

Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentoinnin apuväline eikä sillä ole oikeudellista vaikutusta. Unionin toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä. Säädösten todistusvoimaiset versiot on johdanto-osineen julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä ja ne ovat saatavana EUR-Lexissä. Näihin virallisiin teksteihin pääsee suoraan tästä asiakirjasta siihen upotettujen linkkien kautta.

► **B** ► **C1** EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 853/2004,
annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004,
eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä ◀
(EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55)

sellaisena kuin se on muutettuna seuraavilla:

										virallinen lehti
										N:o sivu päivämäärä
► M1	Komission asetus (EY) N:o 2074/2005, annettu 5 päivänä joulukuuta 2005							L 338	27	22.12.2005
► M2	Komission asetus (EY) N:o 2076/2005, annettu 5 päivänä joulukuuta 2005							L 338	83	22.12.2005
► M3	Komission asetus (EY) N:o 1662/2006, annettu 6 päivänä marraskuuta 2006							L 320	1	18.11.2006
► M4	Neuvoston asetus (EY) N:o 1791/2006, annettu 20 päivänä marraskuuta 2006							L 363	1	20.12.2006
► M5	Komission asetus (EY) N:o 1243/2007, annettu 24 päivänä lokakuuta 2007							L 281	8	25.10.2007
► M6	Komission asetus (EY) N:o 1020/2008, annettu 17 päivänä lokakuuta 2008							L 277	8	18.10.2008
► M7	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 219/2009, annettu 11 päivänä maaliskuuta 2009							L 87	109	31.3.2009
► M8	Komission asetus (EY) N:o 1161/2009, annettu 30 päivänä marraskuuta 2009							L 314	8	1.12.2009
► M9	Komission asetus (EU) N:o 558/2010, annettu 24 päivänä kesäkuuta 2010							L 159	18	25.6.2010
► M10	Komission asetus (EU) N:o 150/2011, annettu 18 päivänä helmikuuta 2011							L 46	14	19.2.2011
► M11	Komission asetus (EU) N:o 1276/2011, annettu 8 päivänä joulukuuta 2011							L 327	39	9.12.2011
► M12	Komission asetus (EU) N:o 16/2012, annettu 11 päivänä tammikuuta 2012							L 8	29	12.1.2012
► M13	Neuvoston asetus (EU) N:o 517/2013, annettu 13 päivänä toukokuuta 2013							L 158	1	10.6.2013
► M14	Komission asetus (EU) N:o 786/2013, annettu 16 päivänä elokuuta 2013							L 220	14	17.8.2013
► M15	Komission asetus (EU) N:o 218/2014, annettu 7 päivänä maaliskuuta 2014							L 69	95	8.3.2014
► M16	Komission asetus (EU) N:o 633/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014							L 175	6	14.6.2014
► M17	Komission asetus (EU) N:o 1137/2014, annettu 27 päivänä lokakuuta 2014							L 307	28	28.10.2014
► M18	Komission asetus (EU) 2016/355, annettu 11 päivänä maaliskuuta 2016							L 67	22	12.3.2016
► M19	Komission asetus (EU) 2017/1978, annettu 31 päivänä lokakuuta 2017							L 285	3	1.11.2017
► M20	Komission asetus (EU) 2017/1981, annettu 31 päivänä lokakuuta 2017							L 285	10	1.11.2017

Oikaistu:

- **C1** Oikaisu, EUVL L 226, 25.6.2004, s. 22 (853/2004)
► **C2** Oikaisu, EUVL L 250, 15.9.2012, s. 20 (16/2012)

▼B

▼C1

**EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY)
N:o 853/2004,**

annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004,

eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä

I LUKU

YLEISET SÄÄNNÖKSET

1 artikla

Soveltamisala

1. Tässä asetuksessa säädetään eläinperäisten elintarvikkeiden erityisiä hygieniasääntöjä elintarvikealan toimijoita varten. Kyseiset säännöt täydentävät asetuksen (EY) N:o 852/2004 sääntöjä. Niitä sovelletaan jalostamattomiin ja jalostettuihin eläinperäisiin tuotteisiin.

2. Jollei nimenomaisesti toisin mainita, tätä asetusta ei sovelleta elintarvikkeisiin, jotka sisältävät sekä kasviperäisiä tuotteita että jalostettuja eläinperäisiä tuotteita. Tällaisten elintarvikkeiden valmistamisessa käytetyt jalostetut eläinperäiset tuotteet on kuitenkin saatava ja käsiteltävä tämän asetuksen vaatimusten mukaisesti.

3. Tätä asetusta ei sovelleta:

- a) alkutuotantoon yksityiseen kotikäyttöön;
- b) elintarvikkeiden valmistukseen, käsittelyyn tai varastointiin kotona yksityiseen kotikäyttöön;
- c) alkutuotannon tuotteiden toimittamiseen pieninä määrinä tuottajan toimesta suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle;
- d) tuottajiin, jotka toimittavat tilalla teurastettujen jäniseläinten ja siipikarjan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin, jotka toimittavat kyseisen lihan suoraan lopulliselle kuluttajalle tuoreena lihana;
- e) metsästäjiin, jotka toimittavat luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle.

4. Jäsenvaltiot laativat kansallisen lainsäädännön mukaisesti 3 kohdan c, d ja e alakohdassa mainittuja toimintoja ja henkilöitä koskevia sääntöjä. Tällaisilla kansallisilla säännöillä on varmistettava tämän asetuksen tavoitteiden saavuttaminen.

5. a) Ellei nimenomaisesti toisin mainita, tätä asetusta ei sovelleta vähittäiskauppaan.

▼C1

b) Tätä asetusta sovelletaan kuitenkin vähittäiskauppaan, jos toimintaa harjoitetaan tarkoituksena toimittaa eläinperäisiä elintarvikkeita toiseen liikkeeseen, paitsi jos:

i) toimintaan kuuluu ainoastaan varastointia tai kuljetusta, jolloin kuitenkin sovelletaan liitteessä III säädettyjä erityisiä lämpötilavaatimuksia;

tai

ii) eläinperäisiä elintarvikkeita toimitetaan vähittäisliikkeestä ainoastaan toisiin vähittäisliikkeisiin, ja toimitus on kansallisen lainsäädännön mukaan vähäistä, paikallista ja rajoitettua toimintaa.

c) Jäsenvaltiot voivat toteuttaa kansallisia toimenpiteitä soveltaakseen tämän asetuksen vaatimuksia sellaisiin alueellaan sijaitseviin vähittäisliikkeisiin, joihin asetusta ei sovellettaisi a tai b alakohdan nojalla.

6. Tätä asetusta sovelletaan rajoittamatta:

a) asianomaisia eläinten terveyttä ja kansanterveyttä koskevia sääntöjä sekä tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevien tiukempien sääntöjen soveltamista;

b) eläinten hyvinvointia koskevia vaatimuksia;

ja

c) eläinten tunnistamista ja eläinperäisten tuotteiden jäljitettävyyttä koskevia vaatimuksia.

2 artikla

Määritelmät

Tässä asetuksessa sovelletaan seuraavia määritelmiä:

1) asetuksen (EY) N:o 178/2002 määritelmiä;

2) asetuksen (EY) N:o 852/2004 määritelmiä;

3) liitteen I määritelmiä;

ja

4) liitteiden II ja III teknisiä määritelmiä.

II LUKU

ELINTARVIKEALAN TOIMIJOIDEN VELVOITTEET

3 artikla

Yleiset velvoitteet

1. Elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteiden II ja III asiaa koskevia säännöksiä.

▼ **C1**

2. ► **M7** Elintarvikealan toimijat eivät saa pintakontaminaation poistamiseksi eläinperäisistä tuotteista käyttää muita aineita kuin juomakelpoista vettä – tai puhdasta vettä, jos asetuksessa (EY) N:o 852/2004 tai tässä asetuksessa sallitaan sen käyttö – ellei komissio ole hyväksynyt aineen käyttöä. Nämä toimenpiteet, joiden tarkoituksena on muuttaa tämän asetuksen muita kuin keskeisiä osia täydentämällä sitä, hyväksytään 12 artiklan 3 kohdassa tarkoitettua valvonnan käsittävää sääntelymenettelyä noudattaen. ◀ Elintarvikealan toimijoiden on noudatettava myös kaikkia saman menettelyn mukaisesti mahdollisesti vahvistettavia käyttöä koskevia ehtoja. Hyväksytyn aineen käyttö ei vaikuta elintarvikealan toimijan velvollisuuteen noudattaa tämän asetuksen vaatimuksia.

*4 artikla***Laitosten rekisteröinti ja hyväksyntä**

1. Elintarvikealan toimijat voivat saattaa markkinoille yhteisössä valmistettuja eläinperäisiä tuotteita vain, jos ne on valmistettu ja käsitelty yksinomaan laitoksissa, jotka:

a) vastaavat asetuksen (EY) N:o 852/2004 ja tämän asetuksen liitteiden II ja III asiaa koskevia vaatimuksia sekä elintarvikelainsäädännön muita asiaa koskevia vaatimuksia;

ja

b) toimivaltainen viranomainen on rekisteröinyt tai, jos 2 kohdan nojalla sitä edellytetään, hyväksynyt.

2. Laitokset, jotka käsittelevät liitteen III vaatimusten piiriin kuuluvia eläinperäisiä tuotteita, eivät saa toimia, sanotun kuitenkaan rajoittamatta asetuksen (EY) N:o 852/2004 6 artiklan 3 kohdan soveltamista, ellei toimivaltainen viranomainen ole hyväksynyt niitä 3 kohdan mukaisesti, lukuun ottamatta laitoksia, jotka harjoittavat ainoastaan:

a) alkutuotantoa;

b) kuljetustoimintaa;

c) sellaisten tuotteiden varastointia, jotka eivät edellytä lämpötilasäädettyjä varastointiolosuhteita;

tai

d) muuta vähittäiskauppaa kuin sitä, johon tätä asetusta sovelletaan 1 artiklan 5 kohdan b alakohdan mukaisesti.

3. Laitos, joka on hyväksyttävä 2 kohdan mukaisesti, ei saa toimia, ellei toimivaltainen viranomainen ole ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 854/2004 ⁽¹⁾ mukaisesti:

a) antanut laitokselle paikalla suoritettun tarkastuksen perusteella lupaa toimia;

tai

b) antanut laitokselle ehdollista lupaa.

⁽¹⁾ Katso tämän virallisen lehden sivu 83.

▼C1

4. Elintarvikealan toimijoiden on toimittava yhteistyössä toimivaltaisten viranomaisten kanssa asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti. Elintarvikealan toimijoiden on erityisesti varmistettava, että laitos lopettaa toimintansa, jos toimivaltainen viranomainen peruuttaa sen luvan tai ehdollisen luvan tapauksessa ei jatka lupaa tai ei anna täyttä hyväksyntää.

5. Tällä artiklalla ei estetä laitosta saattamasta elintarvikkeita markkinoille tämän asetuksen soveltamisen aloittamispäivämäärän ja toimivaltaisen viranomaisen sen jälkeen suorittaman ensimmäisen tarkastuksen välisenä aikana, jos laitos on:

a) hyväksyttävä 2 kohdan mukaisesti ja se on saattanut eläinperäisiä tuotteita markkinoille yhteisön lainsäädännön mukaisesti välittömästi ennen tämän asetuksen soveltamista;

tai

b) lajiltaan sellainen, jonka osalta hyväksymistä ei edellytetty ennen tämän asetuksen soveltamista.

5 artikla

Terveys- ja tunnistusmerkintä

1. Elintarvikealan toimijat saavat saattaa 4 artiklan 2 kohdan mukaista hyväksymistä edellyttävissä laitoksissa käsiteltyjä eläinperäisiä tuotteita markkinoille ainoastaan, jos tuotteissa on joko:

a) asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti käytetty terveysmerkki;

tai

b) tämän asetuksen liitteessä II olevan I jakson mukaisesti käytetty tunnistusmerkki, kun mainitussa asetuksessa ei edellytetä terveysmerkin käyttämistä.

2. Elintarvikealan toimijat saavat käyttää eläinperäisessä tuotteessa tunnistusmerkkiä ainoastaan, jos tuote on valmistettu tämän asetuksen mukaisesti 4 artiklan vaatimuksia vastaavissa laitoksissa.

3. Elintarvikealan toimijat saavat poistaa lihasta asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti käytetyn terveysmerkin ainoastaan, jos ne leikkaavat lihaa tai jalostavat sitä taikka käsittelevät sitä muulla tavoin.

6 artikla

Yhteisön ulkopuolelta tuotavat eläinperäiset tuotteet

1. Eläinperäisiä tuotteita kolmansista maista tuovien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tuonti tapahtuu ainoastaan, jos:

a) lähettäjämaana toimiva kolmas maa on asetuksen (EY) N:o 854/2004 11 artiklan mukaisesti laaditussa luettelossa kolmansista maista, joista kyseisen tuotteen tuonti on sallittua;

▼C1

b) i) laitos, josta tuote lähetettiin ja jossa se saatiin tai valmistettiin, on soveltuvissa tapauksissa asetuksen (EY) N:o 854/2004 12 artiklan mukaisesti laaditussa luettelossa laitoksista, joista kyseisen tuotteen tuonti on sallittua;

ii) tuoreen lihan, jauhetun lihan, raakalihavalmisteiden ja lihavalmisteiden ja mekaanisesti erotetun lihan osalta tuote on valmistettu lihasta, joka on saatu asetuksen (EY) N:o 854/2004 12 artiklan mukaisesti laadituissa ja ajantasaistetuissa luetteloissa olevissa teurastamoissa ja leikkaamoissa tai hyväksytyissä yhteisön laitoksissa;

ja

iii) elävien simpukoiden, piikkinahkaisten, vaippaeläinten ja merikotiloiden osalta tuotantoalue on soveltuvissa tapauksissa kyseisen asetuksen 13 artiklan mukaisesti laaditussa luettelossa;

c) tuote täyttää:

i) tämän asetuksen vaatimukset, 5 artiklassa olevat terveys- ja tunnistusmerkintää koskevat vaatimukset mukaan lukien;

ii) asetuksen (EY) N:o 852/2004 vaatimukset;

ja

iii) eläinperäisten tuotteiden maahan tuonnin valvontaa koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti asetetut tuontiin sovellettavat vaatimukset;

ja

d) todistuksia ja asiakirjoja soveltuvissa tapauksissa koskevat asetuksen (EY) N:o 854/2004 14 artiklan vaatimukset täyttyvät.

2. Poiketen siitä, mitä 1 kohdassa säädetään, kalataloustuotteiden tuonti on sallittua myös asetuksen (EY) N:o 854/2004 15 artiklan erityissäännösten mukaisesti.

3. Eläinperäisiä tuotteita maahantuovien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että:

a) tuotteet saatetaan tarkastettaviksi maahan tuotaessa direktiivin 97/78/EY⁽¹⁾ mukaisesti;

b) tuonti täyttää direktiivin (EY) N:o 2002/99/EY⁽²⁾ vaatimukset;

ja

c) niiden valvonnassa olevat, tuonnin jälkeen tapahtuvat toiminnot suoritetaan liitteen III vaatimusten mukaisesti.

⁽¹⁾ Neuvoston direktiivi 97/78/EY, annettu 18 päivänä joulukuuta 1997, kolmasista maista yhteisöön tuotavien tuotteiden eläinlääkinnällisten tarkastusten järjestämisestä koskevista periaatteista (EYVL L 24, 30.1.1998, s. 9), direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna vuoden 2003 liittymisasiakirjalla.

⁽²⁾ Neuvoston direktiivi 2002/99/EY, annettu 16 päivänä joulukuuta 2002, ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoon, jalostukseen, jakeluun ja yhteisön alueelle tuomiseen liittyvistä eläinten terveyttä koskevista säännöistä (EYVL L 18, 23.1.2003, s. 11).

▼ **C1**

4. Sekä kasviperäisiä tuotteita että jalostettuja eläinperäisiä tuotteita sisältäviä elintarvikkeita tuovien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tällaisiin elintarvikkeisiin sisältyvät jalostetut eläinperäiset tuotteet täyttävät 1–3 kohdan vaatimukset. Niiden on pystyttävä osoittamaan varmistaneensa asian (esimerkiksi asianmukaisin asiakirjoin tai todistuksin, joiden ei tarvitse olla 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettua muotoa).

III LUKU**KAUPPA***7 artikla***Asiakirjat**

1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että eläinperäisten tuotteiden lähetysten mukana on todistukset tai muut asiakirjat, kun liite II tai III sitä edellyttää.

2. 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen voidaan:

a) laatia asiakirjamalleja;

ja

b) edellyttää sähköisten asiakirjojen käyttämistä.

*8 artikla***Erityistakuut**

1. Elintarvikealan toimijoiden, jotka aikovat saattaa markkinoille seuraavia eläinperäisiä elintarvikkeita Ruotsissa tai Suomessa, on noudatettava 2 kohdassa esitettyjä salmonellaa koskevia sääntöjä:

a) naudan ja sian liha, mukaan lukien jauheliha, mutta sulkien pois raakalihavalmisteet ja mekaanisesti erotettu liha;

b) seuraavan siipikarjan liha: kotieläiminä pidetyt kanat, kalkkunat, helmikanat, ankat ja hanhet, mukaan lukien jauheliha, mutta sulkien pois raakalihavalmisteet ja mekaanisesti erotettu liha;

ja

c) munat.

2. a) Naudan ja sian lihan sekä siipikarjan lihan osalta lähetyksistä on pitänyt ottaa näytteet lähettävässä laitoksessa ja näytteille on pitänyt tehdä yhteisön lainsäädännön mukainen mikrobiologinen koe, josta on saatu negatiivinen tulos.

b) Munien osalta pakkaamojen on annettava takuu siitä, että lähetykset ovat peräisin parvista, joille on tehty yhteisön lainsäädännön mukainen mikrobiologinen koe, josta on saatu negatiivinen tulos.

▼C1

- c) Edellä a alakohdassa säädettyjä kokeita ei tarvitse tehdä naudan ja sian lihan lähetyksille, jotka on tarkoitettu laitoksessa pastöroitaviksi, steriloitaviksi tai vaikutuksiltaan vastaavaan käsittelyyn. Edellä b alakohdassa säädettyä koetta ei tarvitse tehdä lähetyksille, jotka on tarkoitettu jalostettujen tuotteiden valmistukseen prosessissa, joka takaa salmonellan hävittämisen.
- d) Edellä a ja b alakohdassa tarkoitettuja kokeita ei tarvitse tehdä elintarvikkeille, jotka ovat peräisin laitoksesta, jonka valvontaohjelman on kyseisten eläinperäisten elintarvikkeiden osalta ja 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen tunnustettu vastaavan Ruotsin ja Suomen osalta hyväksyttyä ohjelmaa.
- e) Naudan ja sian lihan sekä siipikarjan lihan osalta elintarvikkeen mukana on oltava yhteisön lainsäädännössä vahvistetun mallin mukainen kaupallinen asiakirja tai todistus, josta käy ilmi, että:
 - i) a alakohdassa tarkoitettut kokeet on suoritettu ja niistä on saatu negatiiviset tulokset;
 - tai
 - ii) liha on tarkoitettu johonkin c alakohdassa mainittuun tarkoitukseen;
 - tai
 - iii) liha on peräisin d alakohdan soveltamisalaan kuuluvasta laitoksesta.
- f) Munien osalta lähetyksiin on liitettävä todistus, josta ilmenee, että b alakohdassa tarkoitettut kokeet on suoritettu ja niistä on saatu negatiiviset tulokset tai että munat on tarkoitettu käytettäväksi c alakohdassa mainitulla tavalla.

▼M7

3. a) Komissio voi saattaa 1 ja 2 kohdan vaatimukset ajan tasalle erityisesti jäsenvaltioiden valvontaohjelmien muutosten tai asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisesti tapahtuvan mikrobiologisten vaatimusten vahvistamisen huomioon ottamiseksi. Nämä toimenpiteet, joiden tarkoituksena on muuttaa tämän asetuksen muita kuin keskeisiä osia, myös täydentämällä sitä, hyväksytään 12 artiklan 3 kohdassa tarkoitettua valvonnan käsittävää sääntelymenettelyä noudattaen.
- b) Noudattaen 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua sääntelymenettelyä voidaan tämän artiklan 2 kohdassa vahvistetut säännöt ulottaa koskemaan kaikkien tämän artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen elintarvikkeiden osalta kokonaisuudessaan tai osittain mitä tahansa jäsenvaltiota tai jäsenvaltion aluetta, jolla on Ruotsin ja Suomen osalta hyväksyttyä ohjelmaa vastaavaksi tunnustettu valvontaohjelma kyseisten eläinperäisten elintarvikkeiden osalta.

▼ C1

4. Tässä artiklassa 'valvontaohjelmalla' tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 2160/2003 mukaisesti hyväksyttyä valvontaohjelmaa.

IV LUKU

LOPPUSÄÄNNÖKSET

▼ M7*9 artikla*

Sellaiset laajakantoiset siirtymätoimenpiteet, joiden tarkoituksena on muuttaa tämän asetuksen muita kuin keskeisiä osia, myös täydentämällä sitä uusilla muilla kuin keskeisillä osilla, etenkin tässä asetuksessa säädettyjen vaatimusten lisäerittelyillä, hyväksytään 12 artiklan 3 kohdassa tarkoitettua valvonnan käsittävää sääntelymenettelyä noudattaen.

Muita täytäntöönpano- tai siirtymätoimenpiteitä voidaan hyväksyä 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua sääntelymenettelyä noudattaen.

▼ C1*10 artikla***Liitteiden II ja III muuttaminen ja mukauttaminen**

1. ►M7 Komissio voi mukauttaa tai ajantasaistaa liitteitä II ja III seuraavien seikkojen huomioon ottamiseksi: ◀

- a) hyvän käytännön ohjeistojen kehittäminen;
 - b) asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artiklan mukaisten HACCP-periaatteisiin perustuvien järjestelmien täytäntöönpanosta saadut kokemukset;
 - c) teknologian kehitys ja niistä aiheutuvat käytännön seuraukset sekä kuluttajien odotukset elintarvikkeiden koostumuksen osalta;
 - d) tieteelliset ohjeet, erityisesti uudet riskinarvioinnit;
 - e) elintarvikkeiden mikrobiologiset ja lämpötilaa koskevat vaatimukset;
- ja
- f) kulutustottumusten muutokset.

▼ M7

Nämä toimenpiteet, joiden tarkoituksena on muuttaa tämän asetuksen muita kuin keskeisiä osia, myös täydentämällä sitä, hyväksytään 12 artiklan 3 kohdassa tarkoitettua valvonnan käsittävää sääntelymenettelyä noudattaen.

2. Komissio voi myöntää vapautuksia liitteistä II ja III edellyttäen, että vapautukset eivät vaikuta tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamiseen. Nämä toimenpiteet, joiden tarkoituksena on muuttaa tämän asetuksen muita kuin keskeisiä osia, hyväksytään 12 artiklan 3 kohdassa tarkoitettua valvonnan käsittävää sääntelymenettelyä noudattaen.

▼ C1

3. Jäsenvaltiot voivat tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamista vaarantamatta toteuttaa tämän artiklan 4–8 kohdan mukaisesti kansallisia toimenpiteitä liitteessä III säädettyjen vaatimusten mukauttamiseksi.

▼C1

4. a) Edellä 3 kohdassa tarkoitetuilla kansallisilla toimenpiteillä on pyrittävä:

i) mahdollistamaan perinteisten menetelmien käytön jatkumisen elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaiheissa;

tai

ii) vastaamaan sellaisten elintarvikealan yritysten tarpeisiin, jotka sijaitsevat erityisten maantieteellisten haittojen alaisilla alueilla.

b) Muissa tapauksissa niitä on sovellettava ainoastaan laitosten rakentamiseen, tilojen sijoitteluun ja laitteistoon.

5. Jäsenvaltion, joka haluaa toteuttaa 3 kohdassa tarkoitettuja kansallisia toimenpiteitä, on ilmoitettava siitä komissiolle ja muille jäsenvaltioille. Kussakin ilmoituksessa on:

a) annettava yksityiskohtainen selvitys vaatimuksista, joita jäsenvaltion mielestä on mukautettava, ja toivotun mukautuksen luonteesta;

b) kuvailtava kyseiset elintarvikkeet ja laitokset;

c) selitettävä mukauttamisen syyt, mukaan luettuna tarvittaessa tiivistelmä suoritetusta vaara-analyysistä ja toteutettavista toimista sen varmistamiseksi, että mukauttaminen ei vaaranna tämän asetuksen tavoitteita;

ja

d) annettava kaikki muut asiaan kuuluvat tiedot.

6. Muiden jäsenvaltioiden on lähetettävä mahdolliset kirjalliset huomautuksensa komissiolle kolmen kuukauden kuluessa 5 kohdassa tarkoitettun ilmoituksen vastaanottamisesta. Kun kyseessä ovat 4 kohdan b alakohdasta johtuvat mukautukset, kyseinen määräaika voidaan jäsenvaltion pyynnöstä pidentää neljäksi kuukaudeksi. Komissio voi kuulla – ja saadessaan kirjallisia huomautuksia yhdeltä tai useammalta jäsenvaltiolta sen on kuultava – jäsenvaltioita 12 artiklan 1 kohdassa tarkoitettussa komiteassa. Komissio voi päättää 12 artiklan 2 kohdassa säädettyä menettelyä noudattaen, voidaanko suunnitellut toimenpiteet panna täytäntöön edellyttäen, että niihin tarvittaessa tehdään asianmukaiset muutokset. Komissio voi tarvittaessa ehdottaa yleisiä toimenpiteitä 1 tai 2 kohdan mukaisesti.

7. Jäsenvaltio voi toteuttaa kansallisia toimenpiteitä liitteen III vaatimusten mukauttamiseksi ainoastaan:

a) noudattaen 6 kohdan mukaisesti tehtyä päätöstä;

b) jos yhden kuukauden kuluttua 6 kohdassa mainitun määräajan päättymisestä komissio ei ole ilmoittanut jäsenvaltioille, että se on saanut kirjallisia huomautuksia tai että se aikoo 6 kohdan mukaisesti ehdottaa päätöksen tekemistä;

tai

c) 8 kohdan mukaisesti.

▼C1

8. Jäsenvaltio voi omasta aloitteestaan, jollei perustamissopimuksen yleisistä määräyksistä muuta johdu, pitää voimassa tai antaa kansallisia sääntöjä, joissa:

a) kielletään suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettun raakamaidon tai raakakerman saattaminen markkinoille sen alueella tai rajoitetaan sitä;

tai

b) sallitaan toimivaltaisen viranomaisen luvalla sellaisen raakamaidon käyttö, joka ei täytä liitteessä III olevassa IX jaksossa säädettyjä vaatimuksia pesäkemäärän ja somaattisten solujen määrän osalta valmistettaessa juustoja, joiden kypsytysaika on vähintään 60 päivää, sekä kyseisten juustojen valmistuksen yhteydessä saatavien meijerituotteiden käyttö edellyttäen, että se ei vaikuta tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamiseen.

11 artikla

Erityispäätökset

►**M7** Rajoittamatta 9 artiklan ja 10 artiklan 1 kohdan yleistä soveltamista voidaan 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua sääntelymenettelyä noudattaen vahvistaa täytäntöönpanotoimenpiteitä ja 12 artiklan 3 kohdassa tarkoitettua valvonnan käsittävää sääntelymenettelyä noudattaen hyväksyä muutoksia liitteeseen II tai III toimenpiteinä, joiden tarkoituksena on muuttaa tämän asetuksen muita kuin keskeisiä osia ja jotka koskevat: ◀

1. lihan lämpimänä kuljettamista koskevia sääntöjä;
2. sen määrittämistä, mikä mekaanisesti erotetun lihan kalsiumpitoisuus ei ole merkittävästi korkeampi kuin jauhelihan;
3. muita käsittelyjä, joita voidaan soveltaa jalostuslaitoksessa B- tai C-luokan tuotantoalueilta peräisin oleviin eläviin simpukoihin, joita ei ole puhdistettu tai sijoitettu uuteen paikkaan;
4. merellisten biotoksiinien hyväksytyjen testausmenetelmien määrittämistä;
5. muiden eläviä simpukoita koskevien terveysvaatimusten vahvistamista yhteistyössä yhteisön vertailulaboratorion kanssa, mukaan lukien:
 - a) muiden merellisten biotoksiinien raja-arvot ja analyysimenetelmät;
 - b) viruskokeiden menettelyt ja virologiset vaatimukset;

ja

 - c) näytteenottosuunnitelmat sekä terveysvaatimusten noudattamisen tarkistamiseksi sovellettavat menetelmät ja analyttiset vaihteluvälit;
6. terveysvaatimuksista tai -tarkastuksista säätämistä silloin, kun on tieteellisesti perusteltu, että näitä tarvitaan kansanterveyden suojaamiseksi;

▼ **C1**

7. liitteessä III olevan VII jakson IX luvun ulottamista muihin eläviin simpukoihin kuin kampasimpukoihin (*Pectinidae*);
 8. perusteiden määrittelemistä sen määrittämiseksi, milloin epidemiologisen tiedon mukaan pyyntialue ei ole terveysuhka loisten osalta, ja näin ollen sen määrittämiseksi, milloin toimivaltainen viranomainen voi antaa elintarvikealan toimijalle luvan olla pakastamatta kalastustuotteita liitteessä III olevan VIII jakson III luvun D osan mukaisesti;
 9. tuoreusvaatimusten sekä histamiinin ja haihtuvan kokonaistypen raja-arvojen vahvistamista kalastustuotteiden osalta;
 10. sellaisen raakamaidon, joka ei täytä liitteessä III olevassa IX jaksossa säädettyjä vaatimuksia pesäkemäärän ja somaattisten solujen määrän osalta, käytön sallimista tiettyjen maitotuotteiden valmistamiseen;
 11. raakamaidon kaikkien lääkeainejäämien suurimman sallitun kokonaismäärän vahvistamista, tämän kuitenkin rajoittamatta direktiivin 96/23/EY ⁽¹⁾ soveltamista;
- ja
12. vastaavien käsittelyjen hyväksymistä gelatiinin tai kollageenin valmistamiseksi.

12 artikla

Komiteamenettely

1. Komissiota avustaa pysyvä elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevä komitea.
2. Jos tähän kohtaan viitataan, sovelletaan päätöksen 1999/468/EY 5 ja 7 artiklassa säädettyä menettelyä ottaen huomioon mainitun päätöksen 8 artiklan säännökset.

Päätöksen 1999/468/EY 5 artiklan 6 kohdassa tarkoitettu määräaika vahvistetaan kolmeksi kuukaudeksi.

