstiger den acceptable daglige eller ugentlige indtagelse.

AFSNIT XII

Snegle

1. Snegle må kun aflives ved hjælp af humane metoder på en dertil autoriseret virksomhed. Selvdøde snegle må ikke tilberedes til konsum.
2. Lever-bugspytkirtlen skal fjernes og må ikke anvendes til konsum.
3. Sneglene må i de spiselige dele ikke indeholde forurenende stoffer, såsom tungmetaller eller halogenerede organiske forbindelser i et sådant omfang, at den beregnede indtagelse med føden overstiger den acceptable daglige eller ugentlige indtagelse.

AFSNIT XIII

Afsmeltet animalsk fedt og grever*A. Normer gældende for virksomheder, der indsamler eller forarbejder råvarer*

1. Centraler, der indsamler råvarer og transporterer dem videre til forarbejdningsvirksomheder, skal have et kølerum til opbevaring af råvarer ved en temperatur på 7 °C eller derunder, medmindre råvarerne indsamles og afsmeltes senest 12 timer efter, at de er udvundet.
2. Forarbejdningsvirksomheder skal autoriseres og mindst have følgende:
 - a) et kølerum, medmindre råvarerne indsamles og afsmeltes senest 12 timer efter, at de er udvundet.
 - b) et ekspeditionslokale, medmindre virksomheden kun leverer afsmeltet animalsk fedt i tankvogne.
 - c) om nødvendigt egnet udstyr til tilberedning af produkter bestående af afsmeltet animalsk fedt blandet med andre fødevarer og/eller smagskorrigerende stoffer.

B. Hygiejnebestemmelser for afsmeltet animalsk fedt, grever og biprodukter

1. Råvarerne skal stamme fra dyr, der efter undersøgelsen før og efter slagtning er fundet egnet til konsum.
2. Råvarerne skal bestå af fedtvæv eller knogler, der er rimeligt fri for blod og urenheder.
3.
 - a) Til fremstilling af afsmeltet animalsk fedt må der kun anvendes fedtvæv og knogler, der er indsamlet på slagterier, opskæringsvirksomheder eller kødforarbejdningsvirksomheder. Råvarerne skal transporteres og opbevares under hygiejniske forhold og ved en indre temperatur på 7 °C eller derunder, indtil afsmeltning finder sted.
 - b) Uanset litra a)
 - kan råvarerne opbevares og transporteres uden at være kølet, hvis de oparbejdes senest tolv timer efter, at de er udvundet.
 - kan råvarer, der indsamles i detailforretninger eller lokaler ved salgssteder, hvor der kun opskæres og opbevares kød med henblik på direkte levering til den endelige forbruger, anvendes til fremstilling af afsmeltet animalsk fedt, hvis de er i tilfredsstillende hygiejnisk stand og ordentligt emballeret. Hvis råvarerne ikke indsamles dagligt, skal de nedkøles umiddelbart efter indsamlingen.

4. Råvarerne skal oparbejdes ved afsmeltning, udpresning eller en anden egnet metode efterfulgt af adskillelse af fedtet ved dekantering, centrifugering, filtrering eller en anden egnet metode. Det er forbudt at anvende opløsningsmidler.

5. Afsmeltet animalsk fedt, der fremstilles i henhold til punkt 1, 2, 3 og 4, kan med henblik på forbedring af dets fysisk-kemiske kvalitet raffineres på samme virksomhed eller på en anden virksomhed, hvis fedtet, der skal raffineres, opfylder de normer, som er fastsat i punkt 6.

6. Afsmeltet animalsk fedt skal afhængigt af typen opfylde følgende normer:

	Drøvtyggere			Svin			Andet animalsk fedt	
	Spiseligt talg		Talg til raffinering	Spiseligt svinefedt		Fedt og andet svinefedt til raffinering	Spiseligt	Til raffinering
	Premier jus (1)	Andet		Fedt (2)	Andet			
ffa (% m/m oliesyre) max.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxid max.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Uopløselige urenheder i alt	max. 0,15 %			max. 0,5 %				
Lugt, smag, farve	Normal							

⁽¹⁾ Afsmeltet animalsk fedt fremstillet ved afsmeltning ved lav temperatur af fersk fedt fra hjerte, netmave, nyrer og mesenterium fra kvæg og fedt fra opskæringsvirksomheder.

