

KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) 2022/2258,**annettu 9 päivänä syyskuuta 2022,****eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniavaatimuksista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III muuttamisesta ja oikaisemisesta kalastustuotteiden, munien ja tiettyjen pitkälle jalostettujen tuotteiden osalta sekä komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 muuttamisesta tiettyjen simpukoiden osalta****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 10 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan d, e ja g alakohdan,ottaa huomioon virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista, jotka suoritetaan elintarvike- ja rehulainsäädännön ja eläinten terveyttä ja hyvinvointia, kasvien terveyttä ja kasvinsuojeluvälineitä koskevien sääntöjen soveltamisen varmistamiseksi, sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 999/2001, (EY) N:o 396/2005, (EY) N:o 1069/2009, (EY) N:o 1107/2009, (EU) N:o 1151/2012, (EU) N:o 652/2014, (EU) 2016/429 ja (EU) 2016/2031, neuvoston asetusten (EY) N:o 1/2005 ja (EY) N:o 1099/2009 ja neuvoston direktiivien 98/58/EY, 1999/74/EY, 2007/43/EY, 2008/119/EY ja 2008/120/EY muuttamisesta ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004, neuvoston direktiivien 89/608/ETY, 89/662/ETY, 90/425/ETY, 91/496/ETY, 96/23/EY, 96/93/EY ja 97/78/EY ja neuvoston päätöksen 92/438/ETY kumoamisesta 15 päivänä maaliskuuta 2017 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 ⁽²⁾ (virallista valvontaa koskeva asetus) ja erityisesti sen 18 artiklan 7 kohdan g alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä elintarvikealan toimijoita varten.
- (2) Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 sallitaan siipikarjan teurastaminen tilalla tiettyjen vaatimusten täytyessä, mukaan lukien vaatimus, jonka mukaan teurastettujen eläinten mukana on oltava komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2020/2235 ⁽³⁾ vahvistetun mallin mukainen todistus. Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III viitataan kuitenkin väärään todistukseen, minkä vuoksi kyseinen viittaus olisi oikaistava.
- (3) Asetuksella (EU) 2017/625, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2021/1756 ⁽⁴⁾, ulotetaan mahdollisuus poiketa tuotanto- ja uudelleensijoitusalueiden luokitteluvaatimuksesta koskemaan kaikkia piikkihahkaisia, jotka eivät ole ravintonsa siivilöimällä ottavia eläimiä, eikä ainoastaan merimakkaroita (*Holothuroidea*). Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VII jakson IX ja X lukua olisi muutettava tämän mahdollisuuden huomioon ottamiseksi.

⁽¹⁾ EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ EUVL L 95, 7.4.2017, s. 1.

⁽³⁾ Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2020/2235, annettu 16 päivänä joulukuuta 2020, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EU) 2016/429 ja (EU) 2017/625 soveltamisäännöistä siltä osin kuin on kyse eläinterveystodistusten malleista, virallisten todistusten malleista ja yhdistettyjen eläinterveys- ja virallisten todistusten malleista tiettyjen eläinten ja tavaroiden luokkien lähetysten unioniin tuloa ja unionin sisällä tapahtuvia siirtoja varten, tällaisia todistuksia koskevasta virallisesta sertifiointista sekä asetuksen (EY) N:o 599/2004, täytäntöönpanoasetusten (EU) N:o 636/2014 ja (EU) 2019/628, direktiivin 98/68/EY ja päätösten 2000/572/EY, 2003/779/EY ja 2007/240/EY kumoamisesta (EUVL L 442, 30.12.2020, s. 1).

⁽⁴⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2021/1756, annettu 6 päivänä lokakuuta 2021, asetuksen (EU) 2017/625 muuttamisesta kolmansista maista unioniin vietävien eläinten ja eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan osalta mikrobilääkkeiden tiettyjä käyttötarkoituksia koskevan kiellon noudattamisen varmistamiseksi ja asetuksen (EY) N:o 853/2004 muuttamiseksi jäniseläinten ja siipikarjan lihan suoraan kuluttajalle toimittamisen osalta (EUVL L 357, 8.10.2021, s. 27).