▼ **M7**

3. Jos tähän kohtaan viitataan, sovelletaan päätöksen 1999/468/EY 5 a artiklan 1–4 kohtaa sekä 7 artiklaa ottaen huomioon mainitun päätöksen 8 artiklan säännökset.

▼ **C1**

13 artikla

Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen kuuleminen

Komissio kuulee Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista kaikissa sellaisissa tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvissa asioissa, jotka voivat merkittävästi vaikuttaa kansanterveyteen, ja erityisesti ennen kuin se ehdottaa liitteessä III olevan III jakson ulottamista koskemaan muita eläinlajeja.

⁽¹⁾ Neuvoston direktiivi 96/23/EY, annettu 29 päivänä huhtikuuta 1996, elävissä eläimissä ja niistä saatavissa tuotteissa olevien tiettyjen aineiden ja niiden jäämien osalta suoritettavista tarkastustoimenpiteistä (EYVL L 125, 23.5.1996, s. 10), direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 806/2003 (EUVL L 122, 16.5.2003, s. 1).

▼C1

14 artikla

Kertomus Euroopan parlamentille ja neuvostolle

1. Komissio toimittaa Euroopan parlamentille ja neuvostolle 20 päivänä toukokuuta 2009 mennessä kertomuksen, jossa tarkastellaan tämän asetuksen täytäntöönpanosta saatuja kokemuksia.
2. Komissio liittää kertomukseen tarvittaessa asianmukaisia ehdotuksia.

15 artikla

Tämä asetus tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 18 kuukauden kuluttua päivästä, jona kaikki seuraavat säädökset ovat tulleet voimaan:

- a) asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta;
- b) asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä;
- ja
- c) direktiivi 2004/41/EY.

Sitä ei kuitenkaan sovelleta ennen 1 päivää tammikuuta 2006.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaiseen kaikissa jäsenvaltioissa.

▼C1

LIITE I

MÄÄRITELMÄT

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1. LIHA
 - 1.1. 'lihalla' 1.2–1.8 kohdassa tarkoitettujen eläinten syötäväksi soveltuvia osia veri mukaan lukien;
 - 1.2. 'kotiäimänä pidetyillä sorkka- ja kavioeläimillä' kotiäimänä pidettyjä nautaeläimiä (*Bubalus*- ja *Bison*-lajit mukaan lukien), sikoja, lampaita ja vuohia sekä kotiäimänä pidettyjä kavioeläimiä;
 - 1.3. 'siipikarjalla' tarhattuja lintuja, mukaan lukien linnut, joita ei pidetä kotiäimiin kuuluvina mutta joita tarhataan kotiäimänä, lukuun ottamatta sileäläisiä lintuja;
 - 1.4. 'jäniseläimillä' kaneja, jäniksiä ja jyrsijöitä;
 - 1.5. 'luonnonvaraisella riistalla':
 - luonnonvaraisia sorkka- ja kavioeläimiä ja jäniseläimiä sekä muita maanisäkkäitä, joita metsästetään ihmisravinnoksi ja joita pidetään kyseisessä jäsenvaltiossa sovellettavan lain mukaisesti luonnonvaraisena riistana, mukaan luettuina nisäkkäät, jotka elävät suljetulla alueella samanlaisissa vapausolosuhteissa kuin luonnonvarainen riista,
 - ja
 - luonnonvaraisia lintuja, joita metsästetään ihmisravinnoksi.
 - 1.6. 'tarhatulla riistalla' muita tarhattuja sileäläisiä lintuja ja tarhattuja maanisäkkäitä kuin niitä, joita tarkoitetaan 1.2 kohdassa;
 - 1.7. 'luonnonvaraisella pienriistalla' vapaudessa eläviä luonnonvaraisia riistalintuja ja jäniseläimiä;
 - 1.8. 'luonnonvaraisella suurriistalla' vapaudessa eläviä luonnonvaraisia maanisäkkäitä, jotka eivät kuulu luonnonvaraisen pienriistan määritelmän piiriin;
 - 1.9. 'ruholla' eläimen ruhoa teurastuksen ja käsittelyn jälkeen;
 - 1.10. 'tuoreella lihalla' lihaa, jolle ei ole tehty muita säilöntäkäsittelyitä kuin jäähdytys, jäädytys tai pakastaminen, mukaan lukien tyhjiökäärity tai suojakaasupakkaukseen käärity liha;
 - 1.11. 'muilla eläimen osilla' muuta tuoretta lihaa kuin ruhon lihaa, mukaan lukien sisäelimet ja veri;
 - 1.12. 'sisäelimillä' rinta-, vatsa- ja lantio-ontelon elimiä sekä henki- ja ruokatorvea ja linnuilla kupua;
 - 1.13. 'jauhelihalla' luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin;
 - 1.14. 'mekaanisesti erotetulla lihalla' tuotetta, joka saadaan poistamalla liha luista luuttomaksi leikkaamisen jälkeen tai siipikarjan ruhoista käyttämällä mekaanisia keinoja, joiden seurauksena lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu;
 - 1.15. 'raakalihavalmisteilla' tuoretta lihaa, jauheliha mukaan luettuna, johon on lisätty elintarvikkeita, mausteita tai lisäaineita tai jota on jalostettu, mutta ei kuitenkaan niin, että lihan sisäinen lihassyyrakenne olisi muuttunut ja tuoreen lihan ominaisuudet olisivat hävinneet;
 - 1.16. 'teurastamolla' laitosta, jossa teurastetaan ja käsitellään (dress) eläimiä, joiden liha on tarkoitettu ihmisravinnoksi;

▼C1

- 1.17. 'leikkaamolla' laitosta, jossa luut leikataan ja/tai liha paloittellaan;
- 1.18. 'riistan käsittelylaitoksella' kaikkia laitoksia, joissa metsästämällä saatu riista valmistellaan markkinoille saattamista varten.
2. ELÄVÄT SIMPUKAT
 - 2.1. 'simpukoilla' siivilöimällä ravintonsa ottavia simpukoita;
 - 2.2. 'merellisillä biotoksiineilla' myrkyllisiä aineita, joita simpukoihin kerääntyy erityisesti siitä syystä, että ne käyttävät ravinnokseen toksiinia sisältävää planktonia;
 - 2.3. 'liottamisella' A-luokan tuotantoalueilta, puhdistamoista tai lähettämöistä tulevien elävien simpukoiden varastointia säiliöissä tai muissa puhdasta merivettä sisältävissä rakennelmissa taikka luonnollisissa paikoissa hiekan, mudan tai liman poistamiseksi, aistinvaraisten ominaisuuksien säilyttämiseksi tai parantamiseksi ja sen varmistamiseksi, että simpukat ovat hyvässä kunnossa ennen käärimistä tai pakkaamista;
 - 2.4. 'kerääjällä' luonnollista henkilöä tai oikeushenkilöä, joka eri tavoin kerää eläviä simpukoita pyyntialueelta tarkoituksenaan käsitellä niitä ja saattaa niitä markkinoille;
 - 2.5. 'tuotantoalueella' meri-, laguuni- tai suistoaluetta, jossa on luonnollisia simpukkaesiintymiä, tai paikkoja, joita käytetään simpukoiden viljelyyn ja joista eläviä simpukoita kerätään;
 - 2.6. 'uudelleensijoitusalueella' meri-, laguuni- tai suistoaluetta, jonka rajat on merkitty selvästi ja osoitettu poijuilla, viitoilla tai muilla paikalleen kiinnitetyillä välineillä ja jota käytetään yksinomaan elävien simpukoiden luonnolliseen puhdistumiseen;
 - 2.7. 'lähettämöllä' maissa tai rannikon edustalla olevaa laitosta ihmisravinnoksi soveltuviin elävien simpukoiden vastaanottoa, liottamista, pesua, puhdistusta, luokittelua, käärimistä ja pakkaamista varten;
 - 2.8. 'puhdistamolla' laitosta, jossa on puhtaalla merivedellä täytettävät säiliöt, joihin elävät simpukat sijoitetaan saastumisen vähenemiseen tarvittavaksi ajaksi niiden saattamiseksi ihmisravinnoksi soveltuviksi;
 - 2.9. 'uudelleensijoittamisella' elävien simpukoiden siirtäminen meri-, laguuni- tai suistoalueille saastumisen vähenemiseen tarvittavaksi ajaksi niiden saattamiseksi ihmisravinnoksi soveltuviksi. Tähän eivät sisälly ne erityiset toimenpiteet, joissa simpukat siirretään lisäkasvuun tai lihottamiseen paremmin soveltuville alueille.
3. KALASTUSTUOTTEET
 - 3.1. 'kalastustuotteilla' kaikkia luonnonvaraisia tai viljeltyjä meren tai makean veden eläimiä (lukuun ottamatta eläviä simpukoita, eläviä piikkinahkaisia, eläviä vaippaeläimiä ja eläviä merikoteloja ja kaikkia nisäkkäitä, matelijoita ja sammakoita) sekä kaikkia niiden syötäviä muotoja, osia ja niistä saatuja tuotteita;
 - 3.2. 'uivalla jalostamolla' alusta, jolla kalastustuotteille tehdään yksi tai useampi seuraavista toimenpiteistä, jonka jälkeen tuote kääritään, pakataan ja tarvittaessa jäädytetään tai jäädytetään: fileointi, viipalointi, nahan poistaminen, kuorien poistaminen, paloittelu tai jalostus;
 - 3.3. 'pakastusaluksella' alusta, jolla jäädytetään kalastustuotteita ja tehdään tapauksen mukaan tätä ennen asianmukaisia valmistelutehtäviä kuten verenlasku, pään poistaminen sekä sisälmysten ja evien poistaminen, joita seuraa tarpeen mukaan kääriminen tai pakkaaminen;

▼C1

- 3.4. 'mekaanisesti erotetulla kalastustuotteella' mitä tahansa tuotetta, joka saadaan poistamalla liha kalastustuotteista käyttämällä mekaanisia keinoja, joiden seurauksena lihan rakenne häviää tai muuttuu;
 - 3.5. 'tuoreella kalastustuotteella' kokonaista ja valmistettua jalostamatonta kalastustuotetta, mukaan lukien tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut tuotteet, joita niiden säilyttämiseksi ei ole käsitelty muulla tavalla kuin jäähdyttämällä;
 - 3.6. 'raakavalmisteella' jalostamatonta kalastustuotetta, jolle on tehty sen anatomiseen kokonaisuuteen vaikuttava toimenpide kuten sisälmysten poisto, pään poisto, viipalointi, fileointi, pilkkominen tai muu vastaava toimenpide.
4. MAITO
 - 4.1. 'raakamaidolla' maitoa, joka on tuotettu kotieläimen maitorauhasia lypsämällä ja jota ei ole kuumennettu yli 40 °C:n lämpötilaan eikä käsitelty millään vaikutukseltaan vastaavalla tavalla;
 - 4.2. 'maitotilalla' tilaa, jossa pidetään yhtä tai useampaa kotieläintä maidon tuotannossa maidon saattamiseksi markkinoille elintarvikkeena.
5. MUNAT
 - 5.1. 'munilla' tarhattujen lintujen kuorellisia munia, jotka soveltuvat suoraan ihmisravinnoksi tai munatuotteiden valmistukseen, ei kuitenkaan rikkoutuneita, haudottuja tai keitetyjä munia;
 - 5.2. 'nestemäisellä munalla' munan käsittelemätöntä sisältöä kuoren poistamisen jälkeen;
 - 5.3. 'säröillä olevilla munilla' munia, joissa on vahingoittunut kuori ja ehjät kalvot;
 - 5.4. 'pakkaamolla' laitosta, jossa munia luokitellaan laadun ja painon mukaan.
6. SAMMAKONREIDET JA ETANAT
 - 6.1. 'sammakonreisillä' poikittain etuosan takaa jaettujen *Rana* sp. -lajeihin (aitosammakoiden heimo) kuuluvien sammakoiden takaosaa, josta on poistettu sisälmykset ja nahka;
 - 6.2. 'etanoilla' *Helix pomatia* Linné-, *Helix aspersa* Muller-, *Helix lucorum* -lajeihin ja *Achatina*-heimon lajeihin kuuluvat maakotilot.
7. JALOSTETUT TUOTTEET
 - 7.1. 'lihavalmistella' jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät lihan jalostuksen tai näiden jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena siten, että leikkuupinnan perusteella voidaan todeta, että tuoreen lihan ominaisuudet ovat kadonneet;
 - 7.2. 'meijerituotteilla' raakamaidon jalostuksen tai jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena syntyneitä jalostettuja tuotteita;
 - 7.3. 'munatuotteilla' jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät munien tai munien eri osien tai seosten käsittelystä tai näiden jalostettujen tuotteiden lisäkäsittelystä;
 - 7.4. 'jalostetuilla kalastustuotteilla' jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät kalastustuotteiden käsittelystä tai näiden jalostettujen tuotteiden lisäkäsittelystä;

▼C1

- 7.5. 'sulatetulla eläinrasvalla' lihan, luut mukaan luettuina, sulatuksesta saatua ihmisravinnoksi tarkoitettua rasvaa;
- 7.6. 'proteiinijäännöksellä' proteiineja sisältävää rasvan sulatuksen jäännöstä rasvan ja veden osittaisen erottamisen jälkeen;
- 7.7. 'gelatiinilla' luonnollista, liukoista ja hyytelöivää tai ei-hyytelöivää proteiinia, jota saadaan eläinten luista, vuodasta, nahasta ja jänteistä valmistetun kollageenin osittaisella hydrolyysillä;
- 7.8. 'kollageenilla' proteiinipohjaista tuotetta, jota saadaan tässä asetuksessa säädettyjen asiaan kuuluvien vaatimusten mukaisesti valmistetuista eläinten luista, vuodasta, nahasta ja jänteistä;
- 7.9. 'käsitellyillä mahoilla, rakoilla ja suolilla' mahoja, rakkoja ja suolia, joille on tehty jokin käsittely kuten suolaus, kuumennus tai kuivatus niiden saamisen ja puhdistamisen jälkeen.
8. MUUT MÄÄRITELMÄT
- 8.1. 'eläinperäisillä tuotteilla':
 - eläinperäisiä elintavikkeitä mukaan luettuina hunaja ja veri,
 - ihmisravinnoksi tarkoitettuja eläviä simpukoita, eläviä piikkinahkaisia, eläviä vaippaeläimiä ja eläviä merikotiloita,
 - ja
 - muita eläimiä, jotka on tarkoitus valmistaa toimitettavaksi elävinä lopulliselle kuluttajalle;
- 8.2. 'tukkukaupalla' elintarvikealan yritystä, johon sisältyy useita erillisiä yksiköitä, joilla on yhteiset laitokset ja osastot, joissa elintarvikkeita myydään elintarvikealan toimijoille.

▼ C1*LIITE II***USEITA ELÄINPERÄISIÄ TUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET****I JAKSO: TUNNISTUSMERKINTÄ**

5 tai 6 artiklan sitä edellyttäessä ja jollei liitteen III säännöksistä muuta johdu, elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että eläinperäiset tuotteet on varustettu seuraavien säännösten mukaisesti tehtävällä tunnistusmerkillä.

A. TUNNISTUSMERKIN TEKEMINEN**▼ M6**

1. Tunnistusmerkki on tehtävä ennen kuin tuote lähtee tuotantolaitoksesta.

▼ M3

2. Jos kuitenkin tuotteen pakkaus ja/tai kääre on poistettu tai tuotetta jatkojalostetaan toisessa laitoksessa, tuotteeseen on laitettava uusi merkki. Tällöin uudessa merkissä on oltava sen laitoksen hyväksymisnumero, jossa mainitut toimet toteutetaan.

▼ M6

3. Tunnistusmerkki ei ole välttämätön niissä munapakkauksissa, joissa käytetään neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 ⁽¹⁾ liitteessä XIV olevan A osan mukaista pakkaamokoodia.

▼ C1

4. Elintarvikealan toimijoilla on asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklan mukaisesti oltava järjestelmät ja menettelyt, joilla voidaan tunnistaa elintarvikealan toimijat, joilta ne ovat saaneet ja joille ne ovat toimittaneet eläinperäisiä tuotteita.

B. TUNNISTUSMERKIN MUOTO

5. Merkin on oltava luettava, pysyvä ja laadittu helposti luettavin kirjaimin. Sen on oltava selvästi esillä toimivaltaisia viranomaisia varten.
6. Merkissä on oltava laitoksen sijaintimaan nimi, joka voi olla kirjoitettu kokonaan tai ilmaistu kaksikirjaimisella lyhenteellä asiaankuuluvan ISO-standardin mukaisesti.

▼ M13

Jäsenvaltioiden osalta kyseiset lyhenteet ovat kuitenkin BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE ja UK.

▼ M2

▼ C1

7. Merkissä on oltava laitoksen hyväksymisnumero. Jos laitos valmistaa sekä elintarvikkeita, joihin sovelletaan tätä asetusta, että elintarvikkeita, joihin sitä ei sovelleta, elintarvikealan toimija voi käyttää molemmissa samaa tunnistusmerkkiä.

▼ M6

8. ► **M13** Yhteisössä sijaitsevan laitoksen osalta merkin on oltava soikea, ja siinä on oltava lyhenne CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ tai WE. ◀

Lyhenteitä ei tarvitse käyttää niiden tuotteiden merkinnöissä, jotka tuodaan yhteisöön yhteisön ulkopuolella sijaitsevista laitoksista.

⁽¹⁾ EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.

▼C1

C. MERKINTÄTAPA

9. Merkki voidaan eri eläinperäisten tuotteiden esillepanon mukaan liittää suoraan tuotteeseen, kääreeseen tai pakkaukseen tai painaa tuotteeseen, kääreeseen tai pakkaukseen kiinnitettävään pakkausmerkintään. Merkki voi olla myös kestävästä materiaalista tehty lappu, jota ei voi irrottaa.
10. Jos pakkaus sisältää paloitteltua lihaa tai muita eläimen osia, merkin on oltava pakkaukseen kiinnitetyssä tai pakkaukseen painetussa etiketissä niin, että se tuhoutuu pakkausta avattaessa. Tämä ei kuitenkaan ole tarpeen, jos avaaminen tuhoaa pakkauksen. Jos kääre suojaa tuotetta yhtä hyvin kuin pakkaus, merkki voidaan kiinnittää kääreeseen.
11. Kuljetussäiliöissä tai suurissa pakkauksissa olevien eläinperäisten tuotteiden, jotka on tarkoitettu muussa laitoksessa myöhemmin käsiteltäviksi, jalostettaviksi, käärittaviksi tai pakattaviksi, merkki voi olla säiliön tai pakkauksen ulkopinnalla.
12. Kuljetettaessa nestemäisiä, rakeisia tai jauhemaisia eläinperäisiä tuotteita irtolastina ja kalastustuotteita irtolastina tunnistusmerkkiä ei tarvita, jos saateasiakirjat sisältävät 6, 7 ja tarvittaessa 8 kohdassa tarkoitetut tiedot.
13. Kun eläinperäiset tuotteet ovat lopulliselle kuluttajalle suoraan toimitettavaksi tarkoitettu pakkauksessa, merkin merkitseminen ainoastaan pakkauksen ulkopuolelle riittää.
14. Jos merkki on suoraan eläinperäisessä tuotteessa, käytettyjen värien on oltava elintarvikkeiden väriaineita koskevien yhteisön sääntöjen mukaisesti sallittuja.

II JAKSO: HACCP-PERIAATTEISIIN PERUSTUVIEN MENETTELYJEN TAVOITTEET

1. Teurastamoja hoitavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että heidän asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artiklan yleisten vaatimusten mukaisesti toteuttamansa toimenpiteet täyttävät vaara-analyysissä tarpeelliseksi katsotut vaatimukset ja 2 kohdassa mainitut erityisvaatimukset.
2. Menettelyjen on taattava se, että jokainen teurastamoihin hyväksytty eläin tai tarvittaessa eläinerä täyttää seuraavat edellytykset:
 - a) se on asianmukaisesti tunnistettu;
 - b) sen mukana on III jaksossa tarkoitetut eläinten alkuperätilalta saadut asiaankuuluvat tiedot;
 - c) se ei tule tilalta tai alueelta, jolta eläinten kuljettaminen on kielletty tai jolla on muita rajoituksia eläinten terveyttä tai kansanterveyttä koskevista syistä, paitsi jos toimivaltainen viranomainen sallii sen;
 - d) se on puhdas;
 - e) se on elintarvikealan toimijan arvion mukaisesti terve;

ja

 - f) se on voinniltaan tyydyttävässä kunnossa saapuessaan teurastamoon.
3. Jos elintarvikealan toimija ei pysty täyttämään jotain 2 kohdassa lueteltua vaatimusta, hänen on ilmoitettava siitä virkaeläinlääkärille ja toteutettava aiheelliset toimenpiteet.

▼ C1**III JAKSO: ELINTARVIKEKETJUA KOSKEVAT TIEDOT**

Teurastamoja hoitavien elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa pyydettävä, vastaanotettava ja tarkastettava tässä jaksossa tarkoitetut elintarvikeketjua koskevat tiedot kaikkien teurastamoon lähetettyjen tai lähetettäväksi aiottujen eläinten osalta lukuun ottamatta luonnonvaraista riistaa, ja toimittava niiden mukaisesti.

▼ M6

1. Teurastamotoiminnan harjoittajat eivät saa hyväksyä eläimiä teurastamoihin ennen kuin ne ovat pyytäneet ja niille on toimitettu alkuperätilalla pidettyyn kirjanpitoon sisältyvät asiaankuuluvat elintarvikeketjua koskevat asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaiset tiedot.

▼ C1

2. Teurastamotoiminnan harjoittajille on toimitettava nämä tiedot vähintään 24 tuntia ennen eläinten saapumista teurastamoon lukuun ottamatta 7 kohdassa mainittuja tapauksia.

▼ M6

3. Edellä 1 kohdassa tarkoitettujen asiaankuuluvien elintarvikeketjua koskevien tietojen on katettava erityisesti seuraavat seikat:

▼ M15

- a) tilanne eläinten alkuperätilalla tai alueen eläinten terveystilanne ja se, onko tilan virallisesti tunnustettu noudattavan valvottuja pito-olosuhteita triikiin osalta komission asetuksen (EY) N:o 2075/2005 ⁽¹⁾ liitteessä IV olevan I luvun A kohdan mukaisesti;

▼ C1

- b) eläinten terveydentila;
 - c) eläinlääkkeet tai muut eläimille asiaankuuluvalla ajanjaksolla annetut hoidot aina kun varoaika on muu kuin nolla sekä hoitojen päivämäärät ja varoajat;
 - d) sellaisten tautien esiintyminen, jotka voivat vaikuttaa lihan turvallisuuteen;
 - e) eläimiltä otettujen näytteiden tai muiden lihan turvallisuuteen mahdollisesti vaikuttavien sairauksien diagnosoinniseksi otettujen näytteiden analyysien tulokset, jos niillä on merkitystä kansanterveyden suojelun kannalta, zoonoosien ja jäämien seurannan ja valvonnan yhteydessä otetut näytteet mukaan luettuina;
 - f) asiaankuuluvat tiedot aiempien *ante mortem*- ja *post mortem* -tarkastusten tuloksista samalta alkuperätilalta peräisin olevien eläinten osalta mukaan lukien erityisesti virkaeläinlääkärin antamat tiedot;
 - g) tuotantoa koskevat tiedot, kun niistä voi käydä ilmi taudin esiintyminen;
ja
 - h) alkuperätilan toimijan tavanomaisesti käyttämän yksityisen eläinlääkärin nimi ja osoite.
4. a) Teurastamotoiminnan harjoittajille ei kuitenkaan tarvitse toimittaa seuraavia tietoja:
 - i) edellä 3 kohdan a, b, f ja h alakohdassa tarkoitettuja tietoja, jos ne ovat jo teurastamotoiminnan harjoittajan tiedossa (esimerkiksi jonkin pysyvän järjestelyn tai laadunvarmistusjärjestelmän kautta);

tai
 - ii) edellä 3 kohdan a, b, f ja g alakohdassa tarkoitettuja tietoja, jos tuottaja ilmoittaa, että asiaankuuluvia ilmoitettavia tietoja ei ole.

⁽¹⁾ EUVL L 338, 22.12.2005, s. 60.

▼ C1

- b) Tietojen ei tarvitse olla sanatarkka ote eläinten alkuperätilan kirjanpidosta. Ne voidaan toimittaa sähköisenä tietojenvaihtona tai tuottajan allekirjoittamalla yhdenmukaisella ilmoituslomakkeella.
5. Elintarvikealan toimijoiden, jotka ovat päättäneet päästää eläimet teurastamoihin arvioituaan asiaankuuluvat elintarvikeketjua koskevat tiedot, on asetettava tiedot virkaeläinlääkärin saataville viipymättä ja vähintään 24 tuntia ennen eläimen tai eläinerän saapumista lukuun ottamatta 7 kohdassa mainittuja tapauksia. Elintarvikealan toimijan on ilmoitettava virkaeläinlääkärille kaikista sellaisista tiedoista, jotka antavat aiheen epäillä kyseisen eläimen terveydentilaa ennen *ante mortem* -tarkastusta.
6. Jos eläin tulee teurastamoon ilman elintarvikeketjua koskevia tietoja, teurastamotoiminnan harjoittajan on ilmoitettava tästä viipymättä virkaeläinlääkärille. Eläintä ei saa teurastaa ennen kuin virkaeläinlääkäri antaa siihen luvan.

▼ M8

7. Elintarvikeketjua koskevat tiedot voidaan toimivaltaisen viranomaisen luvalla ja edellyttäen, että tämän asetukset tavoitteet eivät vaarannu, toimittaa kaikkien eläinlajien osalta teurastamoon alle 24 tuntia ennen kyseisten eläinten saapumista teurastamoon tai näiden eläinten mukana.

Kaikki elintarvikeketjua koskevat tiedot seikoista, joiden tiedetään voivan aiheuttaa vakavia häiriöitä teurastamon toiminnassa, on kuitenkin saatettava teurastamotoimintaa harjoittavan elintarvikealan toimijan tietoon hyvissä ajoin ennen eläinten saapumista teurastamoon, jotta elintarvikealan toimija pystyy ottamaan tiedot huomioon teurastamon toiminnan suunnittelussa.

Teurastustoimintaa harjoittavan elintarvikealan toimijan on arvioitava asiaankuuluvat tiedot ja toimitettava vastaanottamansa elintarvikeketjua koskevat tiedot virkaeläinlääkärille. Eläimiä ei saa teurastaa tai käsitellä ennen kuin virkaeläinlääkäri antaa siihen luvan.

▼ C1

8. Elintarvikealan toimijoiden on tarkastettava kotieläiminä pidettävien kavioläntien mukana toimitetut passit sen varmistamiseksi, että eläin on tarkoitettu teurastettavaksi ihmisravinnoksi. Jos ne hyväksyvät eläimen teurastettavaksi, niiden on toimitettava passi virkaeläinlääkärille.

▼ M12

IV JAKSO: JÄÄDYTETTYIHIN ELÄINPERÄISIIN ELINTARVIKKEISIIN SOVELLETTAVAT VAATIMUKSET

1. Tässä jaksossa 'tuotantopäivällä' tarkoitetaan
- a) teurastuspäivää, kun on kyse ruhoista, puoliruhoista tai neljännesruhoista;

▼ C2

- b) tappamispäivää, kun on kyse luonnonvaraisen riistan ruhoista;

▼ M12

- c) pyynti- tai nostopäivää, kun on kyse kalastustuotteista;
- d) jalostus-, leikkuu-, jauhamis- tai valmistuspäivää, tapauksen mukaan, kaikkien muiden eläinperäisten elintarvikkeiden osalta.
2. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että siihen vaiheeseen saakka, jossa elintarvike varustetaan direktiivin 2000/13/EY mukaisesti merkinnöillä tai käytetään jatkojalostukseen, ihmisravinnoksi tarkoitettua jäädytetystä eläinperäisestä elintarvikkeesta annetaan sille elintarvikealan toimijalle, jolle elintarvike toimitetaan, ja pyynnöstä toimivaltaiselle viranomaiselle seuraavat tiedot:
- a) tuotantopäivä ja

▼M12

b) jäädytyspäivä, jos se on eri kuin tuotantopäivä.

Jos elintarvike valmistetaan sellaisista raaka-aine-eristä, joilla on eri tuotanto- ja jäädytyspäivät, on tapauksen mukaan ilmoitettava vanhimmat tuotanto- ja/tai jäädytyspäivät.

3. Jäädetytyn elintarvikkeen toimittaja voi valita sen, missä muodossa tiedot asetetaan saataville, kunhan 2 kohdassa edellytetyt tiedot ovat selkeästi ja yksiselitteisesti sen elintarvikealan toimijan saatavilla ja löydettävissä, jolle elintarvike toimitetaan.



LIITE III

ERITYISVAATIMUKSET

I JAKSO: KOTIELÄIMINÄ PIDETTYJEN SORKKA- JA KAVIOELÄINTEN LIHA

I LUKU: ELÄVIEN ELÄINTEN KULJETUS TEURASTAMOON

Eläviä eläimiä teurastamoihin kuljettavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten noudattaminen.

1. Eläimiä on käsiteltävä varovasti kokoamisen ja kuljetuksen aikana, eikä niille saa aiheutua tarpeetonta kärsimystä.
2. Eläimiä, joissa on taudinoreita tai jotka ovat peräisin karjoista, joiden tiedetään olevan kansanterveyden kannalta merkittävien taudinaiheuttajien saastuttamia, saadaan kuljettaa teurastamoon ainoastaan, jos toimivaltainen viranomainen sen sallii.

II LUKU: TEURASTAMOJA KOSKEVAT EDELLYTYKSET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläinten teurastukseen käytettävät teurastamot vastaavat rakennustalteen, tilojensa sijoittelulta ja laitteistoltaan seuraavia vaatimuksia.