⁽²⁾ Fersk fedt fremstillet ved afsmeltning af fedtvæv fra svin.

7. Grever til konsum:

- i) skal, når de afsmeltes ved en temperatur på 70 °C eller derunder, opbevares ved en temperatur på under 7 °C i højst 24 timer eller ved -18 °C eller derunder
- ii) skal, når de afsmeltes ved en temperatur på over 70 °C og greverne har et vandindhold på 10 % (m/m) eller derover, opbevares:
 - ved en temperatur på under 7 °C i højst 48 timer eller ved enhver anden tid- og temperaturkombination, der giver tilsvarende garanti
 - ved -18 °C eller derunder
- iii) er, når de afsmeltes ved en temperatur på over 70 °C og greverne har et vandindhold på under 10 % (m/m), ikke underkastet nogen særlige temperaturkrav.

A F S N I T X I V

Behandlede maver, blærer og tarme

1. Virksomheder, der behandler maver, blærer og tarme, skal sørge for, at produkter, der ikke kan opbevares ved omgivelsestemperatur, opbevares i dertil indrettede rum, indtil de afsendes. Navnlig skal produkter, der hverken er saltet eller tørret, opbevares ved højst 3 °C.
2. Dyretarme, -blærer og -maver må kun afsættes, hvis:
 - a) tarmene, blærerne og maverne stammer fra dyr, der er blevet slagtet på et slagteri under myndighedernes tilsyn og undersøgt før og efter slagtning.
 - b) tarmene, blærerne og maverne kommer fra en virksomhed, der er autoriseret af myndighederne.
 - c) tarmene, blærerne og maverne er rensat og skrabet og derpå saltet, varmebehandlet eller tørret.
 - d) der efter den i litra c) nævnte behandling er truffet effektive foranstaltninger til at forhindre, at tarmene, blærerne og maverne forurenes på ny.

Dyretarme, -blærer og -maver må kun importeres fra tredjelande ved forelæggelse af et certifikat, der er udstedt og underskrevet af en embedsdyrlæge, som bekræfter ovenstående.

A F S N I T X V

Gelatine

KAPITEL I

KRAV TIL RÅVARER

1. Følgende råvarer må anvendes til fremstilling af gelatine til konsum:

- knogler
- huder og skind fra opdrættede drøvtyggere
- svinehuder og -skind
- fjerkræskind
- sener
- huder og skind fra vildtlevende vildt
- fiskeskind og -ben.

2. Det er forbudt at anvende knogler fra drøvtyggere, der er født, opdrættet eller slagtet i lande eller områder, der ifølge EF-retsfor skrifterne er klassificeret som udsat for høj BSE-risiko.

3. Det er forbudt at anvende garvede huder og skind.

4. De råvarer, der er nævnt i de første fem led i punkt 1, skal hidrøre fra dyr, der er blevet slagtet på et slagteri, og hvis kroppe er blevet fundet egnet til konsum efter undersøgelsen før og efter slagtning, og huder og skind fra vildtlevende vildt skal hidrøre fra vildtlevende vildt, som er fundet egnet til konsum.

5. Råvarerne skal komme fra fødevarevirksomheder, der er autoriseret eller registreret i henhold til denne forordning.

Indsamlingscentraler og garverier, der har til hensigt at levere råvarer til fremstilling af gelatine til konsum, skal godkendes til dette formål og registreres af myndighederne og opfylde følgende krav:

- a) De skal have lagerrum med faste gulve og glatte vægge, der er lette at rengøre og desinficere, og skal eventuelt være udstyret med køleanlæg.
- b) Lagerrummene skal renholdes og vedligeholdes på tilfredsstillende måde, så de ikke er en kilde til forurening af råvarerne.
- c) Hvis råvarer, der ikke er i overensstemmelse med denne del, opbevares og/eller forarbejdes på disse virksomheder, skal de holdes adskilt fra råvarer, der er i overensstemmelse med denne del, under hele forløbet fra modtagelse, opbevaring og forarbejdning til afsendelse.