- (4) Lisäksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III vahvistetaan kalastustuotteiden lämpötila- ja kuljetusvaatimukset. Siinä säädetään muun muassa, että kalastustuotteet on kuljetettava sulavan jään lämpötilassa, jos ne on jäädytetty, tai -18 °C :ssa, jos ne on jäädytetty. Nyt on käytettävissä uusia kuljetustekniikoita, kuten superjäähdytys, joilla kalan lämpötila lasketaan kalan alkuperäisen jäätympisteen ja sitä noin $1-2\text{ °C}$:ta alhaisemman lämpötilan välille ja jotka mahdollistavat kuljetuksen laatikoissa ilman jäätä. Näistä uusista tekniikoista olisi säädettävä asetuksessa (EY) N:o 853/2004, ja niiden käyttö olisi sallittava ottaen huomioon Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'EFSA', 28 päivänä tammikuuta 2021 antama tieteellinen lausunto ⁽⁵⁾ nk. "superjäähdystekniikan" käytöstä tuoreiden kalastustuotteiden kuljetuksessa.
- (5) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson III luvun A osan mukaisesti tuoreet kalastustuotteet on varastoitava jäihin asianmukaisissa tiloissa ja jäitä on lisättävä niin usein kuin se on tarpeen. Lisäksi kokonaiset tai peratut tuoreet kalastustuotteet voidaan kuljettaa ja varastoida jäädytetyssä vedessä, kunnes ne saapuvat ensimmäiseen maissa sijaitsevaan laitokseen, joka suorittaa jotain muuta toimintaa kuin kuljetusta tai lajittelua.
- (6) Kalastustuotteiden alalla toimivat elintarvikealan toimijat pyysivät, että asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitettä III muutettaisiin, jotta kokonaisia tai perattuja tuoreita kalastustuotteita voidaan kuljettaa jäädytetyssä vedessä sen jälkeen, kun ne ovat saapuneet ensimmäiseen maissa sijaitsevaan laitokseen. Kuljetus olisi suoritettava "säiliöissä" eli kolmikerroksisesta polyeteenistä valmistetuissa laatikoissa, jotka on täytetty vedellä ja jäällä.
- (7) EFSA antoi 19 päivänä maaliskuuta 2020 tieteellisen lausunnon ⁽⁶⁾ säiliöiden käytöstä tuoreiden kalastustuotteiden kuljetuksessa ja varastoinnissa. Lausunnossaan EFSA totesi, että asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson III luvun A osassa vahvistettujen vaatimusten mukaisesti tapahtuvan tuoreiden kalastustuotteiden varastoinnin ja kuljetuksen ja säiliöiden käytön välillä ei ole merkittäviä eroja kansanterveyden kannalta, ja antoi joitakin suosituksia säiliöiden käytöstä. Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitettä III olisi muutettava, jotta sallitaan säiliöiden käyttö kokonaisen tai perattujen tuoreiden kalastustuotteiden kuljettamiseen vedessä ja jäässä sen jälkeen, kun ne ovat saapuneet ensimmäiseen maissa sijaitsevaan laitokseen, joka suorittaa jotain muuta toimintaa kuin kuljetusta tai lajittelua.
- (8) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson VIII luvussa vahvistetaan kalastustuotteiden kuljetusta koskevat yksityiskohtaiset säännöt. Tuoreet kalastustuotteet on pidettävä kuljetuksen aikana lämpötilassa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa, ja jäädytetyt kalastustuotteet on pidettävä kuljetuksen aikana tuotteen kaikilta osilta tasaisessa enintään -18 °C :n lämpötilassa, josta sallitaan lyhytaikaisia enintään 3 °C :n suuruisia vaihteluita ylöspäin.
- (9) EFSA antoi 10 päivänä joulukuuta 2020 tieteellisen lausunnon ⁽⁷⁾ nk. "superjäähdystekniikan" käytöstä tuoreiden kalastustuotteiden kuljetuksessa. Kyseisessä lausunnossa EFSA vertasi keskenään sellaisissa laatikoissa, joissa ei ole jäätä, olevien superjäädytettyjen tuoreiden kalastustuotteiden ja tuotteiden, joihin sovelletaan nykyisin hyväksytyä käytäntöä kuljettaa tuotteet jäätä sisältävissä laatikoissa, lämpötilaa. EFSA totesi, että asianmukaisissa olosuhteissa perinteisten kuljetuslämpötilojen ja superjäähdystekniikoiden välillä ei ole kansanterveyden kannalta eroja. Sellaisten analyysimenetelmien osalta, joilla voidaan havaita, onko superjäädytetyn kaupan pidettävä kala ollut aiemmin jäädytettyä, EFSA määrittä viisi menetelmää, joiden voitaisiin katsoa soveltuvan tähän tarkoitukseen. Superjäähdystekniikan käyttö olisi sen vuoksi sallittava tietyin edellytyksin asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson VIII luvun 1 kohdassa tarkoitettujen tuoreiden kalastustuotteiden kuljetuksissa.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2021;19(1):6378.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2020;18(4):6091.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2021;19(1):6378.