1. a) Teurastamoissa on oltava asianmukaiset ja hygieeniset eläinsuojat tai ilmaston niin salliessa, odotuskarsinat, jotka on helppo puhdistaa ja desinfioida. Näiden tilojen on oltava varustettu siten, että eläimiä voidaan juottaa ja tarvittaessa syöttää. Jäteveden viemäröinti ei saa vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuutta.
- b) Teurastamoissa on myös oltava sairaita tai sairaiksi epäiltyjä eläimiä varten sellaiset erilliset lukittavat tilat tai ilmaston salliessa sellaiset karsinat, joissa on erillinen viemäröinti ja jotka sijaitsevat siten, että tartunnat muihin eläimiin vältetään, ellei toimivaltainen viranomainen katso tällaisia tiloja tarpeettomiksi.
- c) Navettatilojen koolla on varmistettava eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten noudattaminen. Niiden sijoittelun on oltava sellainen, että se helpottaa *ante mortem* -tarkastusten tekemistä, mukaan lukien eläinten tai eläinryhmien tunnistaminen.
2. Lihan saastumisen välttämiseksi teurastamoissa:
 - a) on oltava riittävä määrä toteutettaviin toimiin soveltuvia huoneita;
 - b) on oltava erilliset tilat mahojen ja suolien tyhjentämistä ja puhdistamista varten, ellei toimivaltainen viranomainen tapauskohtaisesti salli näiden toimien eriaikaista suorittamista tietyssä teurastamossa;
 - c) on varmistettava, että seuraavat toimet suoritetaan eri tiloissa tai eri aikoina;
 - i) tainnutus ja verenlasku;
 - ii) sikoja teurastettaessa kaltaus, karvanpoisto, kaavinta ja poltto;
 - iii) sisäelinten poisto ja jatkokäsittely;
 - iv) puhdistettujen suolien ja mahojen käsittely;
 - v) muiden eläimen osien valmistelu ja puhdistus, erityisesti nyljettyjen päiden käsittely, ellei se tapahdu teurastuslinjalla;
 - vi) muiden eläimen osien pakkaaminen;
 - ja
 - vii) lihan lähettäminen;

▼C1

- d) on oltava laitteistot, joiden avulla voidaan varmistaa, ettei liha ole kosketuksissa lattioihin, seiniin tai laitteisiin;

ja

- e) on oltava teurastuslinjat (jos niitä käytetään), jotka on suunniteltu siten, että teurastuskäsittely etenee jatkuvasti ja vältetään ristikontaminaatio teurastuslinjan eri osien välillä. Jos samoissa tiloissa toimii useampi kuin yksi teurastuslinja, linjat on erotettava toisistaan riittävästi ristikontaminaation välttämiseksi.
3. Teurastamoissa on oltava joko mahdollisuus desinfioida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.
4. Suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttämien käsienpesulaitteiden hanojen on oltava niin suunniteltu, että estetään saastumisen leviämisen.
5. Teurastamoissa on oltava lukittavat tilat jälkitarkastukseen otetun lihan kylmävarastointia varten ja erilliset lukittavat tilat ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todetun lihan varastointia varten.
6. Teurastamoissa on oltava erillinen paikka asianmukaisine laitteineen karjan-kuljetusvälineiden puhdistusta, pesemistä ja desinfiointia varten. Teurastamoissa ei kuitenkaan tarvitse olla näitä paikkoja ja välineitä, jos toimivaltaisen viranomaisen sen sallii ja lähistöllä on muita virallisesti hyväksytyjä paikkoja ja välineitä.
7. Teurastamoissa on oltava lukittavat tilat, jotka on varattu sairaiden tai sairaksi epäiltyjen eläinten teurastukseen. Tämä ei ole tarpeen, jos teurastus tapahtuu muissa toimivaltaisen viranomaisen tähän tarkoitukseen varaamissa tiloissa tai tavanomaisen teurastuksen lopussa.
8. Jos lanta tai ruoansulatuskanavan sisältö varastoidaan teurastamoissa, niissä on oltava erityinen alue tai paikka tätä tarkoitusta varten.
9. Teurastamoissa on oltava asianmukaisesti varustettu lukittava tila tai tarvittaessa huone, joka on varattu yksinomaan eläinlääkärin käyttöön.

III LUKU: LEIKKAAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioiden lihaa käsittelevät leikkaamot täyttävät seuraavat vaatimukset:

1. Leikkaamot on rakennettu siten, että lihan saastumiselta vältetään erityisesti:
- a) takaamalla tuotantovaiheiden jatkuva eteneminen;
- tai
- b) varmistamalla eri tuotantoerien erottelu.
2. Leikkaamoissa on oltava erilliset varastotilat pakatulle ja suojaamattomalle lihalle, paitsi jos niitä varastoidaan eri aikoina tai siten, että pakkausmateriaali ja varastointitapa eivät voi aiheuttaa lihan saastumista.
3. Leikkaamoissa on oltava siten varustetut leikkaamotilat, että varmistetaan V-luvussa säädettyjen vaatimusten noudattaminen.
4. Leikkaamoissa on oltava suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttöä varten käsienpesulaitteet, joiden hanat on suunniteltu niin, että estetään saastumisen leviäminen.
5. Leikkaamoissa on oltava mahdollisuus desinfioida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.

▼C1

IV LUKU: TEURASTUSHYGIENIA

Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläinten teurastustoimintaa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten täyttyminen.

1. Kun eläimet on tuotu teurastamoon, niiden teurastamista ei saa viivyttää tarpeettomasti. Silloin kun se on eläinten hyvinvointia koskevista syistä tarpeen, eläimille on annettava lepoaikaa ennen teurastusta.
2. a) Muiden kuin b ja c alakohdassa tarkoitettujen eläinten lihaa ei saa käyttää ihmisravinnoksi, mikäli eläimet ovat kuolleet muutoin kuin teurastamossa teurastamalla.
- b) Teurastustiloihin saa tuoda vain eläviä teurastettaviksi tarkoitettuja eläimiä, lukuun ottamatta:
 - i) eläimiä, jotka on hätäteurastettu teurastamon ulkopuolella VI luvun mukaisesti;
 - ii) III jakson mukaisesti tuotantopaikassa teurastettuja eläimiä;

ja

- iii) luonnonvaraista riistaa IV jakson II luvun mukaisesti.
- c) Sellaisten eläinten lihaa, jotka teurastetaan teurastamossa sattuneen onnettomuuden seurauksena, saa käyttää ihmisravinnoksi, mikäli eläimessä ei tarkastuksen yhteydessä ole todettu muita vakavia vaurioita kuin onnettomuudesta aiheutuneet vauriot.
3. Teurastettaviksi lähetetyt eläimet tai tapauksen mukaan jokainen eläinerä on merkittävä siten, että niiden alkuperä voidaan jäljittää.
4. Eläinten on oltava puhtaita.
5. Teurastamotoiminnan harjoittajien on noudatettava toimivaltaisen viranomaisen asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti nimeämän eläinlääkärin ohjeita sen varmistamiseksi, että kunkin teurastettavan eläimen *ante mortem* -tarkastus tehdään soveltuvissa olosuhteissa.
6. Teurastushalliin tuodut eläimet on teurastettava ilman tarpeetonta viivytystä.
7. Tainnutus, verenlasku, nylkeminen, sisäelinten poistaminen ja muu käsittely on tehtävä ilman tarpeetonta viivytystä ja välttämällä lihan saastumista. Erityisesti:
 - a) henkitorven ja ruokatorven on säilyttävä ehjinä verenlaskun ajan, uskonnollisen tavan mukaan tapahtuvaa teurastusta lukuun ottamatta;
 - b) poistettaessa nahkoja ja vuotia:
 - i) on estettävä nahan ulkopinnan ja ruhon välinen kosketus;
 - ii) toimijat tai laitteet, jotka ovat kosketuksissa nahkojen ja vuotien ulkopinnan kanssa, eivät saa koskea lihaan;
 - c) on toteutettava toimenpiteitä, joilla estetään ruoansulatuskanavan sisällön valuminen sisäelinten poistamisen aikana ja sen jälkeen sekä varmistetaan sisäelinten poistaminen mahdollisimman pian tainnutuksen jälkeen;

ja

- d) utareiden poistaminen ei saa aiheuttaa sitä, että maito tai ternimaito saastuttaa ruhon.

▼ **M3**

8. Ruho ja muut ihmisravinnoksi tarkoitetut ruhon osat on nyljettävä kokonaan sikoja, lampaiden, vuohien ja vasikoiden päätä, nautaeläinten turpaa ja huulia sekä nautaeläinten, lampaiden ja vuohien sorkkia lukuun ottamatta. Päät, turpa ja huulet mukaan luettuina, ja sorkat on käsiteltävä niin, että vältetään saastumiselta.

▼ **C1**

9. Jos sikoja ei nyljetä, niiden karvat on poistettava välittömästi. Kalttausvedestä aiheutuvan saastumisriskin on oltava mahdollisimman pieni. Kalttauksessa voidaan käyttää vain hyväksytyjä lisäaineita. Siat on huuhdeltava juomakelpoisella vedellä läpikotaisin kalttauksen jälkeen.
10. Ruhoissa ei saa olla näkyvää ulostekontaminaatiota. Kaikki näkyvä saastuminen on poistettava viipymättä viimeistelemällä tai vaikutukseltaan vastaavalla vaihtoehtoisella tavalla.
11. Ruhot ja muut eläimen osat eivät saa olla kosketuksissa lattioihin, seiniin tai työtasoihin.
12. Teurastamotoiminnan harjoittajien on noudatettava toimivaltaisen viranomaisen ohjeita sen varmistamiseksi, että kaikkien teurastettujen eläinten *post mortem* -tarkastus tehdään soveltuissa olosuhteissa asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti.
13. Siihen asti kun *post mortem* -tarkastus on suoritettu loppuun, on tarkastuksen kohteena olevan teurastetun eläimen osat:
 - a) pystyttävä tunnistamaan tiettyyn ruhoon kuuluviksi;
 - ja
 - b) pidettävä erillään kaikista muista ruhoista, muista eläimen osista tai sisäelimistä mukaan lukien osat, joille on jo suoritettu *post mortem* -tarkastus.

Jos siittämissä ei ole tautien aiheuttamia muutoksia, se voidaan kuitenkin hävittää välittömästi.
14. Molemmista munuaisista on poistettava niitä ympäröivä rasvakudos. Naudoilta, sioilta ja kavioläimiltä on poistettava myös munuaisia ympäröivä kapseli.
15. Jos useiden eläinten veri tai muut eläimen osat kerätään samaan astiaan ennen *post mortem* -tarkastuksen loppuun saattamista, koko säiliön sisältö on luokiteltava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos yhden kyseessä olevan eläimen ruho todetaan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.

16. *Post mortem* -tarkastuksen jälkeen:

▼ **M3**

- a) nauta-, sika- ja kavioläinten risat on poistettava hygieenisesti;

▼ **C1**

- b) ihmisravinnoksi kelpaamattomat osat on poistettava mahdollisimman pian laitoksen puhtaalta alueelta;
 - c) elintarvikkeeksi kelpaamattomana erotettu tai sellaiseksi luokiteltu liha ja syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet eivät saa olla kosketuksissa elintarvikkeeksi kelpaavaksi luokitellun lihan kanssa;
 - ja
 - d) ruhossa jäljellä olevat sisäelimet tai sisäelinten osat, munuaisia lukuun ottamatta ja ellei toimivaltaiselta viranomaiselta saada lupaa toimia toisin, on poistettava kokonaan ja mahdollisimman nopeasti.
17. Teurastuksen ja *post mortem* -tarkastuksen päätyttyä liha on varastoitava tämän jakson VII luvussa säädettyjen vaatimusten mukaisesti.

▼ **M17**

18. Edelleen käsiteltäviksi tarkoitettut:
- a) mahat on kaltattava tai puhdistettava; jos nuorten märehitijöiden mahat on tarkoitettu juokсутteen tuotantoa varten, ne on kuitenkin vain tyhjennettävä;
 - b) suolet on tyhjennettävä ja puhdistettava;
 - c) päät ja sorkat on nyljettävä tai kaltattava ja karvattava; toimivaltaisen viranomaisen luvalla silmämääräisesti puhtaita sorkkia voidaan kuitenkin kuljettaa ja ne voidaan nylkeä tai kaltata ja karvata hyväksytyssä laitoksessa, joka käsittelee ne edelleen ravinnoksi valmistusta varten.

▼ **C1**

19. Laitoksen, joka on hyväksytty eri eläinlajien teurastamista varten tai tarhatun ja luonnonvaraisen riistan ruhojen käsittelyä varten, on toimittava ristikon-taminaation estämiseksi käsittelemällä eri eläinlajit joko eri aikaan tai eri tiloissa. Käytettävissä on oltava erilliset tilat tilalla teurastetun tarhatun riis-tan ja luonnonvaraisen riistan nylkemättömien ruhojen vastaanottoon ja säi-lytykseen.
20. Mikäli teurastamossa ei ole lukittavia, sairaiden tai sairaiksi epäiltyjen eläin-ten teurastukseen tarkoitettuja tiloja, tällaisten eläinten teurastukseen käytetyt tilat on puhdistettava, pestävä ja desinfioitava virallisessa valvonnassa ennen muiden eläinten teurastuksen aloittamista uudelleen.

V LUKU: HYGIENIA LEIKKAAMISEN JA LUIDEN POISTAMISEN AIKANA

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioiden lihan leikkaaminen ja luiden poistaminen suoritetaan seuraavia vaatimuksia noudattaen.

1. Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioiden ruhot voidaan leikata teurastamoissa puoliruhoksi tai neljänneksiksi ja puoliruhot enintään kolmeen tukkuosaan. Muu leikkaaminen ja luiden poistaminen on tehtävä leikkaamossa.
2. Lihan käsittely on järjestettävä siten, että saastuminen estetään tai minimoi-daan. Tätä varten elintarvikealan toimijoiden on huolehdittava erityisesti siitä, että:
 - a) leikattavaksi tarkoitettu liha tuodaan työtiloihin vähitellen sitä mukaa kuin sitä käsitellään;
 - b) leikkaamisen, luiden poistamisen, viimeistelyn, viipaloinnin, kuutioinnin, käärimisen ja pakkaamisen aikana lihan lämpötilan on oltava muiden eläimen osien osalta enintään 3 °C ja muun lihan osalta 7 °C, mikä on varmistettava enintään 12 °C -asteen huonelämpötilalla tai vaikutuksel-taan vastaavalla vaihtoehtoisella järjestelmällä;

ja

 - c) tiloissa, jotka on hyväksytty eri eläinlajien lihan leikkaamista varten, on toimittava ristikon-taminaation estämiseksi käsittelemällä tarvittaessa eri lajit joko eri aikaan tai eri tiloissa.
3. Luiden poistaminen ja leikkaaminen voidaan kuitenkin suorittaa ennen 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua lämpötilan saavuttamista VII luvun 3 kohdan mukaisesti.
4. Luiden poistaminen ja leikkaaminen voidaan suorittaa ennen 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua lämpötilan saavuttamista myös, kun leikkaamo sijait-see teurastustilojen yhteydessä. Tässä tapauksessa liha on siirrettävä leikkaa-moon joko suoraan teurastustiloista tai jäädytystilassa odottamisen jälkeen. Välittömästi leikkaamisen ja tapauksen mukaan pakkaamisen jälkeen liha on jäädytettävä 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettuun lämpötilaan.

▼ **M20**

5. Ruhoista, puoliruhoista, neljännesruhoista tai kolmeen osaan leikatuista puoliruhoista saa poistaa luut ja ne saa leikata ennen 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettun lämpötilan saavuttamista, kun ne on kuljetettu I jakson VII luvun 3 kohdan b alakohdassa vahvistetun poikkeuksen puitteissa. Tällöin liha on luiden poistamisen ja leikkaamisen aikana pidettävä sellaisessa ilman lämpötilassa, jolla varmistetaan lämpötilan jatkuva laskeminen. Heti kun liha on leikattu ja tarvittaessa pakattu, se on jäähdytettävä 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettuun lämpötilaan, jollei se jo ole kyseistä lämpötilaa viileämpää.

▼ **C1**

VI LUKU: HÄTÄTEURASTUS TEURASTAMON ULKOPUOLELLA

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että sellaisten kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläinten lihaa, joille on tehty hätäteurastus teurastamon ulkopuolella, voidaan käyttää ihmisravinnoksi vain, jos kaikki seuraavat vaatimukset täyttyvät.

1. Muutoin terveen eläimen on täytynyt joutua onnettomuuteen, jonka vuoksi sitä ei eläimen hyvinvointiin liittyvistä syistä ole kuljetettu teurastamoon.
2. Eläinlääkärin on tehtävä eläimelle *ante mortem* -tarkastus.
3. Teurastettu eläin, josta on laskettu veri, on kuljetettava teurastamoon hygieenisesti ja ilman tarpeetonta viivytystä. Maha ja suolet voidaan poistaa paikalla eläinlääkärin valvonnassa, mutta muu käsittely ei ole sallittua. Poistetut suolet on kuljetettava teurastetun eläimen mukana teurastamoon ja merkittävä kuuluvaksi kyseiselle eläimelle.
4. Jos teurastuksen ja teurastamoon saapumisen välillä on kulunut yli kaksi tuntia, eläin on jäähdytettävä. Aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.
5. Teurastetun eläimen mukana on oltava teurastamoon kuljetettaessa eläimen kasvattaneen elintarvikealan toimijan ilmoitus, josta käyvät ilmi eläimen tunnistetiedot sekä eläinlääkkeet tai muut eläimelle annetut hoidot, hoidon päivämäärät ja varoajat.
6. Teurastamoon kuljetettaessa teurastetun eläimen mukana on oltava eläinlääkärin antama ilmoitus, josta ilmenee *ante mortem* -tarkastuksen hyväksyttävä lopputulos, hätäteurastuksen päivämäärä, ajankohta ja syy sekä eläinlääkärin mahdollisesti antaman hoidon luonne.
7. Teurastetun eläimen on oltava elintarvikkeeksi kelpaava asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti teurastamossa suoritettun *post mortem* -tarkastuksen, mukaan lukien hätäteurastustapauksissa vaadittujen mahdollisten lisätarkastuksen, perusteella.
8. Elintarvikealan toimijan on noudatettava kaikkia ohjeita, jotka virkaeläinlääkäri mahdollisesti antaa *post mortem* -tarkastuksen jälkeen lihan käyttämisestä.

▼ **M15**▼ **C1**

VII LUKU: VARASTOINTI JA KULJETUS

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläinten lihan leikkaaminen ja kuljetus suoritetaan seuraavia vaatimuksia noudattaen.

1. a) Jollei muissa erityissäännöksissä toisin säädetä, *post mortem* -tarkastuksen jälkeen on suoritettava välittömästi jäähdyttäminen teurastamossa siten, että liha on läpikotaisin lämpötilaltaan enintään 3 °C eläimen muiden osien osalta ja 7 °C muun lihan osalta sellaisen jäähtymiskäyrän mukaisesti, jolla varmistetaan lämpötilan jatkuva asteittainen lasku. Liha voidaan kuitenkin leikata ja luut poistaa jäähdyttämisen aikana V luvun 4 kohdan mukaisesti.
- b) Ilmanvaihdon on jäähdyttämisen aikana oltava riittävä, jotta lihan pinnalle ei tiivisty vettä.

▼C1

2. Lihan on saavutettava 1 kohdassa määritelty lämpötila, ja sen on pysyttävä siinä varastoinnin aikana.

▼M20

3. Lihan on saavutettava 1 kohdassa määritelty lämpötila ennen kuljetusta, ja sen on pysyttävä siinä kuljetuksen aikana.

Sovelletaan kuitenkin seuraavaa a ja b alakohtaa:

- a) erityistuotteiden tuotantoon tarkoitettua lihaa saa kuljettaa ennen kuin 1 kohdassa määritelty lämpötila on saavutettu, jos toimivaltainen viranomainen antaa tähän luvan edellyttäen, että

- i) tällainen kuljetus suoritetaan alkuperäpaikan ja määräpaikan toimivaltainen viranomaisten laitoksesta toiseen tapahtuvaa kuljetusta varten vahvistamien vaatimusten mukaisesti;
- ii) liha viedään välittömästi pois teurastamosta tai teurastamon yhteydessä sijaitsevasta leikkaamosta ja kuljetus kestää enintään kaksi tuntia;

ja

- iii) tällainen kuljetus on perusteltu teknisistä syistä.

- b) lammas- ja vuohieläinten, nautaeläinten ja sikaeläinten ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen kuljetus saa alkaa ennen kuin 1 kohdassa täsmennetty lämpötila on saavutettu, jos kaikki seuraavat edellytykset täyttyvät:

- i) lämpötilaa valvotaan ja se kirjataan HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen puitteissa;
- ii) ruhoja, puoliruhuja, neljännesruhoja tai kolmeen osaan leikattuja puoliruhuja lähettävät ja kuljettavat elintarvikealan toimijat ovat saaneet lähtöpaikan toimivaltaiselta viranomaiselta dokumentoidun luvan tämän poikkeuksen käyttämiselle;
- iii) ruhoja, puoliruhuja, neljännesruhoja tai kolmeen osaan leikattuja puoliruhuja kuljettavaan ajoneuvoon on asennettu laite, joka valvoo ja kirjaa ilman lämpötilaa, jolle ruhot, puoliruhot, neljännesruhot tai kolmeen osaan leikatut puoliruhot altistuvat, siten, että toimivaltaiset viranomaiset voivat tarkistaa viiii alakohdassa vahvistettujen aika- ja lämpötilaedellytysten täyttymisen;
- iv) ruhoja, puoliruhuja, neljännesruhoja tai kolmeen osaan leikattuja puoliruhuja kuljettava ajoneuvo hakee yhteen kuljetukseen lihaa ainoastaan yhdestä teurastamosta;
- v) tämän poikkeuksen piiriin kuuluvien ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen sisälämpötilan on oltava 15 astetta kuljetuksen alkaessa, jos ne on tarkoitettu kuljettaa samassa osastossa kuin 1 kohdan lämpötilavaatimuksen (eli 7 astetta) täyttävät ruhot, puoliruhot, neljännesruhot tai kolmeen osaan leikatut puoliruhot;
- vi) lähetysten mukana on elintarvikealan toimijan ilmoitus; ilmoituksessa on mainittava lastaamista edeltävän jäädyttämisen kesto, ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen lastaamisen alkamisaika, pintalämpötila lastaamisen alkamisaikana, kuljetuksen aikainen ilman enimmäislämpötila, jolle ruhot, puoliruhot, neljännesruhot tai kolmeen osaan leikatut puoliruhot voivat altistua, kuljetuksen sallittu enimmäiskesto, luvan päivämäärä ja poikkeuksen myöntävän toimivaltaisen viranomaisen nimi;

▼ M20

vii) määräpaikan elintarvikealan toimijan on ilmoitettava toimivaltaisille viranomaisille ennen kuin se ottaa ensimmäistä kertaa vastaan ruhoja, puoliruhuja, neljännesruhoja tai kolmeen osaan leikattuja puoliruhuja, jotka eivät ole saavuttaneet 1 kohdassa määriteltyä lämpötilaa ennen kuljetusta;

viii) tällainen liha kuljetetaan seuraavien parametrien mukaisesti:

— Kuljetuksen enimmäiskesto ⁽¹⁾ kuusi tuntia:

Laji	Pintalämpötila ⁽²⁾	Pintalämpötilaan jäähdyttämisen enimmäiskesto ⁽³⁾	Kuljetuksen aikainen ilman enimmäislämpötila ⁽⁴⁾	Ruhon aerobisten mikroorganismien pesäkeluvun päivittäinen keskiarvo ⁽⁵⁾
Lammas- ja vuohieläimet	7 °C	8 tuntia	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 pmy/cm ²
Nautaeläimet		20 tuntia		$\log_{10}$ 3,5 pmy/cm ²
Sikaeläimet		16 tuntia		$\log_{10}$ 4 pmy/cm ²

— Kuljetuksen enimmäiskesto ⁽¹⁾ 30 tuntia:

Laji	Pintalämpötila ⁽²⁾	Pintalämpötilaan jäähdyttämisen enimmäiskesto ⁽³⁾	Sisälämpötila ⁽⁶⁾	Kuljetuksen aikainen ilman enimmäislämpötila ⁽⁴⁾	Ruhon aerobisten mikroorganismien pesäkeluvun päivittäinen keskiarvo ⁽⁵⁾
Sikaeläimet	7 °C	16 tuntia	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 pmy/cm ²

— Kuljetuksen enimmäiskesto ⁽¹⁾ 60 tuntia:

Laji	Pintalämpötila ⁽²⁾	Pintalämpötilaan jäähdyttämisen enimmäiskesto ⁽³⁾	Sisälämpötila ⁽⁶⁾	Kuljetuksen aikainen ilman enimmäislämpötila ⁽⁴⁾	Ruhon aerobisten mikroorganismien pesäkeluvun päivittäinen keskiarvo ⁽⁵⁾
Lammas- ja vuohieläimet	4 °C	12 tuntia	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 pmy/cm ²
Nautaeläimet		24 tuntia			

⁽¹⁾ Sallittu enimmäiskesto laskettuna lihan ajoneuvon lastaamisen alkamisesta lihan purkamisen päättymiseen. Lihan lastaamista ajoneuvon voidaan lykätä yli lihan määriteltyyn pintalämpötilaan jäähdyttämiseksi sallitun enimmäiskeston. Jos näin tapahtuu, sallittua enimmäiskuljetusaikaa on lyhennettävä saman verran kuin lastausta lykättiin. Määräjäsenvaltion toimivaltainen viranomais saa rajoittaa toimituspisteiden lukumäärää.

⁽²⁾ Sallittu enimmäispintalämpötila lastattaessa ja sen jälkeisen mittaukset ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen paksuimmasta kohdasta.

⁽³⁾ Sallittu enimmäiskesto laskettuna lopettamishetkestä siihen, että saavutetaan sallittu enimmäispintalämpötila lastattaessa.

⁽⁴⁾ Ilman enimmäislämpötila, jolle liha saa altistua alkaen lastauksen alkamishetkestä ja koko kuljetuksen keston ajan.

⁽⁵⁾ Asianomaisen lajin ruhoille sallittu ruhon aerobisten mikro-organismien pesäkeluvun päivittäinen keskiarvo laskettuna teurastamossa 10 viikon aikasarjaa käyttämällä, toimijan arvioimana toimivaltaisen viranomaisen hyväksymällä tavalla ja elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista 15 päivänä marraskuuta 2005 annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liitteessä I olevan 2 luvun 2.1.1 ja 2.1.2 kohdassa ja 3 luvun 3.2 kohdassa vahvistettujen näytteenotto- ja testausmenetelmien mukaisesti (EUVL L 338, 22.12.2005, s. 1).

⁽⁶⁾ Sallittu lihan enimmäissisälämpötila lastattaessa ja sen jälkeen.

▼C1

4. Pakastettavaksi tarkoitettu liha on pakastettava ilman tarpeetonta viivytystä, huomioon ottaen tarvittaessa pakastamista edeltävä vakioitumisaika.
5. Suojaamaton liha on varastoitava ja kuljetettava erillään pakatusta lihasta, paitsi jos se varastoidaan tai kuljetetaan eri aikoina tai siten, että pakkausmateriaali ja varastointi- tai kuljetustapa eivät voi aiheuttaa lihan saastumista.

II JAKSO: SIIPIKARJANLIHA JA JÄNISELÄINTEN LIHA

I LUKU: ELÄVIEN ELÄINTEN KULJETUS TEURASTAMOON

Eläviä eläimiä teurastamoon kuljettavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten noudattaminen.

1. Eläimiä on käsiteltävä varovasti kokoamisen ja kuljetuksen aikana, eikä niille saa aiheutua tarpeetonta kärsimystä.
2. Eläimiä, joissa on taudinoreita tai jotka ovat peräisin karjoista, joiden tiedetään olevan kansanterveyden kannalta merkittävien taudinaiheuttajien saastuttamia, saadaan kuljettaa teurastamoon ainoastaan, jos toimivaltainen viranomainen sen sallii.
3. Eläinten teurastamoon ja mahdollisesti yksiköihin kuljetukseen käytettävien kuljetuslaatikoiden on oltava valmistettu ruostumattomasta materiaalista, ja ne on oltava helppo puhdistaa ja desinfioida. Elävien eläinten kokoamiseen ja kuljetukseen käytettävät kaikki laitteet on puhdistettava, pestävä ja desinfioitava välittömästi tyhjennyksen jälkeen ja tarvittaessa ennen seuraavaa käyttöä.

II LUKU: TEURASTAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että siipikarjan tai jäniseläinten teurastukseen käytettävät teurastamot vastaavat rakennustavaltaan, tilojensa sijoittelulta ja laitteistoltaan seuraavia vaatimuksia.

1. Teurastamoissa on oltava huone tai katettu tila eläinten vastaanottamista ja teurastusta edeltävää tarkastusta varten.
2. Lihan saastumisen välttämiseksi teurastamoissa:
 - a) on oltava riittävä määrä toimintoihin soveltuvia huoneita;
 - b) on oltava erillinen huone sisäelinten poistamista ja eläinten jatkokäsittelyä varten, mukaan lukien mausteiden lisääminen kokonaisuin siipikarjan ruhoihin, jollei toimivaltainen viranomainen ole antanut lupaa näiden toimien suorittamiseen eri aikoina tapauskohtaisesti tietyssä teurastamossa;
 - c) on varmistettava, että seuraavat toiminnot suoritetaan eri tiloissa ja eri aikoina:
 - i) tainnutus ja verenlasku;
 - ii) kyniminen tai nylkeminen ja mahdollinen kaltaus;
 - ja
 - iii) lihan lähettäminen;
 - d) on oltava laitteistot, joiden avulla voidaan varmistaa, ettei liha ole kosketuksissa lattioihin, seiniin tai laitteisiin;
 - ja

▼C1

- e) on oltava teurastuslinjat (jos niitä käytetään), jotka on suunniteltu siten, että teurastuskäsittely etenee jatkuvasti ja vältetään ristikontaminaatio teurastuslinjan eri osien välillä. Jos samoissa tiloissa toimii useampi kuin yksi teurastuslinja, linjat on erotettava toisistaan riittävästi ristikontaminaation välttämiseksi.
- 3. Teurastamoissa on oltava joko mahdollisuus desinfoida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.
- 4. Suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttämien käsienpesulaitteiden hanojen on oltava niin suunniteltu, että estetään saastumisen leviäminen.
- 5. Teurastamoissa on oltava lukittavat tilat jälkitarkastukseen otetun lihan kylmävarastointia varten ja erilliset lukittavat tilat elintarvikkeeksi kelpaamattomaksi todetun lihan varastointia varten.
- 6. Teurastamoissa on oltava erillinen paikka asianmukaisine laitteineen seuraavien laitteiden puhdistusta, pesemistä ja desinfiointia varten:
 - a) kuljetusvälineistö, esimerkiksi kuljetuslaatikot;
 - ja
 - b) kuljetusvälineet.

Nämä paikat ja välineet eivät ole pakollisia b alakohdan osalta, jos lähistöllä on muita virallisesti hyväksytyjä paikkoja ja välineitä.
- 7. Teurastamoissa on oltava asianmukaisesti varustettu lukittava tila tai tarvittaessa huone, joka on varattu yksinomaan eläinlääkärin käyttöön.