6. For importen til EF af råvarer til fremstilling af gelatine til konsum gælder følgende bestemmelser:

- Medlemsstaterne tillader kun import af disse råvarer fra tredjelande, der står på en liste, som opstilles med henblik herpå.
- Hver sending skal ledsages af et certifikat, som der er fastlagt et forlæg til efter proceduren i artikel 6.

KAPITEL II

TRANSPORT OG OPBEVARING AF RÅVARER

1. Under transporten og ved leveringen til indsamlingscentralen, garveriet eller gelatinevirksomheden skal råvarerne ledsages af et dokument med oplysning om deres oprindelse.

2. Råvarerne skal transporteres og opbevares kølet eller frosset, medmindre de forarbejdes senest 24 timer efter at være afsendt.

Affedtede og tørrede knogler eller benbrusk, saltede, tørrede og kalkbehandlede huder og huder og skind, der er behandlet med syre eller base, kan dog transporteres og oplagres ved omgivelsestemperatur.

KAPITEL III

BETINGELSER, DER SKAL OVERHOLDES VED FREMSTILLING AF GELATINE

1. Gelatine skal fremstilles ved en proces, hvor:
 - alt knoglemateriale fra drøvtryggere, der er født, opdrættet eller slagtet i lande eller områder, som ifølge EF-rets-forskrifterne er klassificeret som udsat for lav BSE-risiko, knuses fint og affedtes med hedt vand og behandles med fortyndet saltsyre (med en minimumskoncentration på 4 % og en pH-værdi < 1,5) i mindst to dage efterfulgt af en alkalisk behandling med en mættet kalciumhydroxidopløsning (pH-værdi > 12,5) i mindst 20 dage med sterilisering ved 138-140 °C i fire sekunder, eller en tilsvarende proces, som er godkendt af Kommissionen efter høring af den relevante videnskabelige komité.
 - andre råvarer behandles med syre eller base efterfulgt af en eller flere skylninger. pH-værdien skal derefter reguleres. Gelatinen skal udvindes ved en eller flere på hinanden følgende opvarmninger efterfulgt af rensning ved filtrering og sterilisering.
2. Brug af andre konserveringsmidler end svovldioxid og hydrogenperoxid er forbudt.
3. Hvis hygiejnebestemmelserne for gelatine, der ikke er til konsum, er nøjagtigt de samme som for gelatine til konsum, kan fremstilling og opbevaring foregå på samme virksomhed.

KAPITEL IV

KRAV TIL FÆRDIGVARENE

Grænseværdier

Stof	Grænseværdi
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Vand (105 °C)	15 %
Aske (550 °C)	2 %
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Den Europæiske Farmakopé 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

BILAG III

IMPORT AF ANIMALSKE PRODUKTER FRA TREDJELANDE

Dette bilag gælder, medmindre andet er fastsat i dyresundhedsbestemmelserne for import af animalske produkter i Rådets forordning (EF) nr. .../... om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum.

I. Bestemmelser om udarbejdelse af lister over tredjelande, hvorfra import af animalske produkter er tilladt

For at sikre, at de almindelige bestemmelser, som er nævnt i artikel 12 i forordning (EF) nr. ... (om fødevarehygiejne), overholdes, gælder følgende:

Efter proceduren i artikel 6 gør Kommissionen følgende:

- a) udarbejder lister over de tredjelande eller dele af tredjelande, hvorfra import af animalske produkter er tilladt. Disse lister opstilles på grundlag af et EF-kontrolbesøg.

Ved opstillingen af listerne, skal der især tages hensyn til:

- i) tredjelandets lovgivning
 - ii) myndighedernes opbygning i tredjelandet og dets kontroltjenesters opbygning, disses beføjelser og det tilsyn, de er undergivet, samt deres muligheder for effektivt at føre kontrol med anvendelsen af den pågældende lovgivning
 - iii) de faktiske hygiejnebetingelser for produktion, fremstilling, håndtering, oplagring og forsendelse af animalske produkter til EF
 - iv) de garantier, som tredjelandet kan give med hensyn til opfyldelse af eller ligestilling med de relevante sundhedsbetingelser
 - v) erfaringen med afsætningen af produktet fra tredjelandet og resultaterne af importkontrollen
 - vi) resultaterne af EF-kontrollen og/eller -systemrevisionen i tredjelandet, især resultaterne af vurderingen af myndighederne
 - vii) den sundhedsstatus, som husdyrbestanden, andre husdyr og vildtbestanden i tredjelandet har, og den generelle sundhedssituation i landet, der eventuelt kan udgøre en fare for folkesundheden i EF
 - viii) den regelmæssighed og hurtighed, hvormed tredjelandet giver oplysning om forekomst af biologiske risici, herunder forekomst af marine biotoksiner i fiskeri- eller akvakulturområder
 - ix) det forhold, at der findes, gennemføres og gives meddelelse om et program til bekæmpelse af zoonoser
 - x) tredjelandets lovgivning om brug af stoffer og veterinærlægemidler, herunder bestemmelserne om forbud eller godkendelse, distribution og markedsføring samt bestemmelserne om indgift og kontrol
 - xi) det forhold, at der findes, gennemføres og gives meddelelse om et overvågningsprogram for restkoncentrationer
 - xii) tredjelandets lovgivning om tilberedning og anvendelse af foderstoffer, herunder procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffer og tilberedning og anvendelse af foderlægemidler samt hygiejne kvaliteten af de råvarer, der anvendes til tilberedning af foderstoffer, og færdigvarens hygiejne kvalitet.
- b) fastsætter for hvert produkt eller gruppe af produkter særlige importbetingelser for hvert tredjeland eller gruppe af tredjelande under hensyn til sundhedssituationen i tredjelandet eller tredjelandene.

De særlige importbetingelser skal omfatte følgende:

- i) identifikation af den myndighed, der er ansvarlig for den officielle kontrol af de pågældende produkter og for at underskrive sundhedscertifikater
- ii) de nærmere enkeltheder vedrørende det sundhedscertifikat, der skal ledsage sendinger til EF. Certifikatet:
 - skal være udfærdiget på mindst et af afsendelseslandets og bestemmelseslandets sprog og mindst et af sprogene i den medlemsstat, hvor kontrollen på grænsekontrolstedet finder sted
 - skal ledsage produkterne i den originale udgave

- må kun bestå af ét blad
- må kun gælde én modtager.

Certifikaterne skal udstedes den dag, hvor produkterne læses for at blive sendt til bestemmelseslandet.

- iii) anbringelse af et sundhedsmærke til identifikation af de animalske produkter, især ved angivelse af afsendelsestredjelandet (landets fulde navn eller ISO-forkortelsen for det) og oprindelsesvirksomhedens godkendelsesnummer, navn og adresse

- c) fastsætter eventuelt almindelige importbetingelser for et givet produkt.

II. Betingelser for udarbejdelse og ajourføring af lister over virksomheder, herunder fabriksfartøjer og frysefartøjer

Virksomheder, fabriksfartøjer og frysefartøjer og for levende toskallede bløddyr vedkommende produktions- og høstområder må kun sende animalske produkter til EF, hvis de står på en liste, der skal opstilles og ajourføres efter følgende procedurer:

1. Ligestillingsaftaler

Listerne over virksomheder skal udarbejdes og ajourføres i henhold til bestemmelserne i den relevante ligestillingsaftale.

2. af Kommissionen

Hvis resultatet af Kommissionens kontrol som nævnt under I er tilfredsstillende:

- a) Listerne skal vedtages af Kommissionen efter proceduren i artikel 6 på grundlag af en meddelelse fra tredjelandets myndigheder til Kommissionen.

- i) En virksomhed kan kun optages på en liste, hvis den er officielt godkendt til eksport til EF af tredjelandets myndigheder. Denne godkendelse er betinget af:

- at EF-kravene er opfyldt
- at en officiel kontroltjeneste i tredjelandet fører tilsyn.

- ii) Et område, hvor der produceres eller høstes levende toskallede bløddyr, skal være i overensstemmelse med den gældende lovgivning i EF.

- iii) Fabriksfartøjer og frysefartøjer skal godkendes:

- af myndighederne i det tredjeland, hvis flag fartøjet fører
- eller af myndighederne i et andet tredjeland, på betingelse af at dette tredjeland står på EF-listen over tredjelande, hvorfra det er tilladt at importere fiskerivarer til EF, og fiskerivarerne landes regelmæssigt på dets område og kontrolleres af dets myndigheder, som skal anbringe sundhedsmærker på varerne og udstede sundhedscertifikater
- eller af en medlemsstat.