III LUKU: LEIKKAAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

- 1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että siipikarjan tai jäniseläinten lihaa käsittelevät leikkaamot täyttävät seuraavat vaatimukset.
 - a) Leikkaamot on rakennettu siten, että lihan saastumiselta vältytään erityisesti:
 - i) takaamalla toimien jatkuva eteneminen;
 - tai
 - ii) varmistamalla eri tuotantoerien erottelu.
 - b) Leikkaamoissa on oltava erilliset varastotilat pakatulle ja suojaamattomalle lihalle, paitsi jos niitä varastoidaan eri aikoina tai siten, että pakkausmateriaali ja varastointitapa eivät voi aiheuttaa lihan saastumista.
 - c) Leikkaamoissa on oltava siten varustetut leikkaamohuoneet, että V luvussa säädettyjen vaatimusten noudattaminen varmistetaan.

▼ **C1**

- d) Suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttämien käsienpesulaitteiden hanojen pitää olla siten suunniteltu, että estetään saastumisen leviäminen.
 - e) Leikkaamoissa on oltava mahdollisuus desinfioida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.
2. Jos seuraavia toimenpiteitä tehdään leikkaamossa:
- a) sellaisen siipikarjan rasvaisen maksan ("foie gras") tuotantoa varten kasvatettujen hanhien ja ankojen sisäelinten poistaminen, joiden tainnutus, verenlasku ja kyneminen on tehty lihotustilalla,
- tai
- b) siipikarjan, jonka sisäelinten poistamista on lykätty, sisäelinten poistaminen,
- elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tätä tarkoitusta varten on erilliset tilat.

IV LUKU: TEURASTUSHYGIENIA

Siipikarjan tai jäniseläinten teurastustoimintaa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten täyttyminen.

1. a) Muiden kuin b alakohdassa tarkoitettujen eläinten lihaa ei saa käyttää ihmisravinnoksi, mikäli eläimet ovat kuolleet muuten kuin teurastamossa teurastamalla.
- b) Teurastustiloihin saa tuoda vain eläviä teurastettaviksi tarkoitettuja eläimiä, lukuun ottamatta:
 - i) siipikarjaa, jonka sisäelinten poistamista on lykätty, ja siipikarjan rasvaisen maksan ("foie gras") tuotantoa varten kasvatettuja hanhia ja ankoja sekä lintuja, joita ei pidetä kotieläimiin kuuluvina mutta joita tarhataan kotieläiminä, jos ne on VI luvun mukaisesti teurastettu tilalla;
 - ii) III jakson mukaisesti tuotantopaikassa teurastettua tarhattua riistaa;

ja

 - iii) luonnonvaraista pienriistaa IV jakson III luvun mukaisesti.
2. Teurastamotoiminnan harjoittajien on noudatettava toimivaltaisen viranomaisen ohjeita sen varmistamiseksi, että *ante mortem* -tarkastus tehdään soveltuvin olosuhteissa.
3. Silloin, kun laitokset on hyväksytty eri eläinlajien teurastamista varten tai tarhattujen sileälastaisten lintujen ja luonnonvaraisen pienriistan käsittelyä varten, on toimittava ristikontaminaation estämiseksi siten, että eri lajit käsitellään joko eri aikaan tai eri tiloissa. Tilalla teurastettujen sileälastaisten lintujen ruohojen ja luonnonvaraisen pienriistan ruohojen vastaanottoon ja säilytykseen on oltava erilliset tilat.
4. Teurastamotilaan tuodut eläimet on teurastettava ilman tarpeetonta viivytystä.
5. Tainnutus, verenlasku, nylkeminen tai kyneminen, sisäelinten poistaminen ja muu käsittely on tehtävä ilman tarpeetonta viivytystä siten, että vältetään lihan saastuminen. Erityisesti sisäelinten poistamisen aikana on estettävä ruoansulatuskanavan sisällön valuminen.
6. Teurastamotoiminnan harjoittajien on noudatettava toimivaltaisen viranomaisen ohjeita sen varmistamiseksi, että *post mortem* -tarkastus tehdään soveltuvin olosuhteissa varmistamalla erityisesti, että teurastetut eläimet voidaan tarkastaa asianmukaisesti.

▼C1

7. *Post mortem* -tarkastuksen jälkeen:
- a) ihmisravinnoksi kelpaamattomat osat on poistettava mahdollisimman pian laitoksen puhtaalta alueelta;
 - b) jälkitarkastukseen otettu tai ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi luokiteltu liha ja syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet eivät saa olla kosketuksissa ihmisravinnoksi kelpaavaksi luokitellun lihan kanssa;
- ja
- c) ruhoon jääneet sisäelimet tai sisäelinten osat, munuaisia lukuun ottamatta, on poistettava, jos mahdollista, kokonaan ja mahdollisimman nopeasti, ellei toimivaltaiselta viranomaiselta saada lupaa toimia toisin.
8. Tarkastuksen ja sisäelinten poistamisen jälkeen teurastetut eläimet on puhdistettava ja jäädytettävä enintään 4 °C:n lämpötilaan niin pian kuin mahdollista, paitsi jos liha leikataan vielä lämpimänä.
9. Silloin kun ruhoille tehdään vesijäähdytys, on otettava huomioon seuraavaa:
- a) ruhojen saastumisen välttämiseksi on toteutettava kaikki tarvittavat varotoimenpiteet ottaen huomioon sellaiset tekijät kuin ruhon paino, veden lämpötila, veden virtauksen määrä ja suunta sekä jäähdytysaika;
 - b) laitteisto on tyhjennettävä kokonaan, puhdistettava ja desinfioitava aina kun se on tarpeellista ja vähintään kerran päivässä.
10. Sairaita, sairaita epäiltyjä eläimiä tai eläimiä, jotka teurastetaan tautien torjunta- tai valvontaohjelmien mukaisesti, ei saa teurastaa kyseisessä laitoksessa, ellei toimivaltainen viranomainen ole sitä sallinut. Tällaisessa tapauksessa teurastuksen on tapahduttava virallisessa valvonnassa, ja saastumisen estämiseksi on toteutettava toimia; tilat on puhdistettava ja desinfioitava ennen kuin niitä käytetään uudelleen.

V LUKU: HYGIENIA LEIKKAAMISEN JA LUIDEN POISTAMISEN AIKANA JA NÄIDEN TOIMENPITEIDEN JÄLKEEN

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että siipikarjan ja jäniseläinten lihan leikkaaminen ja luiden poistaminen suoritetaan seuraavia vaatimuksia noudattaen:

1. Lihan käsittely on järjestettävä siten, että saastuminen estetään tai minimoidaan. Tätä varten elintarvikealan toimijoiden on huolehdittava erityisesti siitä, että:
 - a) leikattavaksi tarkoitettu liha tuodaan työtiloihin vähitellen sitä mukaa kuin sitä käsitellään;
 - b) leikkaamisen, luiden poistamisen, viimeistelyn, viipaloinnin, kuutioinnin, käärimisen ja pakkaamisen aikana lihan lämpötila pidetään enintään 4 °C:ssa pitämällä sisälämpötila 12 °C:ssa tai käyttämällä vaihtoehtoista järjestelmää, jolla on vastaava vaikutus;

ja

 - c) silloin kun tilat on hyväksytty eri eläinlajien lihan leikkaamista varten, on toteutettava varotoimenpiteitä ristikontaminaation estämiseksi toteuttamalla tarvittaessa toimet eri lajeille joko eri aikaan tai eri tiloissa.
2. Luut voidaan kuitenkin poistaa lihasta ja leikata sitä ennen kuin sen lämpötila saavuttaa 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun lämpötilan, jos leikkaamo on samassa paikassa kuin teurastustilat edellyttäen, että liha siirretään joko:
 - a) suoraan teurastustiloista leikkaamoon;

tai

 - b) jäähdystilassa odottamisen jälkeen.

▼ **M9**

3. Liha on välittömästi leikkaamisen ja mahdollisen pakkaamisen jälkeen jäähdytettävä enintään 4 °C:n lämpötilaan.
4. Lihan on saavutettava enintään 4 °C:n lämpötila ennen kuljetusta ja se on pidettävä siinä lämpötilassa kuljetuksen aikana. Toimivaltaisen viranomaisen luvalla hanhenmaksan tuotantoon käytettävää maksaa saa kuljettaa yli 4 °C:n lämpötilassa edellyttäen, että
 - a) tällainen kuljetus suoritetaan toimivaltaisen viranomaisen laitoksesta toiseen tapahtuvaa kuljetusta varten vahvistamien vaatimusten mukaisesti; ja
 - b) liha lähtee teurastamosta tai leikkaamosta välittömästi ja kuljetus kestää enintään kaksi tuntia.
5. Pakastukseen tarkoitettu siipikarjan ja jäniseläinten liha on jäädytettävä viipymättä.
6. Suojaamaton liha on varastoitava ja kuljetettava erillään pakatusta lihasta, paitsi jos se varastoidaan tai kuljetetaan eri aikoina tai siten, että pakkausmateriaali ja varastointi- tai kuljetustapa eivät voi aiheuttaa lihan saastumista.

▼ **C1**

VI LUKU: TILALLA TAPAHTUVA TEURASTUS

Elintarvikealan toimijat voivat teurastaa IV luvun 1 kohdan b alakohdan i alakohdassa tarkoitettua siipikarjaa tilalla ainoastaan toimivaltaisen viranomaisen luvalla ja seuraavia vaatimuksia noudattaen.

1. Tilalla on tehtävä säännöllisesti eläinlääkärin tarkastus.
2. Elintarvikealan toimijan on ilmoitettava toimivaltaiselle viranomaiselle teurastuspäivä ja -ajankohta etukäteen.
3. Tilalla on oltava mahdollisuus eläinten kokoamiseen, jotta linnuille voidaan tehdä *ante mortem* -tarkastus.
4. Tilalla on oltava lintujen hygieeniseen teurastukseen ja niiden jatkokäsittelyyn soveltuvat tilat.
5. Eläinten hyvinvointia koskevia vaatimuksia on noudatettava.
6. Teurastettujen lintujen mukana on teurastamoon tuotaessa oltava eläimen kasvattaneen elintarvikealan toimijan ilmoitus, josta käyvät ilmi eläinlääkkeet tai muut eläimelle annetut hoidot, hoidon päivämäärät ja varoajat sekä teurastuspäivämäärä ja -ajankohta.
7. Teurastettujen lintujen mukana on teurastamoon tuotaessa oltava virkalääkärin tai hyväksytyyn eläinlääkärin asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti antama todistus.
8. Siipikarjan rasvaisen maksan ("foie gras") tuotantoon tarkoitetun siipikarjan osalta linnut, joista ei ole poistettu sisäelimiä, on kuljetettava välittömästi ja tarvittaessa jäähdytettyinä teurastamoon tai leikkaamoon. Niiden sisäelimet on poistettava 24 tunnin kuluessa teurastuksesta toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa.
9. Tuotantotilan siipikarjaa, jonka sisäelinten poistamista on lykätty, voidaan pitää korkeintaan 15 päivän ajan enintään 4 °C:n lämpötilassa. Sen jälkeen sen sisäelimet on poistettava teurastamossa tai leikkaamossa, joka sijaitsee samassa jäsenvaltiossa kuin tuotantotila.

▼ **M1**

VII LUKU: VEDENSITOMISOMINAISUUKSIA LISÄÄVÄT AINEET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että vedensitomisominaisuuksien parantamiseksi käsiteltyä siipikarjanlihaa ei saateta markkinoille tuoreena lihana vaan lihavalmisteina tai että se käytetään jalostettujen tuotteiden tuotantoon.

▼ **C1**

III JAKSO: TARHATUN RIISTAN LIHA

1. Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden (hirven- ja siansukuiset eläimet) tuotantoon ja markkinoille saattamiseen sovelletaan I jakson säännöksiä, ellei toimivaltainen viranomainen katso niiden olevan epäasianmukaisia.
2. Sileälästaisten lintujen lihan tuotantoon ja markkinoille saattamiseen sovelletaan II jakson säännöksiä. Kuitenkin sovelletaan I jakson säännöksiä, kun toimivaltainen viranomainen katsoo sen tarkoituksenmukaiseksi. Tilojen on oltava asianmukaiset ja lintujen kokoon suhteutetut.
3. Sen estämättä, mitä 1 ja 2 kohdassa säädetään, elintarvikealan toimijat voivat teurastaa 1 kohdassa tarkoitettuja tarhattuja sileälästäisiä lintuja ja tarhattuja sorkka- ja kavioeläimiä alkuperäpaikalla toimivaltaisen viranomaisen luvalla, jos:
 - a) eläimiä ei – niiden hyvinvoinnin suojaamiseksi tai käsittelijälle aiheutuvien riskien välttämiseksi – voida kuljettaa;
 - b) riistalle tehdään säännöllisesti eläinlääkärin tarkastus;
 - c) eläinten omistaja esittää pyynnön;
 - d) toimivaltaiselle viranomaiselle ilmoitetaan etukäteen eläinten teurastuspäivä ja -ajankohta;
 - e) tilalla on mahdollisuus eläinten kokoamiseen, jotta eläinryhmälle voidaan tehdä *ante mortem* -tarkastus;
 - f) tilalla on eläinten teurastukseen, verenlaskuun ja – jos siellä kynittää sileälästäisiä lintuja – kynimiseen soveltuvat tilat;
 - g) eläinten hyvinvointia koskevia vaatimuksia noudatetaan;
 - h) teurastetut eläimet, joista on laskettu veri, on kuljetettu teurastamoon hygieenisesti ja ilman tarpeetonta viivytyä. Jos kuljetus kestää yli kaksi tuntia, eläimet on tarvittaessa jäähdytettävä. Sisäelimet voidaan poistaa paikalla eläinlääkärin valvonnassa;
 - i) teurastettujen eläinten mukana on teurastamoon tuotaessa eläimet kasvataneen elintarvikealan toimijan ilmoitus, josta käyvät ilmi niiden tunnistetiedot sekä eläinlääkkeet tai muut annetut hoidot, hoidon päivämäärät ja varoajat;

ja

 - j) teurastettujen eläinten mukana on eläinten hyväksytyyn laitokseen kuljettamisen aikana virkaeläinlääkärin tai hyväksytyyn eläinlääkärin antama ja allekirjoittama todistus, josta ilmenee *ante mortem* -tarkastuksen hyväksyttävä lopputulos, verenlaskun oikea suorittaminen ja teurastuspäivämäärä ja -ajankohta.

▼ **M10**

- 3 a. Edellä olevasta 3 kohdan j alakohdasta poiketen toimivaltainen viranomainen voi sallia, että todistus teurastuksen ja verenlaskun oikeasta suorittamisesta ja teurastuspäivämäärästä ja -ajankohdasta sisällytetään ainoastaan 3 kohdan i alakohdassa tarkoitettuun elintarvikealan toimijan ilmoitukseen, edellyttäen että
 - a) tila sijaitsee jäsenvaltiossa tai direktiivin 64/432/ETY 2 artiklan 2 kohdan p alakohdassa määritellyllä alueella, johon ei kohdistu terveysrajoituksia unionin tai kansallisen lainsäädännön mukaisesti,

▼ M10

- b) kyseinen elintarvikealan toimija on osoittanut tarvittavan kelpoisuuden teurastaa eläimet aiheuttamatta eläimille vältettävissä olevaa kipua, tuskaa ja kärsimystä asetuksen (EY) N:o 1099/2009 7 artiklan 2 kohdan mukaisesti, ja sanotun rajoittamatta kyseisen asetuksen 12 artiklan soveltamista.

▼ C1

- 4. Elintarvikealan toimija voi teurastaa biisonin poikkeuksellisesti maatilalla 3 kohdan mukaisesti.

IV JAKSO: LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHA**I LUKU: METSÄSTÄJIEN TERVEYS- JA HYGIENIAKOULUTUS**

1. Henkilöillä, jotka metsästävät luonnonvaraista riistaa tarkoituksenaan saattaa sitä markkinoille ihmisravinnoksi, on oltava riittävästi tietoa luonnonvaraisen riistan patologiasta sekä luonnonvaraisen riistan ja luonnonvaraisen riistan lihan tuotannosta ja käsittelystä metsästyksen jälkeen voidakseen alustavasti tutkia riistan välittömästi kaadon tai pyynnin jälkeen.
2. On kuitenkin riittävää, että ainakin yhdellä henkilöllä metsästyssseurueesta on 1 kohdassa tarkoitetut tiedot. Tähän jaksoon sisältyvillä viittauksilla ”koulutettuun henkilöön” tarkoitetaan kyseistä henkilöä.
3. Koulutettu henkilö voi olla myös riistanhoitaja tai riistamestari, jos tämä kuuluu metsästyssseurueeseen tai on metsästyspaikan välittömässä läheisyydessä. Jälkimmäisessä tapauksessa metsästäjän on esitettävä luonnonvarainen riista riistanhoitajalle tai riistamestarille ja ilmoitettava tälle kaikesta ennen tappamista havaitusta epänormaalista käyttäytymisestä.
4. On järjestettävä toimivaltaisen viranomaisen hyväksymää koulutusta, jotta metsästäjistä voisi tulla koulutettuja henkilöitä. Koulutukseen olisi sisällytettävä vähintään seuraavat aiheet:
 - a) luonnonvaraisen riistan normaali anatomia, fysiologia ja käyttäytyminen;
 - b) luonnonvaraisen riistan taudeista johtuva epänormaali käyttäytyminen ja patologiset muutokset, ympäristösaasteet ja muut tekijät, jotka voivat vaikuttaa ihmisten terveyteen riistaravinnon kautta;
 - c) luonnonvaraisten riistaeläinten tappamisen jälkeisen käsittelyn, kuljetuksen, sisäelinten poistamisen jne. hygieniasäännöt ja oikeat tekniikat;

ja

 - d) eläinten terveyttä ja ihmisten terveyttä koskeva lainsäädäntö ja niitä koskevat hallinnolliset määräykset sekä luonnonvaraisen riistan markkinoille saattamisen hygieniäedellytykset.
5. Toimivaltaisen viranomaisen on kannustettava metsästysjärjestöjä antamaan kyseistä koulutusta.

II LUKU: LUONNONVARAISEN SUURRIISTAN KÄSITTELY

1. Tappamisen jälkeen luonnonvaraisesta suurriistasta on poistettava mahat ja suolet mahdollisimman pian ja eläimestä on tarvittaessa laskettava veri.
2. Koulutetun henkilön on suoritettava ruhon ja poistettujen sisäelinten tarkastus sellaisten ominaisuuksien havaitsemiseksi, joiden perusteella lihan voidaan todeta olevan terveydelle vaarallista. Tarkastus on suoritettava mahdollisimman pian tappamisen jälkeen.
3. Luonnonvaraisen suurriistan liha voidaan saattaa markkinoille vain, jos ruho on kuljetettu riistan käsittelylaitokseen mahdollisimman pian 2 kohdassa tarkoitetun tarkastuksen jälkeen. Sisäelimet on toimitettava ruhon mukana 4 kohdassa määritellyllä tavalla. Sisäelimet on voitava tunnistaa tietyille eläimelle kuuluviksi.

▼ M10

4. a) Jos 2 kohdassa tarkoitettussa tarkastuksessa ei todeta epänormaaleja ominaisuuksia, ennen tappamista ei havaittu epänormaalia käyttäytymistä eikä ympäristön saastumisesta ole epäilystä, koulutetun henkilön on liitettävä eläimen ruhon mukaan asiasta numeroitu ilmoitus. Ilmoituksessa on mainittava myös tappamispäivämäärä, -aika ja -paikka.

Ilmoitusta ei tarvitse liittää eläimen ruhoon, ja se voi koskea useamman kuin yhden eläimen ruhoa, edellyttäen että kunkin eläimen ruho on asianmukaisesti tunnistettu ja ilmoituksessa mainitaan kunkin sen piiriin kuuluvan eläimen ruhon tunnistusnumero ja vastaava tappamispäivämäärä, -aika ja -paikka. Kaikki yhdessä ilmoituksessa mainitut eläinten ruhot on lähetettävä yhteen ja samaan riistan käsittelylaitokseen.

Riistan käsittelylaitokseen ei tarvitse ruhon mukana toimittaa päätä eikä sisäelimiä lukuun ottamatta trikinelloosille alttiita lajeja (sikaeläimet, kaviaeläimet ja muut), joiden ruhon mukana on toimitettava pää (torahampaita lukuun ottamatta) ja pallea.

Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin sallia trikiinitartunnalle alttiiden eläinten päiden lähettämisen metsästystrofeiden valmistusta varten tekniseen laitokseen, joka on hyväksytty asetuksen (EY) N:o 1774/2002 18 artiklan mukaisesti. Kyseinen tekninen laitos on ilmoitettava koulutetun henkilön antamassa ilmoituksessa. Tästä ilmoituksesta on lähetettävä kopio tekniselle laitokselle. Jos ruhon trikiinitutkimuksesta saadaan positiiviset tulokset, toimivaltaisen viranomaisen on tehtävä virallinen tarkastus sen todentamiseksi, että pää käsitellään teknisessä laitoksessa asianmukaisesti.

Metsästäjien on kuitenkin noudatettava kaikkia siinä jäsenvaltiossa asetettuja lisävaatimuksia, jossa metsästys tapahtuu, jotta erityisesti tiettyjä jäämiä ja aineita voidaan valvoa direktiivin 96/23/EY mukaisesti.

▼ C1

- b) Muussa tapauksessa pää (torahampaita ja sarvia lukuun ottamatta) ja kaikki sisäelimet mahaa ja suolia lukuun ottamatta on toimitettava ruhon mukana. Tarkastuksen suorittaneen koulutetun henkilön on ilmoitettava toimivaltaiselle viranomaiselle poikkeavista havainnoista, epänormaalia käyttäytymisestä tai epäilyistä ympäristösaasteista, joiden vuoksi hän ei ole voinut tehdä a alakohdan mukaista ilmoitusta.
- c) Jos koulutettua henkilöä ei ole tietyssä tapauksessa käytettävissä suorittamaan 2 kohdassa tarkoitettua tarkastusta, pää (torahampaita ja sarvia lukuun ottamatta) ja kaikki sisäelimet mahaa ja suolia lukuun ottamatta on toimitettava ruhon mukana.
5. Riistan jäähdytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluessa tappamisesta, ja liha on jäähdytettävä kauttaaltaan enintään 7 °C:n lämpötilaan. Aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.
6. Riistan käsittelylaitokseen kuljettamisen aikana on vältettävä eläinten kasautumista.
7. Riistan käsittelylaitokseen toimitettu luonnonvarainen suurriista on annettava toimivaltaisen viranomaisen tarkastettavaksi.

▼ M16

8. Lisäksi nylkemätön luonnonvarainen suurriista
- a) voidaan nylkeä ja saattaa markkinoille vain,
- i) jos se varastoidaan ja sitä käsitellään ennen nylkemistä erillään muista elintarvikkeista ja jos sitä ei pakasteta;
- ii) jos sille suoritetaan nylkemisen jälkeen asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukainen lopputarkastus riistan käsittelylaitoksessa;

▼M16

- b) voidaan lähettää toisessa jäsenvaltiossa sijaitsevaan riistan käsittelylaitokseen vain siinä tapauksessa, että kuljetettaessa sitä kyseiseen riistan käsittelylaitokseen sen mukana on komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 636/2014⁽¹⁾ liitteessä olevaa mallia vastaava virkelauslääkärin antama ja allekirjoittama todistus, jossa todistetaan, että on noudatettu edellä 4 kohdassa vahvistettuja vaatimuksia, jotka koskevat ilmoituksen antamista tarvittaessa sekä asianomaisten ruhon osien toimittamista.

Jos lähellä metsästysaluetta oleva riistan käsittelylaitos sijaitsee toisessa jäsenvaltiossa, kuljetettaessa riistaa kyseiseen riistan käsittelylaitokseen sen mukaan ei tarvitse liittää todistusta vaan 2 kohdassa tarkoitetun koulutetun henkilön antama ilmoitus, jotta noudatettaisiin direktiivin 89/662/ETY 3 artiklan 1 kohdan säännöksiä, ottaen huomioon eläinten terveystilanne alkuperäjäsenvaltiossa.

▼C1

9. Luonnonvaraisen suurriistan leikkaamiseen ja luiden poistamiseen sovelletaan I jakson V luvussa vahvistettuja sääntöjä.

III LUKU: LUONNONVARAISEN PIENRIISTAN KÄSITTELY

1. Koulutetun henkilön on suoritettava tarkastus sellaisten ominaisuuksien havaitsemiseksi, joiden perusteella lihan voidaan todeta olevan terveydelle vaarallista. Tarkastus on suoritettava mahdollisimman pian tappamisen jälkeen.
2. Jos tarkastuksen aikana todetaan epänormaaleja ominaisuuksia, ennen tappamista havaitaan epänormaalia käyttäytymistä tai epäillään ympäristösaasteita, koulutetun henkilön on ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle.
3. Luonnonvaraisen pienriistan liha voidaan saattaa markkinoille vain, jos eläin on kuljetettu riistan käsittelylaitokseen mahdollisimman pian 1 kohdassa tarkoitetun tarkastuksen jälkeen.
4. Riistan jäädytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluessa tappamisesta, ja liha on jäädytettävä kauttaaltaan enintään 4 °C:n lämpötilaan. Aktiivinen jäädytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.
5. Sisäelimet on poistettava tai poistaminen on saatettava päätökseen ilman tarpeetonta viivytystä riistan saavuttua käsittelylaitokseen, ellei toimivaltainen viranomainen ole antanut muuta lupaa.
6. Riistan käsittelylaitokseen toimitettu luonnonvarainen pienriista on esitettävä toimivaltaiselle viranomaiselle tarkastusta varten.
7. Luonnonvaraisen pienriistan leikkaamiseen ja luiden poistamiseen sovelletaan II jakson V luvussa vahvistettuja sääntöjä.

V JAKSO: JAUHELIHA, RAAKALIHAVALMISTEET JA MEKAANISESTI EROTETTU LIHA

I LUKU: TUOTANTOLAITOKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Jauhehahaa, raakalihavalmisteita tai mekaanisesti erotettua lihah tuottavista laitokista vastaavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että:

1. ne on rakennettu siten, että vältetään lihan ja lihatuotteiden saastuminen, ennen kaikkea:
 - a) takaamalla toimien jatkuva eteneminen;
 - tai
 - b) varmistamalla eri tuotantoerien erottelu;
2. laitoksissa on erilliset varastotilat pakatulle ja suojaamattomalle lihalle ja lihatuotteille, paitsi jos niitä varastoidaan eri aikoina tai niin, että pakkausmateriaali ja varastointitapa eivät voi aiheuttaa lihan tai lihatuotteiden saastumista;
3. laitoksissa on siten varustetut tilat, että III luvussa tarkoitettujen lämpötilavaatimusten noudattaminen varmistetaan;

⁽¹⁾ EUVL L 175, 14.6.2014, s. 16

▼C1

4. suojaamatonta lihaa ja lihatuotteita käsittelevän henkilökunnan käyttämien käsienpesulaitteiden hanojen pitää olla suunniteltuja niin, että estetään saastumisen leviäminen;
ja
5. laitoissa on oltava mahdollisuus desinfioida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.

II LUKU: RAAKA-AINEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Jauhelihaa, raakalihavalmisteita tai mekaanisesti erotettua lihaa tuottavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että raaka-aineet täyttävät seuraavat vaatimukset.

1. Jauhelihan valmistukseen käytettävän raaka-aineen on täytettävä seuraavat vaatimukset.
 - a) Jauhelihan on täytettävä tuoreeseen lihaan sovellettavat vaatimukset.
 - b) Jauhelihan on oltava valmistettu luustoliuksista, niihin liittyvät rasvakudokset mukaan luettuna.
 - c) Jauheliha ei saa olla peräisin:
 - i) lihanleikkuujätteistä (muista kuin kokonaisista luurankoliuksista);
 - ii) mekaanisesti erotetusta lihasta tai luun paloista;
 - iii) nahkaa sisältävästä lihasta;
tai
 - iv) muista pään lihaksista kuin puremalihaksista, linea alba muista osista kuin lihaksista, etupolven ja kinnernivelen alueelta tai luusta kaavituista paloista eikä pallean lihaksista (ellei herakalvo (seroosa) ole poistettu).
2. Seuraavia raaka-aineita voidaan käyttää raakalihavalmisteiden valmistamiseen:
 - a) tuore liha;
 - b) 1 kohdan vaatimukset täyttävä liha;
ja
 - c) jos raakalihavalmiste on selkeästi tarkoitettu kulutettavaksi vasta lämpökäsittelyn jälkeen:
 - i) 1 kohdan muut kuin 1 kohdan c alakohdan i alakohdan vaatimukset täyttävän lihan jauhamisesta tai hienontamisesta saatu liha;
ja
 - ii) mekaanisesti erotettu liha, joka täyttää III luvun 3 kohdan d alakohdan vaatimukset.
3. Mekaanisesti erotetun lihan valmistamiseen käytettävien raaka-aineiden on täytettävä seuraavat vaatimukset.
 - a) Niiden on oltava tuoreeseen lihaan sovellettavien edellytysten mukaisia.
 - b) Seuraavia ainesosia ei saa käyttää mekaanisesti erotetun lihan valmistamiseen:
 - i) siipikarjan lihan osalta jalat, kaulanahka ja pää;
ja
 - ii) muiden eläinten osalta pään luut, jalat, hännät, reisiluu, sääriluu, pohjeluu, olkaluu, varttinäluu ja kyynärluu.

III LUKU: HYGIENIA TUOTANNON AIKANA JA SEN JÄLKEEN

Jauhelihaa, raakalihavalmisteita tai mekaanisesti erotettua lihaa tuottavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia vaatimuksia noudatetaan.

1. Lihan käsittely on järjestettävä siten, että saastuminen estetään tai minimoidaan. Tätä silmällä pitäen elintarvikealan yrityksiä on erityisesti varmistettava, että käytettävä liha:
 - a) säilytetään lämpötilassa, joka on enintään 4 °C siipikarjan lihan, 3 °C muiden eläinten osien ja 7 °C muun lihan osalta;
ja
 - b) tuodaan valmistelutiloihin vähitellen sitä mukaa kuin sitä tarvitaan.

▼C1

2. Seuraavia vaatimuksia sovelletaan jauhelihan ja raakalihavalmisteiden tuotantoon:
 - a) Ellei toimivaltainen viranomainen salli lihan luuttomaksi leikkaamista välittömästi ennen jauhamista, on jauhelihan tai raakalihavalmisteiden valmistamiseen käytettävä pakastettu liha leikattava luuttomaksi ennen pakastamista. Sitä saa säilyttää vain rajoitetun ajan.
 - b) Jos jauheliha valmistetaan jäähdytetystä lihasta, liha on valmistettava:
 - i) 3 päivän kuluessa teurastamisesta, kun kyseessä on siipikarja;
 - ii) kuuden päivän kuluessa teurastamisesta, kun kyseessä on muut eläimet kuin siipikarja;

tai

 - iii) 15 päivän kuluessa eläinten teurastamisesta, jos käytetään luuttomaksi leikattua, tyhjiöpakattua naudan lihaa.
 - c) Heti valmistamisen jälkeen jauheliha ja raakalihavalmisteet on käärittävä tai pakattava ja sen jälkeen:
 - i) jäähdytettävä ja varastoitava enintään 2 °C:n sisälämpötilaan jauhelihan ja 4 °C:n sisälämpötilaan lihavalmisteiden osalta;

tai

 - ii) pakastettava enintään – 18 °C:n sisälämpötilaan.
- Lämpötilat on ylläpidettävä varastoinnin ja kuljetuksen aikana.
3. Sellaisen mekaanisesti erotetun lihan, joka on tuotettu tekniikoilla, joilla ei muuteta mekaanisen erotetun lihan tuotannossa käytettävien luiden rakennetta ja jonka kalsiumpitoisuus ei ole merkittävästi korkeampi kuin jauhelihan, tuotantoon ja käyttöön sovelletaan seuraavia vaatimuksia.
 - a) Paikan päällä olevasta teurastamosta peräisin oleva luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään seitsemän päivää vanhaa; muussa tapauksessa luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään viisi päivää vanhaa. Siipikarjan ruhot saavat kuitenkin olla enintään kolme päivää vanhoja.
 - b) Mekaaninen erottaminen on suoritettava välittömästi luuttomaksi leikkaamisen jälkeen.
 - c) Jos mekaanisesti erotettua lihaa ei käytetä välittömästi sen saamisen jälkeen, se on käärittävä tai pakattava ja sen jälkeen jäähdytettävä enintään 2 °C:n lämpötilaan tai pakastettava enintään – 18 °C:n sisälämpötilaan. Lämpötilat on säilytettävä varastoinnin ja kuljetuksen aikana.
 - d) Jos elintarvikealan toimija on tehnyt analyyseja, jotka osoittavat, että mekaanisesti erotettu liha täyttää asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisesti jauhelihalle säädetyt mikrobiologiset vaatimukset, sitä saa käyttää raakalihavalmisteisiin, jotka on selkeästi tarkoitettu kulutettaviksi vasta lämpökäsittelyn jälkeen, ja lihavalmisteisiin.
 - e) Mekaanisesti erotettua lihaa, jonka ei ole osoitettu täyttävän d alakohdan mukaisia vaatimuksia, saa käyttää ainoastaan lämpökäsiteltävien lihavalmisteiden valmistukseen tämän asetuksen mukaisesti hyväksytyissä laitosissa.

▼C1

4. Muilla kuin 3 kohdassa mainituilla tekniikoilla tuotetun mekaanisesti erotetun lihan tuotantoon ja käyttöön sovelletaan seuraavia vaatimuksia.
 - a) Paikan päällä olevasta teurastamosta peräisin oleva luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään seitsemän päivää vanhaa; muussa tapauksessa luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään viisi päivää vanhaa. Siipikarjan ruhot saavat kuitenkin olla enintään kolme päivää vanhoja.
 - b) Jos mekaanista erottamista ei suoriteta välittömästi luuttomaksi leikkaamisen jälkeen, on liha, jota ei ole leikattu luuttomaksi, varastoitava ja kuljetettava enintään 2 °C:n lämpötilassa tai pakastettuna enintään – 18 °C:n lämpötilassa.
 - c) Pakastetuista ruhoista saatua lihaa, jota ei ole leikattu luuttomaksi, ei saa pakastaa uudelleen.
 - d) Jos mekaanisesti erotettua lihaa ei käytetä tunnin kuluessa sen saamisesta, se on jäädytettävä välittömästi enintään 2 °C:n lämpötilaan.
 - e) Jos mekaanisesti erotettua lihaa ei jalosteta 24 tunnin kuluessa jäädyttämisen jälkeen, se on pakastettava 12 tunnin kuluessa sen tuottamisesta ja sen on saavutettava enintään – 18 °C:n sisälämpötila kuuden tunnin kuluessa.
 - f) Pakastettu mekaanisesti erotettu liha on käärittävä tai pakattava ennen varastointia tai kuljetusta, sitä saa varastoida enintään kolmen kuukauden ajan ja se on säilytettävä enintään – 18 °C:n lämpötilassa varastoinnin ja kuljetuksen aikana.
 - g) Luulihaa saa käyttää vain lämpökäsiteltävien raakalihavalmisteiden valmistukseen tämän asetuksen mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa.
5. Jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa ei saa sulamisen jälkeen pakastaa uudelleen.

IV LUKU: PAKKAUSMERKINNÄT

1. Direktiivin 2000/13/EY ⁽¹⁾ vaatimusten lisäksi elintarvikealan toimijoiden on varmistettava 2 kohdassa säädetyn vaatimuksen noudattaminen, jos, ja siinä määrin kuin, sen jäsenvaltion kansallisissa säännöissä, jonka alueella kyseiset tuotteet saatetaan markkinoille, sitä edellytetään.
2. Lopulliselle kuluttajalle toimitettavaksi tarkoitetuissa pakkauksissa, jotka sisältävät siipikarjasta tai kavioläimistä peräisin olevaa jauhelihaa tai mekaanisesti erotettua lihaa sisältäviä lihavalmisteita, on mainittava, että kyseiset tuotteet on kypsennettävä ennen nauttimista.

VI JAKSO: LIHAVALMISTEET

1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia osia ei käytetä lihavalmisteiden valmistuksessa:
 - a) naaras- tai urospuolisten eläinten sukuelimet, kiveksiä lukuun ottamatta;
 - b) virtsaelimet, munuaisia ja virtsarakkoa lukuun ottamatta;
 - c) kurkunpään rusto, henkitorvi ja keuhkolohkojen ulkopuolella olevat keuhkoputket;
 - d) silmät ja silmäluomet;
 - e) ulkoiset korvakäytävät;
 - f) sarveiskudokset;
 ja
 - g) siipikarjan osalta pää – lukuun ottamatta harjaa, korvia ja heltoja – ruokatorvi, kupu, suolet ja sukuelimet.

⁽¹⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2000/13/EY, annettu 20 päivänä maaliskuuta 2000, myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja maiontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä (EYVL L 109, 6.5.2000, s. 29), direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 2003/89/EY (EUVL L 308, 25.11.2003, s. 15).

▼C1

2. Kaiken lihavalmistusten valmistukseen käytetyn lihan, jauheliha ja raakali-havalmisteet mukaan luettuna, on täytettävä tuoretta lihaa koskevat vaa-timukset. Lihavalmistusten valmistamiseen käytettävän jauhelihan ja raakali-havalmisteiden ei kuitenkaan tarvitse täyttää muita V jakson erityisvaatimuk-sia.

VII JAKSO: ELÄVÄT SIMPUKAT

▼M19

1. Tätä jaksoa sovelletaan eläviin simpukoihin. Puhdistusta koskevia säännök-siä lukuun ottamatta sitä sovelletaan myös eläviin piikkinahkasiin, eläviin vaippaeläimiin ja eläviin merikotiloihin. Tämän jakson II luvun A osassa vahvistettuja tuotantoalueita koskevia säännöksiä ei sovelleta merikotiloihin ja piikkinahkasiin, jotka eivät ota ravintoaan siivilöimällä.

▼C1

2. I–VIII lukua sovelletaan eläimiin, jotka on pyydetty toimivaltaisen viran-omaisen asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti luokittelemilta tuotanto-alueilta. IX lukua sovelletaan näiden alueiden ulkopuolelta pyydettyihin kampasimpukoihin.
3. V, VI, VIII ja IX lukua sekä VII luvun 3 kohtaa sovelletaan vähittäismyyntiin.
4. Tämän jakson vaatimukset täydentävät asetuksessa (EY) N:o 852/2004 sää-dettyjä vaatimuksia.
 - a) Elävien simpukoiden lähettämöön tai puhdistamoon saapumista edeltä-vien toimien osalta ne täydentävät kyseisen asetuksen liitteen I vaatimuk-sia.
 - b) Muiden toimien osalta ne täydentävät kyseisen asetuksen liitteen II vaa-timuksia.

I LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN MARKKINOILLE SAATTAMISTA
KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET

1. Eläviä simpukoita saa saattaa vähittäismyyntimarkkinoille vain lähettämön kautta, jolloin on käytettävä tunnistusmerkkiä VII luvun mukaisesti.
2. Elintarvikealan toimijat saavat hyväksyä eläviä simpukoita käsittäviä eriä vain, jos 3–7 kohdassa esitetyt asiakirjoja koskevat vaatimukset täyttyvät.
3. Elintarvikealan toimijan siirtäessä eläviä simpukoita käsittävän erän laitok-sesta toiseen, mukaan lukien erän saapuminen lähettämöön tai käsittelylai-tokseen, erän mukana on toimitettava rekisteröintiasiakirja.
4. Rekisteröintiasiakirja on laadittava vähintään yhdellä sen jäsenvaltion viral-lisella kielellä, jossa vastaanottava laitos sijaitsee, ja siinä on oltava vähin-tään jäljempänä määritellyt tiedot.
 - a) Jos kyseessä on tuotantoalueelta lähetetty eläviä simpukoita käsittävä erä rekisteröintiasiakirjassa on oltava vähintään seuraavat tiedot:
 - i) kerääjän henkilöllisyys ja osoite;
 - ii) pyyntipäivämäärä;
 - iii) tuotantoalueen sijainti ilmaistuna mahdollisimman yksityiskohtaisesti tai koodinumerolla;
 - iv) tuotantoalueen terveystilanne;
 - v) simpukoiden laji ja määrä;
 - ja
 - vi) erän määräpaikka.

▼ **C1**

- b) Jos kyseessä on uudelleensijoitusalueelta lähetetty eläviä simpukoita käsittävä erä, rekisteröintiasiakirjassa on oltava vähintään a alakohdassa tarkoitetut tiedot ja seuraavat tiedot:
- i) uudelleensijoitusalueen sijainti;
 - ja
 - ii) uudelleensijoituksen kesto.
- c) Jos kyseessä on puhdistamosta lähetetty eläviä simpukoita käsittävä erä, rekisteröintiasiakirjassa on oltava vähintään a alakohdassa tarkoitetut tiedot ja seuraavat tiedot:
- i) puhdistamon osoite;
 - ii) puhdistuksen kesto;
 - ja
 - iii) päivämäärät, jolloin erä saapui puhdistamoon ja lähti sieltä.
5. Eläviä simpukoita käsittävän erän lähettävän elintarvikealan toimijan on täytettävä rekisteröintiasiakirjan asiaankuuluvat kohdat siten, että ne ovat helposti luettavissa eikä niitä voida muuttaa. Erän vastaanottavan elintarvikealan toimijan on leimattava rekisteröintiasiakirjaan päiväys erän vastaanottaessaan tai kirjattava päivämäärä muulla tavoin.
6. Elintarvikealan toimijan on säilytettävä kopio kuhunkin lähetettyyn ja vastaanotettuun erään liittyvästä rekisteröintiasiakirjasta vähintään 12 kuukautta erän lähettämisen tai vastaanottamisen jälkeen (tai toimivaltaisen viranomaisen mahdollisesti määrittelemä pitempi aika).
7. Jos kuitenkin:
- a) eläviä simpukoita keräävä henkilökunta hoitaa myös elävät simpukat vastaanottavaa lähettämöä, puhdistamoa, sijoitusaluetta tai jalostamoa,
 - ja
 - b) sama toimivaltainen viranomainen valvoo kaikkia kyseisiä laitoksia,
- rekisteröintiasiakirjoja ei tarvita, jos kyseinen toimivaltainen viranomainen antaa siihen luvan.

II LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN TUOTANTOA JA PYYNTIÄ KOSKEVAT HYGIENIAVAATIMUKSET

A. TUOTANTOALUEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Kerääjät saavat kerätä eläviä simpukoita vain tuotantoalueilta, joiden sijainti ja rajat on vahvistettu ja jotka toimivaltainen viranomainen on, tarvittaessa yhteistyössä elintarvikealan toimijoiden kanssa, luokitellut A-, B- tai C -luokkiin asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti.
2. Elintarvikealan toimijat voivat saattaa A-luokan tuotantoalueilta kerättyjä eläviä simpukoita markkinoille suoraan ihmisravinnoksi ainoastaan, jos ne täyttävät V luvun vaatimukset.
3. Elintarvikealan toimijat voivat saattaa B-luokan tuotantoalueelta kerättyjä eläviä simpukoita markkinoille ihmisravinnoksi vasta kun ne on käsitelty puhdistamossa tai uuteen paikkaan sijoittamisen jälkeen.

▼C1

4. Elintarvikealan toimijat voivat saattaa C-luokan tuotantoalueilta kerättyjä eläviä simpukoita markkinoille ihmisravinnoksi vasta kun ne on sijoitettu uuteen paikkaan pitkäksi ajaksi tämän luvun C osan mukaisesti.

5. B- tai C-luokan tuotantoalueilta peräisin olevien elävien simpukoiden on puhdistuksen tai uudelleen sijoittamisen jälkeen täytettävä kaikki V luvun vaatimukset. Tällaisilta alueilta peräisin olevia eläviä simpukoita, joita ei ole puhdistettu tai sijoitettu uuteen paikkaan, voidaan kuitenkin lähettää jalostuslaitokseen, jossa niille on tehtävä käsittely patogeenisten pieneliöiden poistamiseksi (tarvittaessa hiekan, mudan tai liman poistamisen jälkeen samassa tai toisessa laitoksessa). Hyväksyttyjä käsittelyjä ovat:

a) sterilointi ilmanpitävästi suljetuissa säiliöissä;

ja

b) lämpökäsittelyt:

i) upottaminen kiehuvaan veteen, kunnes nilviäisten lihan sisälämpötila on noussut vähintään 90 °C:seen. Vähimmäislämpötilaa pidetään yllä 90 sekuntia tai kauemmin;

ii) keittäminen 3–5 minuutin ajan suljetussa tilassa, jossa lämpötila on 120–160 °C ja paine on 2–5 kg/cm², minkä jälkeen kuoret poistetaan ja liha jäädytetään – 20 °C:n sisälämpötilaan;

iii) keittäminen höyryssä paineen alaisena suljetussa tilassa noudattaen i alakohdassa mainittuja aikaa ja nilviäisten lihan sisälämpötilaa koskevia vaatimuksia. On käytettävä hyväksyttyä menetelmää. Lämmönjakelun tasaisuuden varmistamiseksi on käytettävä HACCP-periaatteisiin perustuvia menetelmiä.

6. Elintarvikealan toimijat eivät saa tuottaa eivätkä pyytää eläviä simpukoita alueilla, joita toimivaltainen viranomainen ei ole luokitellut tai jotka terveyssyistä eivät sovellu tähän tarkoitukseen. Elintarvikealan toimijoiden on otettava huomioon kaikki alueen soveltuvuutta tuotantoon ja pyyntiin koskevat asianmukaiset tiedot, mukaan lukien omavalvonnan ja toimivaltaisten viranomaisten kautta saadut tiedot. Niiden on käytettävä näitä tietoja erityisesti ympäristö- ja sääolosuhteita koskevilta osin pyydettyihin eriin sovellettavien käsittelyjen määrittämiseksi.

B. PYYNTIÄ JA PYYNNIN JÄLKEISTÄ KÄSITTELYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

Eläviä simpukoita pyytävien tai näitä pyynnin jälkeen välittömästi käsittelevien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten täyttyminen.

1. Pyyntimenetelmät ja pyynninjälkeinen käsittely eivät saa aiheuttaa elävien simpukoiden lisäsaastumista tai kuorien tai kudosten liiallisia vaurioita, eivätkä ne saa johtaa muutoksiin, jotka merkittävästi vaikuttaisivat niiden soveltuvuuteen puhdistamiseen, jalostukseen tai uudelleensijoittamiseen. Elintarvikealan toimijoiden on erityisesti:

a) suojattava elävät simpukat asianmukaisesti murskautumiselta, hankautumiselta tai tärinältä;

b) suojattava elävät simpukat liian kuumilta tai kylmiltä lämpötiloilta;

▼C1

- c) oltava upottamatta eläviä simpukoita uudelleen veteen, joka voisi aiheuttaa lisäsaastumista;

ja

- d) mikäli liottaminen tapahtuu luonnollisessa paikassa, käytettävä vain alueita, jotka toimivaltainen viranomainen on luokitellut A-luokan tuotantoalueiksi.

2. Kuljetusvälineet on varustettava siten, että niissä voidaan varmistaa veden riittävä valuminen, parhaiden mahdollisten elinolojen säilyminen, ja niissä on oltava tehokas suoja saastumista vastaan.

C. ELÄVIEN SIMPUKOIDEN UUELLEENSIOITTAMISTA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Eläviä simpukoita uudelleensijoittavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten täyttyminen.

1. Elintarvikealan toimijoiden on käytettävä vain toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä elävien simpukoiden uudelleensijoitusalueita. Näiden paikkojen rajat on merkittävä selvästi poijuin, viitoituksin tai muilla paikalleen kiinnitettävillä välineillä. Uudelleensijoitusalueiden sekä uudelleensijoitusalueiden ja tuotantoalueiden välisen etäisyyden on oltava vähintään sellainen, että saastumisen kaikki leviämiskäsit ovat mahdollisimman vähäisiä.
2. Uudelleensijoittamisolosuhteilla on varmistettava ihanteelliset puhdistumisedellytykset. Erityisesti elintarvikealan toimijoiden on:
 - a) käytettävä uudelleensijoitettavaksi tarkoitettujen elävien simpukoiden käsittelyssä menetelmiä, joilla saadaan aikaan siivöimällä tapahtuvan ravinnonoton palautuminen luonnon vesiin laskemisen jälkeen;
 - b) oltava uudelleensijoittamatta eläviä simpukoita niin tiheään, että puhdistuminen estyy;
 - c) upotettava elävät simpukat uudelleensijoitusalueilla meriveteen sopivaksi ajaksi, jonka pituus vahvistetaan veden lämpötilan mukaan; ajan on oltava vähintään kaksi kuukautta, paitsi jos toimivaltainen viranomainen hyväksyy lyhyemmän ajan elintarvikealan toimijan riskianalyysin perusteella;

ja

 - d) varmistettava, että uudelleensijoitusalueilla olevat sijoituspaikat ovat erillään toisistaan erien sekoittumisen estämiseksi; eräkohtaista uudelleensijoitusta (engl. ”all in, all out”) on käytettävä sen varmistamiseksi, että uutta erää ei voida tuoda ennen aikaisemman erän poistamista.
3. Uudelleensijoitusalueita hallinnoivien elintarvikealan toimijoiden on pidettävä säännöllisesti kirjaa elävien simpukoiden alkuperäpaikasta, uudelleensijoitusajoista, käytetyistä uudelleensijoitusalueista ja erän uudelleensijoituksen jälkeisestä määräpaikasta toimivaltaisen viranomaisen tarkastusta varten.

III LUKU: LÄHETTÄMÖJÄ JA PUHDISTAMOJA KOSKEVAT RAKENTEELLISET VAATIMUKSET

1. Maissa olevien tilojen sijaintipaikan on oltava poissa tavallisten vuoksivirtausten tai ympäröiviltä alueilta tulevien valumavesien ulottuvilta.
2. Tankkien ja veden varastointisäiliöiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:
 - a) Sisäpintojen on oltava sileät, kestävät, vedenpitävät ja helposti puhdistettavat.

▼C1

- b) Niiden on oltava siten rakennettuja, että vesi voi valua kokonaan pois.
 - c) Vesi on otettava sellaisesta kohdasta, että vältetään saastuminen veden hankinnassa.
3. Lisäksi puhdistamon puhdistustankkien on vetoisuudeltaan ja tyypiltään sovelluttava puhdistettavien tuotteiden puhdistukseen.

IV LUKU: PUHDISTAMOJA JA LÄHETTÄMÖJÄ KOSKEVAT HYGIENIA-VAATIMUKSET

A. PUHDISTAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Eläviä simpukoita puhdistavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten täyttyminen.

1. Ennen kuin puhdistus aloitetaan, elävistä simpukoista on pestävä muta ja niihin kerääntyneet roskat puhtaalla vedellä.
2. Puhdistusjärjestelmän on toimittava niin, että elävien simpukoiden siivilöimällä tapahtuva ravinnonottoaktiivisuus palautuu nopeasti ja pysyy yllä, niiden jätevedestä aiheutunut saastuminen estyy, ne eivät saastu uudelleen ja niiden elinkyky puhdistuksen jälkeen säilyy pakkauskäyttöön asettamiseen, varastointiin ja kuljetukseen soveltuvassa kunnossa ennen kuin ne saatetaan markkinoille.
3. Puhdistettavien elävien simpukoiden määrä ei saa ylittää puhdistamon kapasiteettia. Eläviä simpukoita on puhdistettava keskeytyksettä riittävän pitkään, jotta V luvussa asetetut terveysvaatimukset ja asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisesti hyväksytyt mikrobiologiset edellytykset täyttyvät.
4. Jos puhdistussäiliö sisältää useita elävien simpukoiden eriä, on simpukoiden oltava samaa lajia ja käsittelyn keston on perustuttava pisimmän puhdistusajan tarvitseman erän vaatimaan aikaan.
5. Puhdistusjärjestelmissä on eläville simpukoille käytettävät säiliöt rakennettava siten, että puhdas merivesi pääsee virtaamaan niiden läpi. Elävät simpukat eivät saa olla niin korkeina kerroksina, että tämä haittaa kuorien avautumista puhdistuksen aikana.
6. Elävien simpukoiden puhdistamiseen käytettävissä puhdistussäiliöissä ei saa pitää äyriäisiä, kaloja tai muita merieläimiä.
7. Kukin lähettämöön lähetetty eläviä simpukoita sisältävä pakkaus on varustettava pakkausmerkinnällä, josta ilmenee, että kaikki simpukat on puhdistettu.

B. LÄHETTÄMÖJÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

Lähetämis-toimintaa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten täyttyminen.

1. Elävien simpukoiden käsittely, erityisesti liottaminen, kokoluokittelu, kääriminen ja pakkaaminen, eivät saa aiheuttaa tuotteen saastumista tai vaikuttaa simpukoiden kelpoisuuteen.
2. Elävien simpukoiden kuoret on ennen lähettämistä pestävä perusteellisesti puhtaalla vedellä.

▼ C1

3. Elävien simpukoiden on oltava peräisin:
 - a) A-luokan tuotantoalueelta;
 - b) uudelleensijoitusalueelta;
 - c) puhdistamosta;
 - tai
 - d) muusta lähettämöstä.
4. Edellä 1 ja 2 kohdassa asetettuja vaatimuksia sovelletaan myös aluksilla sijaitseviin lähettämöihin. Tällaisissa lähettämöissä käsiteltyjen simpukoiden on oltava peräisin A-luokan tuotantoalueelta tai uudelleensijoitusalueelta.

V LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN TERVEYSVAATIMUKSET

Asetuksen (EY) N:o 852/20041 mukaisesti hyväksyttyjen mikrobiologisten edellytysten noudattamisen lisäksi elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että ihmisravinnoksi tarkoitetut, markkinoille saatetut elävät simpukat täyttävät tässä luvussa asetetut vaatimukset.

1. Niiden on oltava aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan tuoreuteen ja elinkykyisyyteen liittyvien ominaisuuksien mukaisia, mukaan lukien kuoret, joissa ei ole likaa, ja niissä on oltava riittävän selvä reaktio kopautukseen ja normaali vaippaontelonesteiden määrä.
2. Niiden sisältämien merellisten biotoksiinien kokonaismäärät (mitattuna koko simpukasta tai mistä tahansa erikseen syötävästä osasta) eivät saa ylittää seuraavia rajoja:
 - a) halvaannuttavan simpukkamyrkyn (PSP) osalta 800 mikrogrammaa kilogrammaa kohti;
 - b) muistinmenetystä aiheuttavan simpukkamyrkyn (ASP) osalta 20 milligrammaa domoiiinihappoa kilogrammaa kohti;
 - c) okadahapon, dinofyysitoksiinien ja pektenotoksiinien osalta yhteensä 160 mikrogrammaa okadahappoekvivalenttia kilogrammaa kohti;

▼ M14

- d) jessotoksiinien osalta 3,75 milligrammaa jessotoksiiniekvivalenttia kilogrammaa kohti;

▼ C1

ja

- e) atsaspirasidien osalta 160 mikrogrammaa atsaspirasidiekvivalenttia kilogrammaa kohti.

VI LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

1. Osterit on käärittävä tai pakattava kovera puoli alaspäin.

▼ M9

2. Kaikki lähettämöstä lähtevät tai toiseen lähettämöön menevät elävien simpukoiden pakkaukset on suljettava. Suoraan vähittäismyyntiin tarkoitettujen eläviä simpukoita sisältävien pakkausten on säilyttävä suljettuina, kunnes ne pannaan esille myyntiä varten lopulliselle kuluttajalle.

▼ C1**VII LUKU: TUNNISTUSMERKINTÄ JA PAKKAUSMERKINNÄT**

1. Tunnistusmerkinnän sisältävän pakkausmerkinnän on oltava vedenkestävä.

▼ **C1**

2. Liitteessä II olevaan I jaksoon sisältyvien tunnistusmerkkejä koskevien yleisten vaatimusten lisäksi pakkausmerkinnässä on oltava seuraavat tiedot:

a) simpukkalaji (yleisesti käytetty nimi ja tieteellinen nimi);

ja

b) pakkauspäivämäärä, jossa on vähintään päivä ja kuukausi.

Direktiivistä 2000/13/EY poiketen vähimmäissäilyvyyden ilmaiseva päivämäärä voidaan korvata merkinnällä ”näiden eläinten on oltava myytäessä eläviä”.

3. Vähittäiskaupan harjoittajan on säilytettävä yksittäisiin kuluttajapakkauksiin pakkaamattomien elävien simpukoiden pakkaukseen liitetty pakkausmerkintä ainakin 60 päivän ajan sisällön jakamisesta.

VIII LUKU: MUUT VAATIMUKSET

1. Eläviä simpukoita varastoivien ja kuljettavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tuotteet pidetään lämpötilassa, josta ei aiheudu haittaa elintarviketurvallisuudelle tai niiden elinkelpoisuudelle.
2. Eläviä simpukoita ei saa upottaa uudelleen veteen tai suihkuttaa vedellä vähittäismyyntiin tarkoitetun pakkaamisen ja lähettämöstä poisviemisen jälkeen.

▼ **M19**

IX LUKU: ERITYISVAATIMUKSET, JOTKA KOSKEVAT LUOKITELTUIEN TUOTANTOALUEIDEN ULKOPUOLELTA PYYDETTYJÄ KAMPASIMPUKOITA, MERIKOTILOITA JA PIIKKINAHKASIA, JOTKA EIVÄT OTA RAVINTOAA SIIVILÖIMÄLLÄ

Elintarvikealan toimijoiden, jotka pyytävät luokiteltujen tuotantoalueiden ulkopuolelta kampasimpukoita, merikotiloita ja piikkinahkaisia, jotka eivät ota ravintoaan siivilöimällä, tai jotka käsittelevät tällaisia kampasimpukoita ja/tai merikotiloita ja/tai piikkinahkaisia, on täytettävä seuraavat vaatimukset:

1. Kampasimpukoita, merikotiloita ja piikkinahkaisia, jotka eivät ota ravintoaan siivilöimällä, ei saa saattaa markkinoille, jos niitä ei ole pyydetty ja käsitelty II luvun B osan mukaisesti ja jos ne eivät täytä V luvun vaatimuksia omavalvontajärjestelmällä osoitettuna.
2. Edellä olevan 1 kohdan lisäksi II luvun A osan säännöksiä sovelletaan vastaavasti myös kampasimpukoihin, jos virallisista valvontaohjelmista saadaan tietoja, joiden perusteella toimivaltainen viranomais voi luokitella pyyntialueet, tarvittaessa yhteistyössä elintarvikealan toimijoiden kanssa.
3. Kampasimpukoita, merikotiloita ja piikkinahkaisia, jotka eivät ota ravintoaan siivilöimällä, saa saattaa markkinoille ihmisravinnoksi vain kalahuutokaupan, lähettämön tai jalostamon kautta. Tällaisissa laitoksissa toimintaa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on kampasimpukoita ja/tai tällaisia merikotiloita ja/tai piikkinahkaisia käsitellessään ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle ja lähettämöjen osalta noudatettava III ja IV luvun asiaa koskevia vaatimuksia.
4. Elintarvikealan toimijoiden, jotka käsittelevät kampasimpukoita, eläviä merikotiloita ja eläviä piikkinahkaisia, jotka eivät ota ravintoaan siivilöimällä, on täytettävä
 - a) tarvittaessa I luvun 3–7 kohdassa olevat asiakirjoja koskevat vaatimukset. Tällöin rekisteröintiasiakirjassa on selvästi mainittava alue, jolta kampasimpukat ja/tai elävät merikotilot ja/tai elävät piikkinahkaiset oli pyydetty; tai
 - b) kaikkien vähittäismyyntiin lähetettävien eläviä kampasimpukoita, eläviä merikotiloita ja eläviä piikkinahkaisia sisältävien pakkausten sulkemista koskevat VI luvun 2 kohdan vaatimukset sekä tunnistusmerkintää ja pakkausmerkintöjä koskevat VII luvun vaatimukset.

▼ C1

VIII JAKSO: KALASTUSTUOTTEET

▼ M9

1. Tätä jaksoa ei sovelleta simpukoihin, piikkinahkaisiin, vaippaeläimiin ja merikotiloihin, jos ne ovat markkinoille saatettaessa eläviä. I ja II luvun poikkeuksia lukuun ottamatta sitä sovelletaan kyseisiin eläimiin, kun niitä ei saateta markkinoille elävinä, jolloin ne on oltava saatu VII jakson mukaisesti.

Jaksoa sovelletaan sulatettuihin jalostamattomiin kalastustuotteisiin ja tuoreisiin kalastustuotteisiin, joihin on säilyvyyden varmistamiseksi lisätty lisäaineita asianomaisen unionin lainsäädännön mukaisesti.

▼ M6

2. III luvun A, C ja D osaa, IV luvun A osaa ja V lukua sovelletaan vähittäismyyntiin.

▼ C1

3. Tämän jakson vaatimukset täydentävät asetuksen (EY) N:o 852/2004 vaatimuksia.

a) Kun kyseessä ovat alkutuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja harjoittavat laitokset, mukaan lukien alukset, ne täydentävät mainitun asetuksen liitteen I vaatimuksia.

b) Kun kyseessä ovat muut laitokset, mukaan lukien alukset, ne täydentävät mainitun asetuksen liitteen II vaatimuksia.