- b) Godkendte lister ændres således:

- Kommissionen underretter medlemsstaterne om tredjelandets forslag til ændringer af listerne over virksomheder senest fem arbejdsdage efter at have modtaget de foreslåede ændringer.
- Medlemsstaterne har efter at have modtaget ændringerne af listerne over virksomheder syv arbejdsdage til at sende eventuelle skriftlige bemærkninger til Kommissionen.
- Hvis blot en medlemsstat har fremsat skriftlige bemærkninger, underretter Kommissionen medlemsstaterne senest fem arbejdsdage efter at have modtaget dem og sætter spørgsmålet på dagsordenen for Den Stående Veterinærkomité's næste møde, for at der kan træffes afgørelse efter proceduren i artikel 6.
- Modtages der ingen bemærkninger fra medlemsstaterne inden udløbet af den frist, der er nævnt i andet led, betragtes ændringerne af listen som accepteret af medlemsstaterne. Kommissionen underretter medlemsstaterne inden for fem arbejdsdage, og det er tilladt at importere fra disse virksomheder fem arbejdsdage efter, at medlemsstaterne har modtaget denne information.
- Kommissionen offentliggør listerne i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

3. EF-bemyndigelse af et tredjeland til at udarbejde og ajourføre virksomhedslistes

Kommissionen kan efter kontrol og/eller systemrevision på stedet af de kriterier, som er nævnt under I, give et tredjelandes myndigheder mulighed for at udarbejde og ajourføre lister på følgende betingelser:

- a) En virksomhed kan kun optages på en liste, hvis den er officielt godkendt til eksport til EF af tredjelandets myndigheder. Denne godkendelse er betinget af:

- at EF-kravene er opfyldt
- at en officiel kontroltjeneste i tredjelandet fører tilsyn.

Hver virksomhed skal tildeles et godkendelsesnummer.

- b) Fabriksfartøjer og frysefartøjer skal godkendes af myndighederne i det tredjeland, hvis flag fartøjet fører.
- c) Områder, hvor der produceres og høstes levende toskallede bløddyr, kan kun godkendes, hvis de overholder de gældende bestemmelser i EF.
- d) Hvis EF-bestemmelserne ikke overholdes, skal myndighederne have reelle beføjelser
- til at gennemtvinge, at mangler afhjælpes inden for en rimelig frist, og
 - til at sørge for, at eksporten til EF suspenderes, eller at virksomheder, fabriks- og frysefartøjer og områder, hvor der produceres og høstes levende toskallede bløddyr, som er under deres ansvar, mister deres godkendelse, hvis det ikke er muligt at afhjælpe manglerne inden for en rimelig frist, eller hvis folkesundheden er truet.
- e) Tredjelandenes myndigheder skal sende en ajourført liste til Kommissionen, som gør listen tilgængelig for tredjemand på et bestemt Internetsted.

Kun de virksomheder, der står på denne liste, må sende animalske produkter til EF.

4. Beslutninger i enkelttilfælde

For at tage hensyn til særlige forhold kan der efter proceduren i artikel 6 gives tilladelse til direkte import fra en virksomhed i et tredjeland, hvis sidstnævnte ikke er i stand til at give de garantier, som er nævnt under I. I så fald skal den pågældende virksomhed have en særlig godkendelse efter en kommissionskontrol. I godkendelsesbeslutningen skal de særlige betingelser for import af varer fra virksomheden anføres.

III. Andre Bestemmelser

1. Det er kun tilladt at importere produkter fra et tredjeland til EF,

- hvis de er tilvirket i afsendestredjelandet eller, når det gælder fiskerivarer, af afsendestredjelandets fabriksfartøjer eller frysefartøjer
- hvis de er fremstillet eller tilvirket i et andet tredjeland end afsendestredjelandet og produktet kommer fra en godkendt virksomhed i et tredjeland, der står på en EF-liste
- hvis de eventuelt er tilvirket eller fremstillet i EF.

2. Om nødvendigt kan Kommissionen vedtage særlige betingelser for import af produkter til specifikke formål efter proceduren i artikel 6.