▼ M6

- c) Veden hankinnan osalta ne täydentävät kyseisen asetuksen liitteessä II olevan VII luvun vaatimuksia. Puhdasta merivettä voidaan käyttää kalastustuotteiden käsittelyyn ja pesuun, kalastustuotteiden jäähdyttämiseen ja äyriäis- ja nilviäistuotteiden keittämisen jälkeen tapahtuvaan nopeaan viilentämiseen tarkoitetun jään tuottamiseen.

▼ M5

Poiketen siitä, mitä a alakohdassa säädetään, asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä I olevan A osan 7 kohtaa voidaan olla soveltamatta toimijoihin, jotka harjoittavat neuvoston asetuksen (EY) N:o 1198/2006 ⁽¹⁾ 26 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua pienimuotoista rannikkokalastusta ja harjoittavat toimintaansa vain lyhyinä, alle 24 tuntia kestävinä jaksoina.

▼ C1

4. Kalastustuotteiden osalta:

a) alkutuotannolla tarkoitetaan elävien kalastustuotteiden viljelyä, pyyntiä ja keräämistä tarkoituksena niiden saattaminen markkinoille;

ja

b) alkutuotantoon liittyvillä toiminnoilla tarkoitetaan seuraavia toimintoja, jos ne tapahtuvat kalastusaluksella: kalan teurastus, verenlasku, pään poistaminen, sisälmysten ja evien poistaminen, jäähdyttäminen ja kääriminen; niihin kuuluvat myös:

1) sellaisten kalastustuotteiden, joiden luonnetta ei ole merkittävästi muutettu, mukaan lukien elävien kalastustuotteiden, kuljetus ja varastointi maalla olevien kalanviljelylaitosten alueella;

ja

2) sellaisten kalastustuotteiden, joiden luonnetta ei ole merkittävästi muutettu, mukaan lukien elävien kalastustuotteiden, kuljetus tuotantopaikalta ensimmäiseen määränpäänä olevaan laitokseen.

⁽¹⁾ EUVL L 223, 15.8.2006, s. 1.

▼C1

I LUKU: KALASTUSALUKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että:

1. alukset, joita käytetään kalastustuotteiden pyytämiseen näiden luonnollisesta ympäristöstä tai niiden käsittelemiseen tai jalostamiseen pyynnin jälkeen, täyttävät tässä luvussa olevassa I osassa asetetut rakenteelliset ja laitteita koskevat vaatimukset;

ja

2. aluksilla tapahtuvat toimet suoritetaan II osassa asetettujen sääntöjen mukaisesti.

I. RAKENTEELLISET JA LAITTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

A. Kaikkia aluksia koskevat vaatimukset:

1. Alusten on oltava siten suunniteltuja ja rakennettuja, ettei pilssivesi, jätevesi, savu, polttoaine, öljy, rasva tai muu haitallinen aine aiheuta tuotteiden saastumista.
2. Pintojen, joihin kalastustuotteet ovat kosketuksissa, on oltava soveltuva ruostumatonta, sileää ja helposti puhdistettavaa materiaalia. Pinnoitteiden on oltava kestäviä ja myrkyttömiä.
3. Laitteiden ja kalastustuotteiden käsittelyssä käytettyjen materiaalien on oltava valmistettu helposti puhdistettavasta ja desinfioitavasta ruostumattomasta materiaalista.
4. Jos alukset ottavat vettä käytettäväksi kalastustuotteisiin, vesi on otettava sellaisesta kohdasta, että vältetään saastuminen veden hankinnassa.

B. Vaatimukset aluksille, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että tuoreita kalastustuotteita voidaan säilyttää niillä yli vuorokauden ajan.

1. Aluksilla, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että kalastustuotteita voidaan säilyttää niillä yli vuorokauden ajan, on oltava ruumat, tankit tai säiliöt kalastustuotteiden varastointiin VII luvussa säädetyissä lämpötiloissa.
2. Tilat on erotettava konehuoneista ja miehistön tiloista riittävän tiiviillä väliseinillä varastoitujen kalastustuotteiden saastumisen estämiseksi. Kalastustuotteiden varastointiin käytettyjen tilojen ja säiliöiden on varmistettava tuotteiden säilyminen tyydyttävissä hygieni-aolosuhteissa ja tarvittaessa varmistettava, että sulanut vesi ei jää kosketuksiin tuotteiden kanssa.
3. Aluksissa, jotka on varustettu siten, että niissä voidaan jäähdyttää kalastustuotteita jäähdytetyssä puhtaassa merivedessä, tankeissa on oltava laitteet, joiden avulla voidaan varmistaa tasainen lämpötila koko tankissa. Laitteilla on voitava saavuttaa sellainen jäähdytysnopeus, että kalojen ja puhtaan meriveden sekoituksen lämpötilaksi varmistetaan enintään 3 °C kuuden tunnin kuluessa ja enintään 0 °C 16 tunnin kuluessa lastauksesta, ja niillä on voitava valvoa ja tarvittaessa kirjata lämpötiloja.

C. Pakastusaluksia koskevat vaatimukset

Pakastusaluksilla on:

1. oltava kylmälaitteisto, joka on riittävän tehokas laskemaan tuotteen sisäosan lämpötilan nopeasti enintään – 18 °C:n sisälämpötilaan;

▼C1

2. oltava riittävän tehokas kylmälaitteisto pitämään kalastustuotteet varastoissa enintään – 18 °C:n lämpötilassa. Varastotiloissa on oltava lämpötilan kirjaamislaite siten asennettuna, että sitä on helppo lukea. Laitteen anturin on sijaittava siellä, missä lämpötila on korkein;

ja

3. noudatettava sellaisia aluksia koskevia vaatimuksia, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että tuoreita kalastustuotteita voidaan säilyttää niillä yli vuorokauden ajan B osan 2 kohdan mukaisesti.

D. Uivia jalostamoja koskevat vaatimukset

1. Uivissa jalostamoissa on oltava vähintään:
 - a) kalastustuotteiden vastaanottoon varattu alue, joka on suunniteltu siten, että eri kalastuserät voidaan pitää erillään. Tämän alueen on oltava helppo puhdistaa ja suunniteltu siten, etteivät tuotteet joudu alttiiksi auringolle tai muille luonnonvoimille ja että ne eivät pääse saastumaan;
 - b) hygieeninen järjestelmä kalastustuotteiden siirtoon vastaanottotiloista työskentelytiloihin;
 - c) riittävän tilavat työskentelytilat, jotta kalastustuotteet voidaan valmistaa ja jalostaa hygieenisesti, helposti puhdistettavat ja desinfioitavat ja suunniteltu ja järjestetty tuotteiden saastumisen estämiseksi;
 - d) riittävät ja helposti puhdistettavat varastotilat valmiille tuotteille. Jos jalostamossa toimii jätteenkäsittely-yksikkö, tällaisten jätteiden varastointiin on varattava erillinen säiliö;
 - e) pakkausmateriaalien varastointitilat, jotka ovat erillään kalastustuotteiden valmistus- ja käsittelytiloista;
 - f) erityiset laitteet ihmisravinnoksi kelpaamattomien jätteiden tai kalastustuotteiden siirtämiseksi suoraan mereen, tai tilanteen sitä vaatiessa, vedenpitävään, tarkoitukseen varattuun säiliöön. Jos jätteet varastoidaan ja käsitellään aluksella siellä tapahtuvaa jätahuoltoa varten, tähän on varattava erilliset tilat;
 - g) vedenotto sellaisessa kohdassa, että vältetään saastuminen veden hankinnassa;

ja

 - h) sellaiset käsienvesulaitteet suojaamattomia kalastustuotteita käsittelevän henkilökunnan käyttöä varten, joiden hanat on niin suunniteltu, että estetään saastumisen leviäminen.
2. Uivien jalostamojen, joilla kypsennetään, jäähdytetään ja kääritään äyriäisiä ja nilviäisiä, ei tarvitse noudattaa 1 kohdan vaatimuksia, jos aluksilla ei suoriteta mitään muuta käsittelyä tai jalostusta.
3. Kalastustuotteita jäädäyttävillä uivilla jalostamoilla on oltava jäädäytysaluksille C osan 1 ja 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset täytävä laitteisto.

II. HYGIENIAVAATIMUKSET

1. Silloin kun aluksilla olevia kalastustuotteiden varastointiin varattuja tiloja tai säiliöitä käytetään, ne on pidettävä puhtaina, huollettuina ja hyväkuntoisina. Ne eivät varsinkaan saa olla saastuneita polttoaineesta tai pilssivedestä.

▼ C1

2. Alukselle ottamisen jälkeen kalastustuotteet on suojattava mahdollisimman pian saastumiselta ja auringon tai muun lämmönlähteen vaikutuksilta. ► **M6** ————— ◀
3. Kalastustuotteita on käsiteltävä ja ne on varastoitava siten, että vältetään tuotteiden ruhjoutuminen. Suurien tai käsittelijää mahdollisesti vahingoittavien kalojen siirrossa käsittelijät voivat käyttää teräviä välineitä, edellyttäen ettei näiden tuotteiden liha mitenkään vaurioidu.
4. Muille kuin elävinä pidettäville kalastustuotteille on tehtävä jäähdyttäminen niin pian kuin mahdollista lastauksen jälkeen. Silloin kun jäähdyttäminen ei ole mahdollista, kalastustuotteet on purettava aluksesta mahdollisimman pian.

▼ M6

6. Silloin kun kaloilta poistetaan pää ja/tai sisälmykset aluksella, nämä toimenpiteet on toteutettava hygieenisesti mahdollisimman pian pyynnin jälkeen ja tuotteet on pestävä välittömästi ja läpikotaisin. Tällöin sisälmykset ja osat, joista saattaa aiheutua vaaraa kansanterveydelle, on vietävä pois niiden läheisyydestä mahdollisimman pian ja pidettävä erillään ihmisravinnoksi tarkoitetuista tuotteista. Ihmisravinnoksi tarkoitettujen maksat ja mäti on säilytettävä jään alla, lämpötilassa, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa, tai jäädytettävä.

▼ C1

7. Silloin kun säilykkeeksi tarkoitettuja kokonaisia kaloja jäädytetään suolavedessä, tuote on saatava enintään – 9 °C:n lämpötilaan. Suolavesi ei saa olla saastumislähde kalalle.

II LUKU: VAATIMUKSET ALUKSESTA PURKAMISEN AIKANA JA SEN JÄLKEEN

1. Lastin purkamisesta ja maihinsiirrosta vastaavien elintarvikealan toimijoiden on:
 - a) varmistettava, että kalastustuotteiden kanssa kosketuksiin joutuva lastinpurku- ja maihinsiirtokalusto on helposti puhdistettavaa ja desinfioitavaa materiaalia ja että se pysyy hyvässä kunnossa ja puhtaana;
 - ja
 - b) huolehdittava siitä, että purkamisen ja maihinsiirron aikana kalastustuotteet eivät joudu alttiiksi saastumiselle, erityisesti:
 - i) suorittamalla purku- ja maihinsiirtotoimet nopeasti;
 - ii) sijoittamalla kalastustuotteet viipymättä suojattuun tilaan VII luvussa säädettyyn lämpötilaan;
 - ja
 - iii) olemalla käyttämättä välineitä tai menetelmiä, jotka tarpeettomasti vahingoittavat kalastustuotteiden syötäviä osia.
2. Huuto- ja tukkukaupoista tai niihin liittyvistä osista, joissa kalastustuotteita pannaan esille myyntiä varten, vastaavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia vaatimuksia noudatetaan:
 - a) i) Huuto- ja tukkukaupoissa on oltava lukittavat tilat talteen otettujen kalastustuotteiden kylmävarastointia varten ja erilliset lukittavat tilat ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todettujen kalastustuotteiden varastointia varten.
 - ii) Jos toimivaltainen viranomainen sitä edellyttää, huuto- ja tukkukaupoissa oltava asianmukaisesti varustettu lukittava tila tai tarvittaessa huone, joka on varattu yksinomaan toimivaltaisen viranomaisen käyttöön.

▼ C1

- b) Kalastustuotteita esille pantaessa tai varastoitaessa:
- i) tiloja ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen;
 - ii) tiloihin ei saa tuoda ajoneuvoja, jotka päästävät pakokaasuja, jotka saattavat heikentää kalastustuotteiden laatua;
 - iii) henkilöt, joilla on pääsy tiloihin, eivät saa tuoda sinne muita eläimiä;
- ja
- iv) tilat on valaistava siten, että niissä on helppo suorittaa virallisia tarkastuksia.
3. Jos jäähdyttämistä ei ole voitu tehdä aluksella, muut kuin elävinä pidettävät tuoreet kalastustuotteet on jäähdytettävä niin pian kuin mahdollista maihinsiirron jälkeen ja varastoitava lämpötilassa, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa.
4. Elintarvikealan toimijoiden on toimittava yhteistyössä asiaankuuluvien toimivaltaisten viranomaisten kanssa, jotta nämä voisivat suorittaa viralliset tarkastukset asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti, erityisesti kaikkien sellaisten kalastustuotteiden aluksesta purkamista koskevien ilmoitusmenettelyjen osalta, joita sen jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen, jonka lipun alla alus purjehtii, tai sen jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen, jonne kalastustuotelasti puretaan, pitää tarpeellisina.

III LUKU: KALASTUSTUOTTEITA KÄSITTELEVIÄ LAITOKSIA JA ALUKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia vaatimuksia tarvittaessa noudatetaan kalastustuotteita käsittelevissä laitoksissa.

A. TUOREITA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Jos jäähdytetyt, pakkaamattomat tuotteet eivät mene jakeluun, lähetykseen, valmistukseen tai jalostukseen välittömästi sen jälkeen, kun ne ovat saapuneet maissa sijaitsevaan laitokseen, ne on varastoitava jäihin asianmukaisissa tiloissa. Jäitä on lisättävä niin usein kuin se on tarpeen. Pakatut tuoreet kalastustuotteet on jäähdytettävä lämpötilaan, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa.

▼ M6

2. Käsitteilyt, kuten pään ja sisälmysten poisto, on tehtävä hygieenisesti. Jos sisälmysten poisto on teknisesti ja kaupalliselta kannalta mahdollista, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti tuotteiden pyytämisen tai lastin purkamisen jälkeen. Tuotteet on pestävä näiden toimintojen jälkeen välittömästi ja läpikotaisin.

▼ C1

3. Fileoiminen ja leikkaaminen on suoritettava niin, etteivät fileet ja siivut pääse saastumaan tai pilaantumaan. Fileet ja siivut eivät saa olla työpöydillä kauemmin kuin on tarpeen niiden valmistamiseksi. Fileet ja siivut on käärittävä, tarvittaessa pakattava ja jäähdytettävä mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen.
4. Pakkaamattomien, jäihin varastoitujen tuoreiden raakavalmisteiden lähetyksessä tai varastoinnissa käytettyjen säiliöiden on oltava sellaisia, että sulamisvesi ei jää kosketuksiin tuotteiden kanssa.
5. Kokonaiset tai peratut tuoreet kalastustuotteet voidaan kuljettaa ja varastoida jäähdytetyssä vedessä aluksella. Niitä voidaan myös edelleen kuljettaa jäähdytetyssä vedessä aluksesta purkamisen jälkeen ja kuljettaa vesiviljelylaitoksista, kunnes ne saapuvat ensimmäiseen maalla sijaitsevaan laitokseen, joka suorittaa jotain muuta toimintaa kuin kuljetusta tai lajittelua.

▼C1**B. JÄÄDYTETTYJÄ TUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET**

Maissa kalastustuotteita jäädettävissä laitoksissa on oltava laitteet, jotka täyttävät pakastusaluksille VIII jakson I luvun I osan C kohdan 1 ja 2 alakohdassa asetetut vaatimukset.

C. MEKAANISESTI EROTETTUJA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Mekaanisesti erotettuja kalastustuotteita valmistavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia vaatimuksia noudatetaan.

1. Käytettyjen raaka-aineiden on täytettävä seuraavat vaatimukset.
 - a) Mekaanisesti erotettujen kalastustuotteiden tuotantoon saa käyttää vain kokonaisia kaloja ja kalanluita fileoinnin jälkeen.
 - b) Kaikki raaka-aineet on puhdistettava sisälmyksistä.
2. Valmistusprosessin on täytettävä seuraavat vaatimukset.
 - a) Mekaanisen erottamisen on tapahduttava ilman tarpeettomia viivästyksiä fileoinnin jälkeen.
 - b) Jos käytetään kokonaisia kaloja, näistä on etukäteen poistettava sisälmykset ja ne on pestävä.
 - c) Mekaanisesti erotetut kalastustuotteet on talteenoton jälkeen jäädettävä mahdollisimman nopeasti tai yhdistettävä tuotteeseen, joka on tarkoitus jäädettää tai käsitellä sen stabiloimiseksi.

▼M11**D. LOISIA KOSKEVAT VAATIMUKSET**

1. Elintarvikealan toimijoiden, jotka saattavat markkinoille seuraavia eväkalloista tai nilviäisiin kuuluvista pääjalkaisista johdettuja kalastustuotteita:
 - a) raakana syötäväksi tarkoitetut kalastustuotteet; tai
 - b) marinoidut, suolatut ja muulla tavalla käsitellyt kalastustuotteet, jos käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia,

on varmistettava, että raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle tehdään jäädetyksikäsitely sellaisten elinkelpoisten loisten hävittämiseksi, jotka saattavat aiheuttaa riskin kuluttajien terveydelle.
2. Muiden loisten kuin trematodien osalta jäädetyksikäsitelyssä on laskettava tuotteen kaikkien osien lämpötila vähintään
 - a) – 20 °C:seen vähintään 24 tunnin ajaksi; tai
 - b) – 35 °C:seen vähintään 15 tunnin ajaksi.
3. Elintarvikealan toimijan ei tarvitse suorittaa 1 kohdan mukaista jäädetyksikäsitelyä kalastustuotteille,
 - a) joille on tehty tai on tarkoitus tehdä ennen niiden kuluttamista lämpökäsittely, joka hävittää elinkelpoiset loiset. Kun on kyse muista loisista kuin trematodeista, tuote lämmitetään vähintään 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään yhden minuutin ajaksi;
 - b) joita on säilytetty jäädetyttyinä kalastustuotteina niin pitkän ajan, että se on riittänyt hävittämään elinkelpoiset loiset;

▼ **M11**

- c) jotka on pyydetty luonnonvaraisina edellyttäen, että
 - i) on olemassa epidemiologista tietoa, jonka perusteella alkuperäinen pyyntialue ei aiheuta loisten esiintymiseen perustuvaa terveysvaaraa;
 - ii) toimivaltainen viranomainen antaa tähän luvan;
- d) jotka on saatu kalanviljelyllä, kasvatettu alkioista ja joita on ruokittu yksinomaan sellaisella ravinnolla, joka ei voi sisältää terveysvaaran aiheuttavia elinkelpoisia loisia, jos toinen seuraavista vaatimuksista täyttyy:
 - i) niitä on kasvatettu ainoastaan sellaisessa ympäristössä, joka on vapaa elinkelpoisista loisista; tai
 - ii) elintarvikealan toimija varmistaa toimivaltaisen viranomaisen hyväksymillä menettelyillä, että kyseiset kalastustuotteet eivät aiheuta elinkelpoisten loisten esiintymiseen perustuvaa terveysvaaraa.
- 4. a) Kun 1 kohdassa tarkoitettuja kalastustuotteita saatetaan markkinoille, paitsi jos ne toimitetaan lopulliselle kuluttajalle, niiden mukana on seurattava jäädytyskäsittelyn suorittaneen elintarvikealan toimijan antama asiakirja, jossa mainitaan tuotteille tehdyn jäädytyskäsittelyn tyyppi.
- b) Ennen kuin elintarvikealan toimija saattaa markkinoille 3 kohdan c ja d alakohdassa tarkoitettuja kalastustuotteita, joille ei ole tehty jäädytyskäsittelyä ja joille ei ole ennen niiden kuluttamista tarkoitus tehdä käsittelyä terveysvaaran aiheuttavien elinkelpoisten loisten hävittämiseksi, hänen on varmistettava, että kalastustuotteet ovat peräisin sellaiselta pyyntialueelta tai sellaisesta kalanviljelystä, joka täyttää toisessa mainituista kohdista tarkoitettuja edellytykset. Tämä vaatimus voidaan täyttää kalastustuotteen mukana seuraavan kaupallisen asiakirjan tai muiden kalastustuotteen mukana seuraavien tietojen perusteella.

▼ **M6**

IV LUKU: TIETTYJÄ JALOSTETTUA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia vaatimuksia noudatetaan tiettyjä jalostettuja kalastustuotteita käsittelevissä laitoksissa.

A. ÄYRIÄISTEN JA NILVIÄISTEN KEITTÄMISTÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Keittämisen jälkeen tuotteet on jäähdytettävä nopeasti. Jos ei käytetä muuta säilöntämenetelmää, on jäähdyttämistä jatkettava, kunnes saavutetaan sulavan jään lämpötila.
2. Kuoret on poistettava hygieenisesti tuotteen saastumista välttämällä. Jos tämä tehdään käsin, työntekijöiden on kiinnitettävä erityistä huomiota käsien pesemiseen.
3. Keitetyt tuotteet on kuorien poiston jälkeen jäädytettävä heti tai jäähdytettävä mahdollisimman nopeasti VII luvussa vahvistettuun lämpötilaan.

B. IHMISRAVINNOKSI TARKOITETTUA KALAÖLJYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Ihmisravinnoksi tarkoitettua kalaöljyn valmistukseen käytettyjen raaka-ainesten on täytettävä seuraavat vaatimukset:
 - a) ne tulevat laitoksesta, mukaan lukien aluksista, jotka on rekisteröity tai hyväksytty asetuksen (EY) N:o 852/2004 tai tämän asetuksen mukaisesti;

▼ M6

- b) ne on saatu kalastustuotteista, jotka ovat ihmisravinnoksi sopivia ja tässä jaksossa vahvistettujen säännösten mukaisia;
- c) ne kuljetetaan ja varastoidaan hygieenisissä olosuhteissa;
- d) ne jäähdytetään niin pian kuin mahdollista ja pidetään VII luvussa vahvistetuissa lämpötiloissa.

Poiketen 1 kohdan d alakohdasta elintarvikealan toimijat voivat olla jäähdyttämättä kalastustuotteita, kun kokonaisia kalastustuotteita käytetään suoraan ihmisravinnoksi tarkoitetun kalaöljyn valmistukseen ja kun raaka-aineet prosessoidaan 36 tunnin kuluessa lastauksesta edellyttäen, että tuoreusvaatimukset täyttyvät ja että jalostamattomien kalastustuotteiden emäksisen haihtuvan kokonaistypen (TVB-N) arvo ei ylitä komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005 ⁽¹⁾ liitteessä II olevan II jakson I luvun 1 kohdassa vahvistettuja raja-arvoja.

2. Kalaöljyn tuotantoprosessissa on varmistettava, että kaikki jalostamattoman kalaöljyn valmistukseen tarkoitetut raaka-aineet ovat ennen kuluttajan markkinoille saattamista käyneet läpi seuraavat käsittelyvaiheet, kun se on asianmukaista: kuumentaminen, puristaminen, erottaminen, sentrifugointi, prosessointi, jalostus ja puhdistus.
3. Edellyttäen, että raaka-aineet ja tuotantoprosessit ovat ihmisravinnoksi tarkoitettuun kalaöljyyn sovellettavien vaatimusten mukaisia, elintarvikealan toimijat voivat tuottaa ja varastoida samassa laitoksessa sekä kalaöljyä, joka on tarkoitettu ihmisravinnoksi, että kalaöljyä ja kalajauhoa, jota ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi.
4. Elintarvikealan toimijoiden on ennen kalaöljyn saattamista kuluttajan markkinoille varmistettava, että kansallisia sääntöjä noudatetaan siihen asti, kunnes yhteisön erityislainsäädäntö vahvistetaan.

▼ C1

V LUKU: KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT TERVEYSVAATIMUKSET

Sen lisäksi, että elintarvikealan toimijoiden on varmistettava asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisesti hyväksyttyjen mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen, niiden on varmistettava tuotteen tai lajin luonteesta riippuen, että ihmisravinnoksi markkinoille saatettavat kalastustuotteet täyttävät tämän luvun vaatimukset. ► **M6** B ja D osan vaatimuksia ei sovelleta kokonaisiin kalastustuotteisiin, joita käytetään suoraan ihmisravinnoksi tarkoitetun kalaöljyn valmistukseen. ◀

A. KALASTUSTUOTTEIDEN AISTINVARAISET OMINAISUUDET

Elintarvikealan toimijoiden on suoritettava kalastustuotteiden aistinvarainen tutkimus. Tutkimuksella on varmistettava, että kalastustuotteet täyttävät tuoreusvaatimukset.

B. HISTAMIINI

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että histamiinille vahvistetut rajat eivät ylity.

C. HAIHTUVA KOKONAISTYPPI (TVB-N)

Jalostamattomia kalastustuotteita ei saa saattaa markkinoille, jos kemialliset kokeet osoittavat, että TVB-N:lle tai TMA-N:lle vahvistetut rajat ylittyvät.

D. LOISET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kalastustuotteet on ennen niiden markkinoille saattamista tarkastettu silmämääräisesti näkyvien loisten havaitsemiseksi. Kyseiset toimijat eivät saa saattaa markkinoille ihmisravinnoksi kalastustuotteita, joissa on selvästi loisia.

⁽¹⁾ EUVL L 338, 22.12.2005, s. 27.

▼C1**E. KANSANTERVEYDELLE HAITALLISET TOKSIINIT****▼M6**

1. Seuraavien heimojen myrkyllisistä kaloista saatuja kalastustuotteita ei saa saattaa markkinoille: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* ja *Canthigasteridae*.

Gempylidae-heimoon, erityisesti *Ruvettus pretiosus*- ja *Lepidocybium flavobrunneum* -lajeihin, kuuluvia tuoreita, valmistettuja, jäädytettyjä ja jalostettuja kalastustuotteita saa saattaa markkinoille ainoastaan käärityssä tai pakatussa muodossa, ja niihin on tehtävä asianmukaiset pakkausmerkinnät, joissa kuluttajalle annetaan tietoa valmistus- tai kypsentämismenetelmistä ja riskistä, joka koskee sellaisten aineiden esiintymistä, joilla voi olla gastrointestinaalisia haittavaikutuksia.

Pakkausmerkinnässä on oltava yleisesti käytetyn nimen lisäksi kalastustuotteen tieteellinen nimi.

▼C1

2. Kalastustuotteita, joissa on biotoksiineja kuten ciguatera-myrkkyä tai lihaksia halvaannuttavia toksiineja, ei saa saattaa markkinoille. Simpukoista, piikkihahkaisista, vaippaeläimistä ja merikotiloista saatuja kalastustuotteita voidaan saattaa markkinoille, jos ne on tuotettu VII jakson määräysten mukaisesti ja ne täyttävät kyseisen jakson V luvun 2 kohdan vaatimukset.

VI LUKU: KALASTUSTUOTTEIDEN KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

1. Astioiden, joissa tuoreita kalastustuotteita pidetään jään alla, on oltava vedenpitäviä ja sellaisia, että sulamisvesi ei jää kosketuksiin tuotteiden kanssa.
2. Aluksilla valmistettujen jäädytettyjen levyjen on oltava asianmukaisesti käärittyjä ennen niiden purkamista alukselta.
3. Kun kalastustuotteet kääritään aluksilla, elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kääremateriaali:
 - a) ei voi aiheuttaa saastumista;
 - b) säilytetään siten, että sille ei aiheudu saastumisriskiä;
 - c) joka on tarkoitettu uudelleen käytettäväksi, on helposti puhdistettava ja tarvittaessa helposti desinfioitava.

VII LUKU: KALASTUSTUOTTEIDEN VARASTOINTI

Kalastustuotteita varastoivien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia vaatimuksia noudatetaan.

1. Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet ja keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet on pidettävä lämpötilassa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa.

▼M9

2. Jäädytetyt kalastustuotteet on pidettävä kaikilta tuotteen osilta enintään – 18 °C:n lämpötilassa. Alun perin suolavedessä jäädytetyt, säilykkeiden valmistukseen tarkoitetut kokonaiset kalat voidaan kuitenkin pitää enintään – 9 °C:n lämpötilassa.

▼C1

3. Elävinä pidetyt kalastustuotteet on säilytettävä sellaisessa lämpötilassa ja siten, ettei aiheudu haittaa elintarvikkeiden turvallisuudelle tai säilyvyydelle.

VIII LUKU: KALASTUSTUOTTEIDEN KULJETUS

Kalastustuotteita kuljettavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia vaatimuksia noudatetaan.

1. Kalastustuotteet on kuljetuksen aikana pidettävä vaaditussa lämpötilassa. Erityisesti:
 - a) tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet ja keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet on pidettävä lämpötilassa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa;

▼ M9

- b) jäädytetyt kalastustuotteet, lukuun ottamatta kokonaista alun perin suolaveteen valmistettua jäädytettyä kalaa, joka on tarkoitettu elintarvikesäilykkeiden valmistamiseen, on pidettävä kuljetuksen aikana tuotteen kailta osilta tasaisessa enintään -18 °C :n lämpötilassa, josta sallitaan lyhytaikaisia enintään 3 °C :n suuruisia vaihteluita ylöspäin.

▼ C1

2. Elintarvikealan toimijoiden ei tarvitse noudattaa 1 kohdan b alakohtaa, kun jäädytettyjä kalastustuotteita kuljetetaan kylmävarastosta hyväksytyyn laitokseen siellä saapumisen jälkeen sulatettavaksi valmistelu- ja/tai jalostustarkoituksiin, jos matka on lyhyt ja jos toimivaltainen viranomainen sallii tämän.
3. Jos kalastustuotteita pidetään jään alla, sulamisvesi ei saa jäädä kosketuksiin tuotteiden kanssa.
4. Markkinoille elävinä saatettavat kalastustuotteet on kuljetettava siten, ettei aiheudu haittaa elintarvikkeiden turvallisuudelle tai säilyvyydelle.

▼ M3

IX JAKSO: RAAKAMAITO, TERNIMAITO, MEIJERITUOTTEET JA TERNIMAITOTUOTTEET

Tässä jaksossa tarkoitetaan:

1. 'ternimaidolla' nestettä, joka on tuotettu maitoa tuottavien eläinten maitorauhasia lypsämällä 3–5 päivää poikimisen jälkeen, jossa on paljon vasta-aineita ja mineraaleja ja joka edeltää raakamaidon tuotantoa.
2. 'ternimaitotuotteilla' ternimaidon jalostuksen tai jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena syntyneitä jalostettuja tuotteita.

I LUKU: RAAKAMAITO JA TERNIMAITO — ALKUTUOTANTO

Elintarvikealan toimijoiden, jotka tuottavat tai tapauksen mukaan keräävät raakamaitoa ja ternimaitoa, on varmistettava tässä luvussa säädettyjen vaatimusten noudattaminen.

I RAAKAM AidON JA TERNIM AidON TUOTANNOSSA NOUDATETTAVAT TERVEYSVAATIMUKSET

1. Raakamaidon ja ternimaidon on oltava peräisin eläimistä:
 - a) joissa ei ole mitään oireita tartuntataudeista, jotka voisivat tarttua ihmisiin maidon ja ternimaidon välityksellä;
 - b) joiden yleinen terveydentila on hyvä, joissa ei ole merkkejä taudista, joka saattaa johtaa maidon ja ternimaidon saastumiseen, ja erityisesti jotka eivät kärsi mistään sukuelinten alueella esiintyvistä tulehduksesta, johon liittyy vuotoa, suolitulehduksesta, johon liittyy ripuli ja kuumetta, tai tunnistettavasta utaretulehduksesta;
 - c) joilla ei ole utarehaavoja, jotka voisivat muuttaa maidon ja ternimaidon laatua;
 - d) joille ei ole annettu kiellettyjä aineita tai tuotteita ja joita ei ole käsitelty direktiivissä 96/23/EY tarkoitetulla lainvastasella tavalla;

▼ M3

- e) joiden osalta, jos niille on annettu sallittuja tuotteita tai aineita, näille tuotteille tai aineille määrättyä varoaikaa on noudatettu.
2. a) Erityisesti luomistaudin osalta raakamaidon ja ternimaidon on oltava peräisin:
- i) lehmistä tai puhveleista, jotka kuuluvat karjaan, joka on direktiivin 64/432/ETY ⁽¹⁾ merkityksessä luomistaudista vapaa tai virallisesti vapaa;
 - ii) lampaista tai vuohista, jotka ovat peräisin tilalta, joka on direktiivin 91/68/ETY ⁽²⁾ merkityksessä luomistaudista virallisesti vapaa tai vapaa; tai
 - iii) muiden lajien naaraista, jotka kuuluvat, luomistaudille alttiiden lajien osalta, karjoihin, jotka tarkastetaan säännöllisesti kyseisen taudin varalta toimivaltaisen viranomaisen hyväksymän valvontasuunnitelman mukaisesti.
- b) Tuberkuloosin osalta raakamaidon ja ternimaidon on oltava peräisin:
- i) lehmistä tai puhveleista, jotka kuuluvat karjaan, joka on direktiivin 64/432/ETY merkityksessä tuberkuloosista virallisesti vapaa; tai
 - ii) muiden lajien naaraista, jotka kuuluvat tuberkuloosille alttiiden lajien osalta karjoihin, jotka tarkastetaan säännöllisesti kyseisen taudin varalta toimivaltaisen viranomaisen hyväksymän valvontasuunnitelman mukaisesti.
- c) Jos vuohia pidetään yhdessä lehmien kanssa, vuohet on tarkastettava ja tutkittava tuberkuloosin varalta.
3. Eläimistä, jotka eivät täytä 2 kohdan vaatimuksia, peräisin olevaa raakamaitoa voidaan kuitenkin käyttää toimivaltaisen viranomaisen luvalla:
- a) kun lehmät tai puhvelit eivät reagoi positiivisesti tuberkuloosi- tai luomistautikokeeseen eivätkä osoita mitään näiden tautien oireita, sen jälkeen, kun raakamaidolle on tehty lämpökäsittely, jonka jälkeen sen reaktio alkaliseen fosfataasikokeeseen on negatiivinen;
 - b) kun lampaat ja vuohet eivät reagoi positiivisesti luomistautikokeeseen, tai ne on rokotettu luomistautia vastaan osana hyväksyttyä hävittämishjelmaa eivätkä osoita mitään tämän taudin oireita, joko:
 - i) vähintään kaksi kuukautta kypsyttävän juuston valmistukseen; tai
 - ii) sen jälkeen, kun sille on tehty lämpökäsittely, jonka jälkeen sen reaktio alkaliseen fosfataasikokeeseen on negatiivinen; sekä
 - c) kun muiden lajien naaraat eivät reagoi positiivisesti tuberkuloosi- tai luomistautikokeeseen eivätkä osoita mitään näiden tautien oireita mutta kuuluvat karjaan, jossa on todettu luomistautia tai tuberkuloosia 2 kohdan a alakohdan iii alakohdassa tai 2 kohdan b alakohdan ii alakohdassa säädettyjen tarkastusten jälkeen, jos raakamaito käsitellään sen turvallisuuden varmistamiseksi.

⁽¹⁾ Neuvoston direktiivi 64/432/ETY, annettu 26 päivänä kesäkuuta 1964, eläinten terveyteen liittyvistä ongelmista yhteisön sisäisessä nautaeläinten ja sikojen kaupassa (EYVL 121, 29.7.1964, s. 1977/64). Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 21/2004 (EUVL L 5, 9.1.2004, s. 8).

⁽²⁾ Neuvoston direktiivi 91/68/ETY, annettu 28 päivänä tammikuuta 1991, eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista yhteisön sisäisessä lampaiden ja vuohtien kaupassa (EYVL L 46, 19.2.1991, s. 19). Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission päätöksellä 2005/932/EY (EUVL L 340, 23.12.2005, s. 68).

▼ **M3**

4. Eläimistä, jotka eivät täytä 1–3 kohdan asianmukaisia vaatimuksia, eikä varsinkaan eläimistä, joiden reaktio direktiivin 64/432/ETY ja direktiivin 91/68/ETY mukaiseen eläinkohtaiseen tuberkuloosi- tai luomistaudin profylaktiseen kokeeseen on positiivinen, saatua raakamaitoa ja ternimaitoa ei saa käyttää ihmisravinnoksi.
5. Jos eläimen todetaan tai epäillään sairastuneen johonkin 1 tai 2 kohdassa tarkoitettuun tautiin, tällaisen eläimen eristämisen on tehokkaasti estettävä haitalliset vaikutukset toisten eläinten maitoon ja ternimaitoon.

II HYGIENIA MAITO- JA TERNIMAITOTILOILLA**A. Tiloja ja laitteita koskevat vaatimukset**

1. Lypsylaitteiston sekä maidon ja ternimaidon säilytykseen, käsittelyyn tai jäähdytykseen käytettävien tilojen sijainnin ja rakenteiden on oltava sellaiset, että maidon ja ternimaidon saastumisvaara on rajoitettu.
2. Maidon ja ternimaidon säilytystilat on suojattava tuhoeläimiltä ja erotettava riittävällä tavalla tiloista, joissa eläimiä pidetään, ja B osan vaatimusten täyttämiseksi niissä on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset jäähdytyslaitteet.
3. Sellaisten laitteiden pintojen, joiden on tarkoitus tulla kosketuksiin maidon ja ternimaidon kanssa (lypsämisessä, keräilyssä tai kuljetuksessa käytettävät apuvälineet, säiliöt, astiat jne.), on oltava helposti puhdistettavia ja tarpeen mukaan desinfioitavia, ja ne on pidettävä hyvässä kunnossa. Tämä edellyttää sileiden, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä.
4. Kyseiset pinnat on puhdistettava ja tarpeen mukaan desinfioitava käytön jälkeen. Astiat ja säiliöt, joita käytetään raakamaidon ja ternimaidon kuljetukseen, on puhdistettava ja desinfioitava asianmukaisesti ennen seuraavaa käyttökertaa kunkin kuljetuksen jälkeen tai — jos tyhjennyksen ja seuraavan täytön välinen aika on erittäin lyhyt — useamman tällaisen peräkkäisen kuljetuksen jälkeen, mutta joka tapauksessa vähintään kerran päivässä.

B. Hygieniä lypsyn aikana, maidon keräilyssä ja kuljetuksessa

1. Lypsäminen on tehtävä hygieenisesti varmistaen erityisesti, että:
 - a) ennen kuin lypsäminen alkaa, vetimet, utareet ja niiden lähialueet ovat puhtaat;
 - b) jokaisen eläimen maito ja ternimaito tarkastetaan lypsäjän toimesta aistinvaraisten tai fysikaalisten ja kemiallisten poikkeavuuksien varalta tai muulla vastaavan tuloksen antavalla menetelmällä, eikä maitoa ja ternimaitoa, jossa on poikkeavuuksia, käytetä ihmisravinnoksi;
 - c) maitoa ja ternimaitoa, joka on peräisin eläimistä, joissa on havaittu utaresairauden kliinisiä oireita, ei käytetä ihmisravinnoksi muutoin kuin eläinlääkärin ohjeiden mukaisesti;
 - d) eläimet, joita hoidetaan lääkkeillä, joista voi jäädä jäämiä maitoon ja ternimaitoon, tunnistetaan eikä niistä ennen määrätyn varoajan loppua saatua maitoa ja ternimaitoa käytetä ihmisravinnoksi;

▼ M3

- e) vedinkastoliuoksia ja -suihkeita käytetään ainoastaan sen jälkeen, kun ne on hyväksytty tai rekisteröity biosidituotteiden markkinoille saattamisesta 16 päivänä helmikuuta 1998 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 98/8/EY ⁽¹⁾ vahvistettujen menettelyjen mukaisesti;
 - f) ternimaito lypsetään erikseen eikä sitä sekoiteta raakamaitoon.
2. Maitoa ja ternimaitoa on välittömästi lypsyn jälkeen säilytettävä puhtaassa paikassa, joka on suunniteltu ja varustettu estämään saastuminen.
 - a) Maito on jäähdytettävä välittömästi enintään 8 °C:n lämpötilaan, jos keräys tapahtuu päivittäin, ja enintään 6 °C:n lämpötilaan, jos keräys ei tapahdu päivittäin.
 - b) Ternimaito on säilytettävä erillään ja jäähdytettävä välittömästi enintään 8 °C:n lämpötilaan, jos keräys tapahtuu päivittäin, ja enintään 6 °C:n lämpötilaan, jos keräys ei tapahdu päivittäin, tai se on jäähdytettävä.
 3. Kuljetuksen aikana kylmäketjua on ylläpidettävä, ja maidon ja ternimaidon lämpötila määrälaitokseen tultaessa ei saa olla yli 10 °C.
 4. Elintarvikealan toimijoiden ei tarvitse täyttää 2 ja 3 kohdan lämpötilavaatimuksia, jos maito täyttää III osassa säädetyt vaatimukset ja:
 - a) maito jalostetaan kahden tunnin kuluessa lypsämisestä; tai
 - b) korkeampi lämpötila on tarpeen tiettyjen maitotuotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi ja toimivaltainen viranomainen sallii sen.

C. Henkilökunnan hygienia

1. Lypsäjien ja/tai raakamaidon ja ternimaidon käsittelijöiden on käytettävä tarkoitukseen soveltuvia puhtaita vaatteita.
2. Lypsäjien henkilökohtaisen puhtauden tason on oltava korkea. Lypsypaikan lähellä on oltava lypsäjiä ja raakamaidon ja ternimaidon käsittelijöitä varten asianmukaiset laitteet käsien ja käsivarsien pesuun.

III RAAKAMAITOA JA TERNIMAITOA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. a) Seuraavia raakamaitoa koskevia vaatimuksia sovelletaan, kunnes asiaa koskevat vaatimukset vahvistetaan maidon ja meijerituotteiden laatua koskevan erityislainsäädännön yhteydessä.
- b) Ternimaitoa koskevia kansallisia vaatimuksia pesäkemäärän, somaattisten solujen määrän tai mikrobilääkejäämien osalta sovelletaan, kunnes asiasta annetaan yhteisön erityislainsäädäntöä.
2. Maitotiloilta kerätystä raakamaidosta ja ternimaidosta on tarkastettava pistokokein edustava määrä näytteitä, jotta varmistetaan 3 ja 4 kohdan noudattaminen raakamaidon osalta ja 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen kansallisten kriteerien noudattaminen ternimaidon osalta. Tarkastukset voidaan tehdä seuraavien toimesta tai puolesta:
 - a) maidon tuottajana toimiva elintarvikealan toimija;

⁽¹⁾ EYVL L 123, 24.4.1998, s. 1. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission direktiivillä 2006/50/EY (EUVL L 142, 30.5.2006, s. 6).

▼ M3

- b) maidon keruun tai jalostuksen suorittava elintarvikealan toimija;
- c) elintarvikealan toimijoiden ryhmä; tai
- d) osana kansallista tai alueellista valvontaohjelmaa.
3. a) Elintarvikealan toimijoiden on aloitettava menettelyt sen varmistamiseksi, että raakamaito täyttää seuraavat vaatimukset:

i) lehmän raakamaito:

Pesäkemäärä 30 °C:ssa (/ ml):	≤ 100 000 (*)
Somaattisten solujen määrä / ml	≤ 400 000 (**)

- (*) Liukuva geometrinen keskiarvo kahden kuukauden aikana, vähintään kaksi näytettä kuukaudessa.
- (**) Liukuva geometrinen keskiarvo kolmen kuukauden aikana, vähintään yksi näyte kuukaudessa, ellei toimivaltainen viranomainen täsmennä muuta menetelmää, jossa otetaan huomioon kausivaihtelut tuotantotähtiä.

ii) muista lajeista peräisin oleva raakamaito:

Pesäkemäärä 30 °C:ssa (/ ml):	≤ 1 500 000 (*)
-------------------------------	-----------------

(*) Liukuva geometrinen keskiarvo kahden kuukauden aikana, vähintään kaksi näytettä kuukaudessa.

- b) Jos muista lajeista kuin lehmistä peräisin olevaa maitoa on tarkoitus käyttää sellaisten raakamaitoa sisältävien tuotteiden valmistukseen, joiden valmistusprosessiin ei kuulu mitään lämpökäsittelyä, elintarvikealan toimijoiden on toteutettava toimet sen varmistamiseksi, että käytetty raakamaito täyttää seuraavan vaatimuksen:

Pesäkemäärä 30 °C:ssa (/ ml):	≤ 500 000 (*)
-------------------------------	---------------

(*) Liukuva geometrinen keskiarvo kahden kuukauden aikana, vähintään kaksi näytettä kuukaudessa.

4. Rajoittamatta direktiivin 96/23/EY soveltamista elintarvikealan toimijoiden on aloitettava menettelyt sen varmistamiseksi, että raakamaitoa ei saateta markkinoille, jos se joko:
- a) sisältää antibioottijäämiä, jotka asetuksen (ETY) N:o 2377/90 ⁽¹⁾ liitteissä I ja III tarkoitetun jonkin aineen suhteen ylittävät siinä sallitut tasot; tai
- b) kaikkien antibioottijäämien kokonaismäärän osalta ylittää minkä tahansa sallitun enimmäisarvon.
5. Jos raakamaito ei täytä 3 tai 4 kohdan vaatimuksia, elintarvikealan toimijan on ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle ja toteutettava toimenpiteitä tilanteen korjaamiseksi.

⁽¹⁾ Neuvoston asetus (ETY) N:o 2377/90, annettu 26 päivänä kesäkuuta 1990, yhteisön menettelyistä eläinlääkkeitä sisältävien eläinperäisissä elintarvikkeissa (EYVL L 224, 18.8.1990, s. 1). Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 1231/2006 (EUVL L 225, 17.8.2006, s. 3).

▼ **M3****II LUKU: MEIJERI- JA TERNIMAITOTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET****I LÄMPÖTILAVAATIMUKSET**

1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että saapuessaan jalostuslaitokseen

a) maito jäähdytetään nopeasti enintään 6 °C:n lämpötilaan,

b) ternimaito jäähdytetään nopeasti enintään 6 °C:n lämpötilaan tai pidetään jäädyttynä

ja säilytetään kyseisessä lämpötilassa jalostukseen asti.

2. Elintarvikealan toimijat voivat kuitenkin pitää maidon ja ternimaidon korkeammassa lämpötilassa, jos:

a) jalostus alkaa välittömästi lypsämisen jälkeen tai neljän tunnin kuluessa jalostuslaitokseen saapumisesta; tai

b) toimivaltainen viranomainen sallii korkeamman lämpötilan tiettyjen meijeri- tai ternimaitotuotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi.

II LÄMPÖKÄSITTELYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Kun raakamaidolle, ternimaidolle, meijerituotteille tai ternimaitotuotteille tehdään lämpökäsittely, elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tämä täyttää asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II olevassa XI luvussa vahvistetut vaatimukset. Toimijoiden on erityisesti varmistettava seuraavia käsittelyjä käyttäessään, että ne ovat mainittujen vaatimusten mukaisia:

a) Pastörointi saadaan aikaan käsittelyllä, johon sisältyy:

i) lyhytkestoinen korkea lämpötila (vähintään 72 °C 15 sekunnin ajan),

ii) pitkäkestoinen matala lämpötila (vähintään 63 °C 30 minuutin ajan), tai

iii) jokin muu aika- ja lämpötilaolosuhteiden yhdistelmä, jolla saadaan aikaan vastaava vaikutus,

minkä jälkeen, tapauksen mukaan, tuotteiden reaktio välittömästi käsitelyn jälkeen tehtyyn alkaliseen fosfataasikokeeseen on negatiivinen.

b) Iskukuumennus (UHT-käsittely) saadaan aikaan käsittelyllä:

i) johon kuuluu jatkuva lämpövirta korkeassa lämpötilassa lyhyen ajan (vähintään 135 °C asianmukaiseen käsittelyaikaan yhdistettynä) siten, että käsitellyssä tuotteessa ei ole eläviä pieneliöitä tai

▼ M3

kasvukykyyisiä itiöitä kun se säilytetään aseptisissa suljetuissa säiliöissä huoneenlämmössä; ja

- ii) joka on riittävä sen varmistamiseksi, että tuotteet pysyvät mikrobiologisesti stabiileina sen jälkeen, kun niitä on inkuboitu 15 päivän ajan 30 °C:ssa suljetuissa säiliöissä tai 7 päivän ajan 55 °C:ssa suljetuissa säiliöissä, tai jonkin muun menetelmän jälkeen, jolla osoitetaan, että tuotteille on tehty asianmukainen lämpökäsittely.
2. Harkitessaan lämpökäsittelyn tekemistä raakamaidolle ja ternimaidolle elintarvikealan toimijoiden on:
- a) otettava huomioon asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisten HACCP-periaatteiden perusteella kehitetyt menettelyt; sekä
 - b) täytettävä mahdolliset vaatimukset, joita toimivaltainen viranomainen voi asiassa antaa hyväksyessään laitoksia tai suorittaessaan tarkastuksia asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti.

III LEHMÄN RAAKAMAITOA KOSKEVAT VAATIMUKSET

▼ M6

1. Meijerituotteita valmistavien elintarvikealan toimijoiden on aloitettava menettelyt, joilla varmistetaan, että välittömästi ennen kuumakäsittelyä ja jos HACCP-järjestelmään perustuvissa menettelyissä asetettu määräaika on ylitetty:
- a) meijerituotteiden valmistukseen käytettävän lehmän raakamaidon pesäkemäärä on 30 °C:n lämpötilassa alle 300 000/ml sekä
 - b) meijerituotteiden valmistukseen käytettävän lämpökäsitellyn lehmän maidon pesäkemäärä on 30 °C:n lämpötilassa alle 100 000/ml.

▼ M3

2. Jos maito ei täytä 1 kohdan vaatimuksia, elintarvikealan toimijoiden on ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle ja toteutettava toimenpiteitä tilanteen korjaamiseksi.

III LUKU: KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

Kuluttajapakkaukset on suljettava nestemäisen meijerituotteen ja ternimaitotuotteen viimeisen lämpökäsittelyn tehneessä laitoksessa välittömästi täyttämisen jälkeen sulkemislaitteilla, joilla estetään saastuminen. Sulkemisjärjestelmä on suunniteltava sellaiseksi, että kun pakkaus kerran on avattu, avaamisen merkit ovat selviä ja helposti tarkastettavissa.

IV LUKU: MERKINNÄT

1. Direktiivin 2000/13/EY vaatimusten lisäksi, lukuun ottamatta kyseisen direktiivin 13 artiklan 4 ja 5 kohdassa tarkoitettuja tapauksia, pakkausmerkinnästä on selvästi käytävä ilmi:
- a) ilmaisu ”raakamaito”, kun kyseessä on suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettu raakamaito;
 - b) ilmaisu ”valmistettu raakamaidosta”, kun kyseessä on raakamaidosta valmistettu tuote, jonka valmistusmenetelmään ei kuulu mitään lämpökäsittelyä tai fysikaalista tai kemiallista käsittelyä;
 - c) ilmaisu ”ternimaito”, kun kyseessä on ternimaito;
 - d) ilmaisu ”valmistettu ternimaidosta”, kun kyseessä on ternimaidosta valmistettu tuote.
2. Edellä olevan 1 kohdan vaatimuksia sovelletaan vähittäiskauppaan tarkoitettuihin tuotteisiin. Ilmaisulla ”merkintä” tarkoitetaan kyseisen tuotteen mukana olevaa tai siihen viittaavaa pakkausta, asiakirjaa, tiedotetta, etikettiä, rengasta tai kaulusta.

▼M3

V LUKU: TUNNISTUSMERKINTÄ

Poiketen liitteessä II olevan I jakson vaatimuksista:

1. sen sijaan, että tunnistusmerkissä ilmoitettaisiin laitoksen hyväksymisnumero, siinä voi olla viittaus, josta käy ilmi, missä kääreen tai pakkauksen kohdassa laitoksen hyväksymisnumero on ilmoitettu;
2. kun kyse on uudelleenkäytettävistä pulloista, tunnistusmerkissä voidaan ilmoittaa ainoastaan palautusmaan kirjaintunnus ja laitoksen hyväksymisnumero.

▼C1

X JAKSO: MUNAT JA MUNATUOTTEET

I LUKU: MUNAT

1. Munat on tuottajan tilalla ja kuluttajalle myyntiin asti säilytettävä puhtaina, kuivina ja suojattuina hajuilta sekä suojattava tehokkaasti iskuilta ja suoralta auringonvalolta.

▼M6

2. Munat on varastoitava ja kuljetettava lopulliselle kuluttajalle myyntiin asti mieluiten tasaisessa lämpötilassa, jolla parhaiten varmistetaan niiden hygieenisten ominaisuuksien optimaalinen säilyminen, ellei toimivaltainen viranomais määrää munien varastointitiloille ja varastointitilojen välillä munia kuljettaville ajoneuvoille kansallisia lämpötilavaatimuksia.

▼C1

3. Munat on toimitettava kuluttajalle enintään 21 päivän kuluessa munimisesta.

II LUKU: MUNATUOTTEET

I. LAITOKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Elintarvikealan toimijoiden on huolehdittava siitä, että munatuotteita valmistavat laitokset on rakennettu, suunniteltu ja varustettu siten, että varmistetaan seuraavien toimintojen erilläänpitäminen:

1. likaisten munien peseminen, kuivaaminen ja desinfioiminen, jos tällaisia toimintoja suoritetaan;
2. munien rikkominen, niiden sisällön kerääminen ja kuoren osien ja kalvojen poistaminen;

sekä

3. muut kuin 1 ja 2 kohdassa tarkoitetut toimenpiteet.

II. MUNATUOTTEIDEN VALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVÄT RAAKA-AINEET

Elintarvikealan toimijoiden on huolehdittava siitä, että munatuotteiden valmistuksessa käytettävät raaka-aineet ovat seuraavien vaatimusten mukaisia.

▼M6

1. Munatuotteiden valmistuksessa käytettävien munien kuorien on oltava täysin kehittyneitä eikä niissä saa olla halkeamia. Säröillä olevia munia voidaan kuitenkin käyttää nestemäisten munien tai munatuotteiden valmistamiseen, jos tuotantolaitos tai pakkaamo toimittaa ne suoraan nestemäisten munien valmistamiseen hyväksytyyn laitokseen tai jalostuslaitokseen, jossa ne on rikottava niin pian kuin mahdollista.

▼C1

2. Tähän tarkoitukseen hyväksytystä laitoksesta saatuja nestemäisiä munia voidaan käyttää raaka-aineena. Nestemäinen muna on saatava III osan 1, 2, 3, 4 ja 7 kohdan vaatimusten mukaisesti.

▼C1**III. MUNATUOTTEIDEN VALMISTAMISTA KOSKEVAT ERITYISET HYGIENIAVAATIMUKSET**

Elintarvikealan toimijoiden on huolehdittava siitä, että kaikki toimet suoritetaan siten, että vältetään kaikkea munatuotteiden saastumista tuotannon, käsittelyn ja varastoinnin aikana erityisesti varmistamalla seuraavien vaatimusten noudattaminen.

1. Munia ei saa rikkoa, elleivät ne ole puhtaita ja kuivia.
2. Munat on rikottava mahdollisimman vähän saastuttavalla tavalla erityisesti varmistamalla asianmukainen erilläänpitäminen muista toimista. Säröiset munat on käsiteltävä niin pian kuin mahdollista.
3. Muiden kuin kanan tai kalkkunan taikka helmikanan munat tulee käsitellä ja jalostaa erikseen. Kaikki laitteet on puhdistettava ja desinfioitava ennen kuin kananmunien tai kalkkunamunien taikka helmikanojen munien jalostaminen aloitetaan.
4. Munan sisällystä ei tule irrottaa keskipakovoiman avulla tai munia murskaamalla; keskipakovoiman avulla ei saa myöskään irrottaa ihmisravinnoksi tarkoitetun munan valkuaisen jäännöksiä tyhjiä kuorista.

▼M1

5. Rikkomisen jälkeen kaikki nestemäisen munan osat on käsiteltävä niin pian kuin mahdollista mikrobiologisten vaarojen poistamiseksi tai niiden saattamiseksi hyväksyttävälle tasolle. Erä, jota on käsitelty riittämättömästi, voidaan käsitellä välittömästi uudelleen samassa laitoksessa, jos käsittely tekee sen ihmisravinnoksi soveltuvaksi. Kun erä havaitaan ihmisravinnoksi soveltumattomaksi, se on denaturoitava sen varmistamiseksi, että sitä ei käytetä ihmisravinnoksi.

▼C1

6. Kuivatun tai kidemäisen albumiinin valmistukseen tarkoitettu munanvalkuainen, joka on tarkoitettu tämän jälkeen lämpökäsiteltäväksi, ei tarvitse käsitellä.
7. Jos munia ei käsitellä välittömästi rikkomisen jälkeen, nestemäinen muna on varastoitava joko jäädytettynä tai enintään 4 °C:n lämpötilassa. Käsittelyä edeltävä varastointiaika 4 °C:n lämpötilassa ei saa ylittää 48:aa tuntia. Nämä vaatimukset eivät kuitenkaan koske tuotteita, joiden ainesosista poistetaan sokeri, jos kyseinen prosessi suoritetaan niin pian kuin mahdollista.
8. Tuotteet, joita ei ole stabiloitu siten, että niitä voidaan pitää huoneenlämmössä, on jäädytettävä välittömästi enintään 4 °C:n lämpötilaan. Jäädytettävät tuotteet tulee jäädyttää välittömästi käsittelyn jälkeen.

IV. ANALYYTTISET OMINAISUUDET

1. Muuntelemattoman munatuotteen kuiva-aineen 3-OH-butyryihappopitoisuus ei saa olla yli 10 milligrammaa kiloa kohti.
2. Munatuotteiden valmistukseen käytetyn raaka-aineen maitohappoisuus ei saa olla yli 1 gramma kuiva-ainekiloa kohti. Käyneiden tuotteiden osalta on kuitenkin noudatettava sitä arvoa, joka tallennettiin ennen käymisprosessia.
3. Munankuorijäännösten, munakalvojen tai muiden jalostettujen munatuotteiden osasten määrä ei saa olla yli 100 milligrammaa munatuotekiloa kohti.

▼C1**V. PAKKAUS- JA TUNNISTUSMERKINNÄT**

1. Liitteessä II olevassa I jaksossa annettujen tunnistusmerkintöjä koskevien yleisten vaatimusten lisäksi niiden munatuotteiden lähetyksissä, joita ei ole tarkoitettu vähittäismyyntiin vaan ainesosana käytettäväksi toisen tuotteen valmistuksessa, on oltava merkintä siitä, missä lämpötilassa munatuotteita on pidettävä, ja aika, jona säilyminen voidaan tällä tavoin taata.

▼M1

2. Jos kyseessä on nestemäinen muna, 1 kohdassa tarkoitettussa merkinnässä on oltava lisäksi sanat: ”pastöroimatonta nestemäistä munaa — käsiteltävä määräpaikassa” ja siinä on ilmoitettava rikkomispäivämäärä ja -aika.

▼C1**XI JAKSO: SAMMAKONREIDET JA ETANAT**

Elintarvikealan toimijoiden, jotka valmistavat sammakonreisiä ja etanoita ihmisravinnoksi, on varmistettava seuraavien vaatimusten noudattaminen.

1. Sammakot ja etanat on tapettava tähän tarkoitukseen rakennetussa, suunnitellussa ja varustetussa laitoksessa.
2. Laitoksissa, joissa sammakonreisiä valmistetaan, on oltava elävien sammakoiden varastointiin ja pesemiseen sekä niiden teurastukseen ja verenlaskuun varattu huone. Tämän huoneen on oltava fyysisesti erillään valmistushuoneesta.
3. Sammakkoita ja etanoita, jotka kuolevat muulla tavoin kuin laitoksessa tapettuina, ei saa valmistaa ihmisravinnoksi.
4. Sammakot ja etanat on näytteitä ottamalla tarkastettava aistinvaraisesti. Jos tarkastuksessa ilmenee, että ne saattavat aiheuttaa vaaraa, niitä ei saa käyttää ihmisravinnoksi.
5. Heti valmistamisen jälkeen sammakonreidit on pestävä perusteellisesti juoksevalla juomakelpoisella vedellä ja jäähdytettävä välittömästi lämpötilaan, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa, jäädytettävä tai jalostettava.
6. Tappamisen jälkeen on etanoiden maksa ja haima poistettava, jos ne saattavat aiheuttaa vaaraa, eikä niitä saa käyttää ihmisravinnoksi.

XII JAKSO: SULATETUT ELÄINRASVAT JA RASVAN SULATUKSESSA SYNTYVÄ PROTEIINIJÄÄNNÖS**I LUKU: RAAKA-AINEITA KERÄÄVIIN TAI JALOSTAVIIN LAITOKSIIN SOVELLETTAVAT VAATIMUKSET**

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että sulatettujen eläinrasvojen ja rasvan sulatuksessa syntyvän proteiinijäännöksen tuottamiseksi raaka-ainetta keräävät ja jalostavat laitokset noudattavat seuraavia vaatimuksia.

1. Raaka-aineiden keräyskeskukset on varustettava siten ja jatkokuljetuksen jalostuslaitoksiin on tapahduttava sellaisin varustein, että käytössä on tilat raaka-aineiden varastoinnaksi enintään 7 °C:n lämpötilassa.
2. Jokaisessa jalostuslaitoksessa on oltava:
 - a) jäähdytystilat;
 - b) lähettämö, jollei laitos lähetä sulatettua eläinrasvaa ainoastaan tankeissa; ja
 - c) tarvittaessa sopivat laitteet muihin elintarvikkeisiin ja/tai mausteisiin sekoitettua sulatettua eläinrasvaa sisältävien tuotteiden valmistusta varten.
3. Edellä 1 kohdassa ja 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettuja jäähdytystiloja ei kuitenkaan tarvita, jos raaka-aineiden hankintajärjestelyin on varmistettu, ettei raaka-aineita koskaan ennen sulatusta varastoida tai kuljeteta muutoin kuin II luvun 1 kohdan d alakohdassa säädetyllä tavalla.

▼C1

II LUKU: SULATETUN ELÄINRASVAN JA RASVAN SULATUKSESSA SYNTYVÄN PROTEIINIJÄÄNNÖKSEN VALMISTUSTA KOSKEVAT HYGIENIAVAATIMUKSET

Sulatettua eläinrasvaa ja rasvan sulatuksessa syntyvää proteiinijäännöstä valmistavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten noudattaminen.

1. Raaka-aineiden:
 - a) on oltava peräisin eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja jotka on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty *ante mortem*- ja *post mortem* -tarkastus;
 - b) on koostuttava rasvakudoksesta tai luista, joissa on mahdollisimman vähän verta ja epäpuhtauksia;
 - c) on tultava asetuksen (EY) N:o 852/2004 tai tämän asetuksen mukaisesti rekisteröidystä tai hyväksytystä laitoksesta;

ja

 - d) on oltava kuljetettu ja varastoitu sulatukseen saakka hygieenisissä olosuhteissa ja enintään 7 °C:n sisälämpötilassa. Raaka-aineita voidaan kuitenkin varastoida ja kuljettaa jäähdyttämättöminä, jos ne sulatetaan 12 tunnin kuluessa päivästä, jona ne on saatu.
2. Liuottimien käyttö sulatuksessa on kielletty.
3. Jos puhdistettava rasva täyttää jäljempänä 4 kohdassa tarkoitetut vaatimukset, 1 ja 2 kohdan mukaisesti valmistettu sulatettu eläinrasva voidaan puhdistaa samassa tai eri laitoksessa sen fysikaalis-kemiallisen laadun parantamiseksi.
4. Sulatetun eläinrasvan on tyyppin mukaan täytettävä seuraavat vaatimukset:

	Märehtijät			Siat			Muu eläinrasva	
	Syötävä tali		Jalos-tet-tava tali	Syötävä ihra		Jalostettava laardi ja muu ihra	Syötävä	Jalostettava
	Premier jus (¹)	Muu		Laardi (²)	Muu			
FFA (m/m % öljy-happoa) enintään	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroksidia enintään	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Liukenemattomat epäpuhtaudet	Enintään 0,15 %			Enintään 0,5 %				
Haju, maku, väri	Normaali							

⁽¹⁾ Nautaeläinten sydämen, vatsapaidan, munuaisten ja suoliliepeen tuoreesta rasvasta matalassa lämpötilassa käsitellyllä saatu sulatettu eläinrasva sekä leikkaamoista peräisin oleva rasva.

⁽²⁾ Sian rasvakudosten käsittelystä saatu sulatettu eläinrasva.

5. Rasvan sulatuksessa syntyvä, ihmisravinnoksi tarkoitettu proteiinijäännös on varastoitava seuraavia lämpötilavaatimuksia noudattaen.
 - a) Kun rasvan sulatuksessa syntyvä proteiinijäännös sulatetaan enintään 70 °C:n lämpötilassa, se on varastoitava:
 - i) enintään 7 °C:n lämpötilassa enintään 24 tunnin ajan;
 - tai
 - ii) enintään – 18 °C:n lämpötilassa.

▼ **C1**

- b) Kun rasvan sulatuksessa syntyvä proteiinijäännös sulatetaan yli 70 °C:n lämpötilassa ja sen kosteuspitoisuus on vähintään 10 % (m/m), se on varastoitava:
 - i) enintään 7 °C:n lämpötilassa enintään 48 tunnin ajan tai vastaavan takeen antavan aika/lämpötila-suhteen mukaan;
 - tai
 - ii) enintään – 18 °C:n lämpötilassa.
- c) Kun rasvan sulatuksessa syntyvä proteiinijäännös sulatetaan yli 70 °C:n lämpötilassa ja sen kosteuspitoisuus on enintään 10 % (m/m), erityisvaatimuksia ei ole.

XIII JAKSO: KÄSITELLYT MAHAT, RAKOT JA SUOLET

Mahoja, rakkoja ja suolia käsittelevien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten noudattaminen.

1. Eläinten suolia, rakkoja ja mahoja saa saattaa markkinoille vain jos:
 - a) ne ovat peräisin eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja jotka on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty *ante mortem*- ja *post mortem* -tarkastus;
 - b) ne on suolattu, kuumennettu tai kuivattu;
 - ja
 - c) b alakohdassa tarkoitetun käsittelyn jälkeen on toteutettu tehokkaat toimenpiteet uudelleen saastumisen välttämiseksi.
2. Käsitellyt mahat, rakot ja suolet, joita ei voi pitää huonelämpötilassa, on varastoitava tähän tarkoitukseen jäädytetyissä tiloissa lähetykseen asti. Erityisesti tuotteet, joita ei ole suolattu tai kuivattu, on pidettävä enintään 3 °C:n lämpötilassa.

XIV JAKSO: GELATIINI

1. Gelatiinia valmistavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava tämän jakson vaatimusten noudattaminen.
2. Tässä jaksossa 'parkitsemisella' tarkoitetaan vuotien kovettamista käyttämällä kasviparkitusaineita, kromisuoloja tai muita aineita, kuten alumiinisuoloja, rautasuoloja, piihapon suoloja, aldehydejä ja kinoneja tai muita synteettisiä kovetteita.

I LUKU: RAAKA-AINEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Elintarvikkeissa käytettäväksi tarkoitettun gelatiinin valmistuksessa saa käyttää seuraavia raaka-aineita:

▼ **M9**

- a) luita, muita kuin erikseen määriteltyä riskiainesta, sellaisena kuin se on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 999/2001 ⁽¹⁾ 3 artiklan 1 kohdan g alakohdassa;

▼ **C1**

- b) tarhattujen märehäijöiden vuotia ja nahkoja;
- c) sikojen nahkoja;
- d) siipikarjan nahkoja;
- e) jänteitä;
- f) luonnonvaraisen riistan vuotia ja nahkoja;
- ja
- g) kalan nahkaa ja ruotoja.

⁽¹⁾ EYVL L 147, 31.5.2001, s. 1.

▼ **C1**

2. Vuotien ja nahkojen käyttö on kielletty, jos niille on suoritettu jokin parkitsemiskäsittely riippumatta siitä, onko tämä käsittely suoritettu loppuun.
3. Edellä 1 kohdan a–e alakohdassa lueteltujen raaka-aineiden on oltava peräisin eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja joiden ruho on todettu *ante mortem*- ja *post mortem* -tarkastuksissa ihmisravinnoksi soveltuvaksi. Jos kyseessä ovat luonnonvaraisen riistan vuodat ja nahat, raaka-aineiden on oltava peräisin ihmisravinnoksi soveltuvasta luonnonvaraisesta riistasta.

▼ **M18**

4. a) Raaka-aineiden, joille ei ole tehty muuta säilöntäkäsittelyä kuin jäähdytys, jäädytys tai pakastaminen, on tultava asetuksen (EY) N:o 852/2004 tai tämän asetuksen mukaisesti rekisteröidystä tai hyväksytystä laitoksesta.

b) Seuraavia käsiteltyjä raaka-aineita saa käyttää:

- i) luut, muu kuin asetuksen (EY) N:o 999/2001 3 artiklan 1 kohdan g alakohdassa määritelty erikseen määritelty riskiaines, jotka tulevat toimivaltaisen viranomaisen valvomista ja luetteloon sisältyvistä laitoksista ja joille on tehty yksi seuraavista käsittelyistä:

— murskaaminen noin 15 mm:n paloiksi ja rasvan poistaminen kuumalla vedellä vähintään 70 °C:ssa vähintään 30 minuutin ajan, vähintään 80 °C:ssa vähintään 15 minuutin ajan tai vähintään 90 °C:ssa vähintään 10 minuutin ajan, ja sen jälkeen erottaminen ja peseminen ja kuivaaminen vähintään 20 minuuttia kuumassa ilmassa, jonka alkulämpötila on vähintään 350 °C, tai 15 minuuttia kuumassa ilmassa, jonka alkulämpötila on yli 700 °C,

— aurinkokuivaus vähintään 42 päivän ajan vähintään 20 °C:n keskilämpötilassa,

— happokäsittely niin, että sisäosan pH-arvo on alle 6 ja pysyy tällä tasolla ainakin yhden tunnin ennen kuivaamista;

- ii) tarhattujen märehitjoiden vuodat ja nahat, sian nahat, siipikarjan nahat ja luonnonvaraisen riistan vuodat ja nahat, jotka tulevat toimivaltaisen viranomaisen valvomista ja luetteloon sisältyvistä laitoksista ja joille on tehty yksi seuraavista käsittelyistä:

— emäskäsittely niin, että sisäosan pH-arvo on > 12, minkä jälkeen suolaus vähintään seitsemän päivän ajan,

— kuivaus vähintään 42 päivän ajan vähintään 20 °C:n lämpötilassa,

— happokäsittely niin, että sisäosan pH-arvo on alle 5 ja pysyy tällä tasolla ainakin yhden tunnin,

— emäskäsittely läpikotaisin pH-arvolla > 12 ainakin 8 tuntia;

- iii) luut, muu kuin asetuksen (EY) N:o 999/2001 3 artiklan 1 kohdan g alakohdassa määritelty erikseen määritelty riskiaines, tarhattujen märehitjoiden vuodat ja nahat, sian nahat, siipikarjan nahat, kalan nahat ja luonnonvaraisen riistan vuodat ja nahat, joille on tehty jokin muu kuin i tai ii alakohdassa täsmennetty käsittely ja jotka tulevat asetuksen (EY) N:o 852/2004 tai tämän asetuksen mukaisesti rekisteröidystä tai hyväksytystä laitoksesta.

Sovellettaessa b alakohdan ii alakohdan kahta ensimmäistä luetelmakohtaa käsittelyn kestoon voi sisältyä kuljetusaika.

Edellä b alakohdan i ja ii alakohdassa tarkoitettua käsiteltyä raaka-ainetta on oltava peräisin seuraavista:

▼ M18

- kotieläiminä pidetyt ja tarhatut märehitjät, siat ja siipikarja, jotka on teurastettu teurastamossa ja joiden ruhot on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty *ante mortem*- ja *post mortem* -tarkastus, tai
- kaadetut luonnonvaraiset riistaeläimet, joiden ruhot on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty *post mortem* -tarkastus.

▼ C1

5. Keräyskeskukset ja parkituslaitokset voivat myös toimittaa raaka-aineita ihmisravinnoksi tarkoitetun gelatiinin valmistusta varten, jos toimivaltainen viranomais antaa niille erityisen luvan tähän tarkoitukseen ja jos ne täyttävät seuraavat vaatimukset.
 - a) Niissä on oltava varastointitilat, joissa on helposti puhdistettavat ja desinfioitavat kovat lattiat ja sileät seinät ja tapauksen mukaan jäähdytystilat.
 - b) Varastohuoneet on pidettävä riittävän puhtaina ja tyydyttävässä kunnossa, jotteivät raaka-aineet saastu niissä.
 - c) Jos raaka-ainetta, joka ei täytä tämän luvun vaatimuksia, varastoidaan ja/tai jalostetaan näissä tiloissa, se on pidettävä koko vastaanotto-, varastointi-, jalostus- ja lähettämisaajan erillään raaka-aineesta, joka täyttää tämän luvun vaatimukset.

II LUKU: RAAKA-AINEIDEN VARASTOINTI JA KULJETUS

1. Kun raaka-aineita kuljetetaan keräyskeskukseen tai parkituslaitokseen ja toimitetaan gelatiinin jalostuslaitokseen, niiden mukana on oltava liitteessä II olevan I jakson mukaisen tunnistusmerkin sijaan asiakirja, josta käy ilmi niiden alkuperälaitos ja joka sisältää tämän liitteen lisäyksessä säädetyt tiedot.
2. Raaka-aineet on kuljetettava ja varastoitava jäähdytettynä tai jäädytettynä, ellei niitä käsitellä 24 tunnin kuluessa lähettämisestä. Kuivatut luut, joista on poistettu rasva, tai osseiini, suolatut, kuivatut ja kalkitut vuodat ja nahat sekä emäksellä tai hapolla käsitellyt vuodat ja nahat saadaan kuitenkin kuljettaa ja varastoida huoneenlämmössä.

▼ M18

3. Direktiivissä 97/78/EY säädettyjen eläinlääkinnällisten tarkastusten jälkeen ja rajoittamatta kyseisen direktiivin 8 artiklan 4 kohdassa säädettyjen edellytysten soveltamista ihmisravinnoksi tarkoitetun gelatiinin tuotantoon tarkoitetut raaka-aineet, joista vaaditaan eläinten terveystodistus, on kuljetettava suoraan määräpaikan laitokseen.

On toteutettava kaikki varotoimenpiteet, mukaan luettuna eläinten sivutuotteiden, jätteen tai käytetyn tai ylimääräisen aineksen turvallinen hävittäminen, jotta vältetään riskit tautien leviämisestä eläimiin.

▼ M5**III LUKU: GELATIININ VALMISTUSTA KOSKEVAT VAATIMUKSET**

1. Gelatiinin valmistusprosessissa on varmistettava, että:
 - a) kaikelle märehitjien luuainekselle, joka on saatu yhteisön lainsäädännön mukaisesti hallinnassa olevalle tai määrittelemättömälle BSE-riskille alttiissa jäsenvaltiossa tai tällaisella alueella syntyneistä, kasvatetuista tai teurastetuista eläimistä, tehdään käsittely, jossa luuaines murskataan hienoksi, siitä poistetaan rasva kuumalla vedellä ja se käsitellään laimennetulla suolahapolla (vähimmäispitoisuus 4 prosenttia ja pH < 1,5) vähintään kahden päivän ajan. Käsittelyn jälkeen tehdään
 - vähintään 20 päivän ajan kyllästetyllä kalkkiliuoksella (pH > 12,5) alkalikäsittely, johon kuuluu vähintään 4 sekuntia kestävä lämpökäsittelyvaihe vähintään 138 °C:n lämpötilassa, tai
 - vähintään 10 tunnin ajan happokäsittely (pH < 3,5), johon kuuluu vähintään 4 sekunnin pituinen lämpökäsittelyvaihe vähintään 138 °C:n lämpötilassa, tai

▼ M5

- vähintään 20 minuutin ajan lämpö- ja painekäsittely (133 °C, kyllästetty höyry ja yli 3 barin paine), tai
 - vastaava hyväksytty käsittely;
 - b) muille raaka-aineille tehdään happo- tai alkalikäsittely, jonka jälkeen ne huuhdellaan yhden tai useamman kerran. Tämän jälkeen säädetään pH. Gelatiini on uutettava kuumentamalla sitä kerran tai useita kertoja peräkkäin, ja tämän jälkeen se puhdistetaan suodattamalla ja lämpökäsittelyllä.
2. Elintarvikealan toimija voi valmistaa ja varastoida samassa laitoksessa sekä ihmisravinnoksi tarkoitettua gelatiinia että muuksi kuin ihmisravinnoksi tarkoitettua gelatiinia, edellyttäen, että raaka-aineet ja valmistusprosessi täyttävät ihmisravinnoksi tarkoitettuun gelatiiniin sovellettavat vaatimukset.

▼ M18**IV LUKU: VALMIITA TUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET**

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että gelatiinin osalta noudatetaan alla olevassa taulukossa säädettyjä jäämärajoja.

Jäämä	Raja-arvo
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (European Pharmacopoeia, viimeisin laitos)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia, viimeisin laitos)	10 ppm

▼ M5**V LUKU: MERKINNÄT**

Gelatiinia sisältävissä kääreissä ja pakkauksissa on oltava merkintä ”ihmisravinnoksi soveltuvaa gelatiinia”, ja niissä on ilmoitettava vähimmäissäilyvyysaika.

▼ C1**XV JAKSO: KOLLAGEENI****▼ M18**

1. Kollageenia valmistavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava tämän jakson vaatimusten noudattaminen. Kollageenista saadut tuotteet on tehtävä kollageenista, joka täyttää tämän jakson vaatimukset, sanotun kuitenkin rajoittamatta muiden säännösten soveltamista.

▼ C1

2. Tässä jaksossa 'parkitsemisella' tarkoitetaan vuotien kovettamista käyttämällä kasviparkitusaineita, kromisuoloja tai muita aineita, kuten alumiinisuoloja, rautasuoloja, piihapon suoloja, aldehydejä ja kinoneja tai muita synteettisiä kovetteita.

I LUKU: RAAKA-AINEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET**▼ M9**

1. Elintarvikkeissa käytettäväksi tarkoitettun kollageenin valmistuksessa saa käyttää seuraavia raaka-aineita:
- a) luita, muita kuin erikseen määriteltyä riskiainesta, sellaisena kuin se on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 999/2001 3 artiklan 1 kohdan g alakohdassa;
 - b) tarhattujen märehitijöiden vuotia ja nahkoja;
 - c) sikojen nahkoja;

▼ M9

- d) siipikarjan nahkoja;
- e) jätteitä;
- f) luonnonvaraisen riistan vuotia ja nahkoja; ja
- g) kalan nahkaa ja ruotoja.

▼ C1

2. Vuotien ja nahkojen käyttö on kielletty, jos niille on suoritettu jokin parkitsemiskäsittely, riippumatta siitä, onko tämä käsittely suoritettu loppuun.
3. Edellä 1 kohdan a–d alakohdassa lueteltujen raaka-aineiden on oltava peräisin eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja joiden ruho on todettu *ante mortem*- ja *post mortem*-tarkastuksissa ihmisravinnoksi soveltuvaksi. Jos kyseessä ovat luonnonvaraisen riistan vuodat ja nahat, raaka-aineiden on oltava peräisin ihmisravinnoksi soveltuvasta luonnonvaraisesta riistasta.

▼ M18

4. a) Raaka-aineiden, joille ei ole tehty muuta säilöntäkäsittelyä kuin jäähdytys, jäädytys tai pakastaminen, on tultava asetuksen (EY) N:o 852/2004 tai tämän asetuksen mukaisesti rekisteröidystä tai hyväksytystä laitoksesta.
- b) Seuraavia käsiteltyjä raaka-aineita saa käyttää:
 - i) luut, muu kuin asetuksen (EY) N:o 999/2001 3 artiklan 1 kohdan g alakohdassa määritelty erikseen määritelty riskiaine, jotka tulevat toimivaltaisen viranomaisen valvomista ja luetteloon sisältyvistä laitoksista ja joille on tehty yksi seuraavista käsittelyistä:
 - murskaaminen noin 15 mm:n paloiksi ja rasvan poistaminen kuumalla vedellä vähintään 70 °C:ssa vähintään 30 minuutin ajan, vähintään 80 °C:ssa vähintään 15 minuutin ajan tai vähintään 90 °C:ssa vähintään 10 minuutin ajan, ja sen jälkeen erottaminen ja peseminen ja kuivaaminen vähintään 20 minuuttia kuumassa ilmassa, jonka alkulämpötila on vähintään 350 °C, tai 15 minuuttia kuumassa ilmassa, jonka alkulämpötila on yli 700 °C,
 - aurinkokuivaus vähintään 42 päivän ajan vähintään 20 °C:n keskilämpötilassa,
 - happokäsittely niin, että sisäosan pH-arvo on alle 6 ja pysyy tällä tasolla ainakin yhden tunnin ennen kuivaamista;
 - ii) tarhattujen märehitijöiden vuodat ja nahat, sian nahat, siipikarjan nahat ja luonnonvaraisen riistan vuodat ja nahat, jotka tulevat toimivaltaisen viranomaisen valvomista ja luetteloon sisältyvistä laitoksista ja joille on tehty yksi seuraavista käsittelyistä:
 - emäskäsittely niin, että sisäosan pH-arvo on > 12, minkä jälkeen suolaus vähintään seitsemän päivän ajan,
 - kuivaus vähintään 42 päivän ajan vähintään 20 °C:n lämpötilassa,
 - happokäsittely niin, että sisäosan pH-arvo on alle 5 ja pysyy tällä tasolla ainakin yhden tunnin,
 - emäskäsittely läpikotaisin pH-arvolla > 12 ainakin 8 tuntia;
 - iii) luut, muu kuin asetuksen (EY) N:o 999/2001 3 artiklan 1 kohdan g alakohdassa määritelty erikseen määritelty riskiaine, tarhattujen märehitijöiden vuodat ja nahat, sian nahat, siipikarjan nahat, kalan nahat ja luonnonvaraisen riistan vuodat ja nahat, joille on tehty jokin muu kuin i tai ii alakohdassa täsmennetty käsittely ja jotka tulevat asetuksen (EY) N:o 852/2004 tai tämän asetuksen mukaisesti rekisteröidystä tai hyväksytystä laitoksesta.

▼M18

Sovellettaessa b alakohdan ii alakohdan kahta ensimmäistä luettelakohtaa käsittelyn kestoon voi sisältyä kuljetusaika.

Edellä b alakohdassa tarkoitetun käsitellyn raaka-aineen on oltava peräisin seuraavista:

- kotieläiminä pidetyt ja tarhatut märehitjät, siat ja siipikarja, jotka on teurastettu teurastamossa ja joiden ruhot on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty *ante mortem*- ja *post mortem* -tarkastus, tai
- kaadetut luonnonvaraiset riistaeläimet, joiden ruhot on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty *post mortem* -tarkastus.

▼C1

5. Keräyskeskukset ja parkituslaitokset voivat myös toimittaa raaka-aineita ihmisravinnoksi tarkoitetun kollageenin valmistusta varten, jos toimivaltainen viranomainen antaa niille erityisen luvan tähän tarkoitukseen ja jos ne täyttävät seuraavat vaatimukset.
 - a) Niissä on oltava varastointitilat, joissa on helposti puhdistettavat ja desinfioitavat kovat lattiat ja sileät seinät ja tapauksen mukaan jäähdytystilat.
 - b) Varastohuoneet on pidettävä riittävän puhtaina ja tyydyttävässä kunnossa, jotteivät raaka-aineet saastu niissä.
 - c) Jos raaka-ainetta, joka ei täytä tämän luvun vaatimuksia, varastoidaan ja/tai jalostetaan näissä tiloissa, se on pidettävä koko vastaanotto-, varastointi-, jalostus- ja lähettämisaajan erillään raaka-aineesta, joka täyttää tämän luvun vaatimukset.

II LUKU: RAAKA-AINEIDEN VARASTOINTI JA KULJETUS

1. Kun raaka-aineita kuljetetaan keräyskeskukseen tai parkituslaitokseen ja toimitetaan kollageenin jalostuslaitokseen, niiden mukana on oltava liitteessä II olevan I jakson mukaisen tunnistusmerkin sijasta asiakirja, josta käy ilmi niiden alkuperälaitos ja joka sisältää tämän liitteen lisäyksessä säädetyt tiedot.
2. Raaka-aineet on kuljetettava ja varastoitava jäähdytettynä tai pakastettuina, ellei niitä käsitellä 24 tunnin kuluessa lähettamisestä. Kuivatut luut, joista on poistettu rasva, tai osseiini, suolatut, kuivatut ja kalkitut vuodat ja nahat sekä emäksellä tai hapolla käsitellyt vuodat ja nahat saadaan kuitenkin kuljettaa ja varastoida huoneenlämmössä.

▼M18

3. Direktiivissä 97/78/EY säädettyjen eläinlääkinnällisten tarkastusten jälkeen ja rajoittamatta kyseisen direktiivin 8 artiklan 4 kohdassa säädettyjen edellytysten soveltamista ihmisravinnoksi tarkoitetun kollageenin tuotantoon tarkoitettua raaka-aineita, joista vaaditaan eläinten terveystodistus, on kuljetettava suoraan määräpaikan laitokseen.

On toteutettava kaikki varotoimenpiteet, mukaan luettuna eläinten sivutuotteiden, jätteen tai käytetyn tai ylimääräisen aineksen turvallinen hävittäminen, jotta vältetään riskit tautien leviämisestä eläimiin.

▼C1

III LUKU: KOLLAGEENIN VALMISTUSTA KOSKEVAT VAATIMUKSET

▼M18

1. Kollageenin valmistusprosessissa on varmistettava, että
 - a) kaikelle märehitjoiden luuainekselle, joka on peräisin sellaisessa maassa tai alueella, joiden BSE-riski on hallinnassa tai määrittelemätön asetuksen (EY) N:o 999/2001 5 artiklan mukaisesti, syntyneistä, kasvatetuista tai teurastetuista eläimistä, tehdään käsittely, jossa luuaines murskataan hienoksi, siitä poistetaan rasva kuumalla vedellä ja se käsitellään laimennetulla suolahapolla (vähimmäispitoisuus 4 prosenttia ja pH < 1,5) vähintään kahden päivän

▼ M18

ajan; tämän käsittelyn jälkeen on tehtävä pH:n säätäminen happo- tai emäskäsittelyllä ja sen jälkeen

i) yksi tai useampi huuhtelu ja ainakin yksi seuraavista käsittelyistä:

- suodatus,
- jauhatus,
- ekstruusio,

ii) tai vastaava hyväksytty käsittely;

b) muulle kuin a alakohdassa tarkoitettulle raaka-aineelle on tehtävä käsittely, johon kuuluvat pesu, pH:n säätäminen happo- tai emäskäsittelyllä ja sen jälkeen

i) yksi tai useampi huuhtelu ja ainakin yksi seuraavista käsittelyistä:

- suodatus,
- jauhatus,
- ekstruusio,

ii) tai vastaava hyväksytty käsittely.

▼ C1

2. Edellä 1 kohdassa esitetyn prosessin jälkeen kollageeni voi käydä läpi kuivausprosessin.

▼ M5

3. Elintarvikealan toimija voi valmistaa ja varastoida samassa laitoksessa sekä ihmisravinnoksi tarkoitettua kollageenia että muuksi kuin ihmisravinnoksi tarkoitettua kollageenia, edellyttäen, että raaka-aineet ja valmistusprosessi täyttävät ihmisravinnoksi tarkoitettuun kollageeniin sovellettavat vaatimukset.

▼ M18

IV LUKU: VALMIITA TUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kollageenin osalta noudatetaan jäljempänä olevassa taulukossa asetettuja jäämärajoja.

Jäämä	Raja-arvo
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (European Pharmacopoeia, viimeisin laitos)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia, viimeisin laitos)	10 ppm

▼ C1

V LUKU: PAKKAUSMERKINNÄT

Kollageeniä sisältävissä kääreissä ja pakkauksissa on oltava merkintä ”ihmisravinnoksi soveltuvaa kollageeniä”, ja niissä on ilmoitettava valmistuspäivämäärä.

▼ M18

XVI JAKSO: PITKÄLLE JALOSTETTU KONDROITIINISULFAATTI, HYALURONIHAPPO, MUUT HYDROLOIDUT RUSTOTUOTTEET, KITOSAANI, GLUKOSAMIINI, JUOKSUTE, KALANRAKKOSELVIKKEET JA AMINOHAPOT

1. Elintarvikealan toimijoiden, jotka valmistavat seuraavia pitkälle jalostettuja eläinperäisiä tuotteita:

a) kondroitiinisulfaatti,

▼ **M18**

- b) hyaluronihappo,
 - c) muut hydroloidut rustotuotteet,
 - d) kitosaani,
 - e) glukosamiini,
 - f) juoksute,
 - g) kalanrakkoselvikkeet,
 - h) aminohapot, jotka on hyväksytty elintarvikkeen lisäaineiksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 ⁽¹⁾ mukaisesti,
- on varmistettava, että käytettyjen raaka-aineiden käsittelyllä poistetaan mahdolliset eläinten terveyttä tai kansanterveyttä koskevat riskit.
2. Raaka-aineiden, joita käytetään 1 kohdassa tarkoitettujen pitkälle jalostettujen tuotteiden valmistukseen, on oltava peräisin
- a) eläimistä, niiden höyhenet mukaan luettuna, jotka on teurastettu teurastamossa ja joiden ruhot on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty *ante mortem*- ja *post mortem* -tarkastus; tai
 - b) kalastustuotteista, jotka täyttävät VIII jakson vaatimukset.
- Ihmisen hiuksia ei saa käyttää lähteenä aminohappojen valmistuksessa.

⁽¹⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisiä aineista (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16).

▼ **M5***LIITTEEN III lisäys***IHMISRAVINNOKSI TARKOITETUN GELATIININ TAI KOLLAGEE-
NIN VALMISTUKSEEN TARKOITETUN RAAKA-AINEEN MUKANA
OLEVAN ASIAKIRJAN MALLI**

Kaupallisen asiakirjan numero:

I Raaka-aineen tunnistustiedot

Raaka-aineen tyyppi:

Eläinlaji:

Pakkaustyyppi:

Pakkausten lukumäärä:

Nettopaino (kg):

II Raaka-aineen alkuperä

Alkuperälaitoksen tyyppi, nimi, osoite ja hyväksymis-/rekisteröinti-/erityisluvan numero:

.....

Lähetäjän nimi ja osoite ⁽¹⁾:**III Raaka-aineiden määräpaikka**

Määränpäällä olevan tuotantolaitoksen tyyppi, nimi, osoite ja hyväksymis-/rekisteröinti-/erityisluvan numero:

.....

Vastaanottajan nimi ja osoite ⁽²⁾:**IV Kuljetusväline:**Tehty [...] päivänä [...] kuuta
.....*Alkuperälaitoksen toiminnanharjoittajan tai tämän edustajan allekirjoitus*⁽¹⁾ Vain jos lähettäjä on muu kuin alkuperälaitos.⁽²⁾ Vain jos vastaanottaja on muu kuin määrälaitos.