- (10) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan X jakson I luvussa vahvistetaan munien tuotantoa koskevat hygieniasäännöt. *Salmonella Enteritidis* on tärkein munien välityksellä tarttuvien tautien kannalta merkittävän riskin aiheuttava patogeeni unionissa, ja sen kasvua munissa edistää lämpötila munien varastoinnin ja kuljetuksen aikana. Koska monissa jäsenvaltioissa ei ole vaatimuksia aika- ja lämpötilaolosuhteista munien varastoinnin ja kuljetuksen aikana, on tärkeää, että Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011⁽⁸⁾ 2 artiklan 2 kohdan r alakohdassa määritelty vähimmäissäilyvyysaika vahvistetaan munien osalta asetuksessa (EY) N:o 853/2004, jotta loppukuluttajille voidaan tarjota yhdenmukainen perusta valvutuneiden valintojen tekemiseen ja elintarvikkeiden mahdollisimman turvalliseen käyttöön. Pilaantumisen ja patogeenien kehityksen johtuvista pöytämunien kansanterveydelle aiheuttamista riskeistä 10 päivänä heinäkuuta 2014 annetussa EFSA:n lausunnossa⁽⁹⁾ todetaan, että *Gallus gallus* -lajin kanojen tuottamien munien vähimmäissäilyvyysajaksi olisi vahvistettava enintään 28 päivää, koska näiden munien säilyvyysajan pidentäminen yli 28 päivän lisää suhteellista sairastumisriskiä. Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan X jakson I luvussa säädetty nykyinen vaatimus, jonka mukaan munat on toimitettava kuluttajalle enintään 21 päivän kuluessa munimisesta, on kaupan pitämistä koskeva vaatimus, jolla on vähäinen vaikutus munien turvallisuuteen ja joka aiheuttaa elintarvikejätettä vähittäiskaupassa. Tämän ajanjakson pidentäminen 21 päivästä 28 päivään vähentäisi merkittävästi tätä elintarvikejätettä, erityisesti *Gallus gallus* -lajin kanojen tuottamien munien osalta, koska nämä munat poistettaisiin myynnistä samaan aikaan kuin niiden vähimmäissäilyvyysaika päättyisi.
- (11) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevassa XVI jaksossa vahvistetaan tiettyjen ihmisravinnoksi tarkoitettujen pitkälle jalostettujen tuotteiden tuotantoa koskevat erityisvaatimukset, kun raaka-aineen käsittelyllä poistetaan kansanterveydelle tai eläinten terveydelle aiheutuvat riskit. Tiettyihin rasvajohdannaisiin, kuten kolesteroliin ja lanoliinista saatuun D3-vitamiiniin, sovelletaan myös erityiskäsittelyjä, joilla poistetaan tällaiset riskit, minkä vuoksi niitä olisi pidettävä pitkälle jalostettuina tuotteina.
- (12) Aromeja käytetään elintarvikkeissa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1334/2008⁽¹⁰⁾ mukaisesti. Niiden valmistusprosessiin kuuluu monimutkainen fyysinen, entsyymaattinen tai mikrobiologinen prosessi, joka käytettävissä olevan tieteellisen näytön perusteella poistaa kaikki kansanterveydelle tai eläinten terveydelle aiheutuvat riskit. Eläinperäisistä tuotteista saatuja aromeja olisi sen vuoksi pidettävä pitkälle jalostettuina tuotteina.
- (13) Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitettä III olisi muutettava.
- (14) Komission delegoidussa asetuksessa (EU) 2019/624⁽¹¹⁾ vahvistetaan erityiset säännöt asetuksen (EU) 2017/625 18 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen virallisen valvonnan suorittamiselle. Kyseisen delegoidun asetuksen 1 artiklan v alakohdassa ja 11 artiklassa säädetään säännöistä, jotka koskevat poikkeuksia asetuksen (EU) 2017/625 18 artiklan 6 kohdasta kampasimpukoiden (*Pectinidae*), merikotiloiden ja varsinaisten merimakkaroiden (*Holothuroidea*) tuotanto- ja uudelleensijoitusalueiden luokittelun osalta. Asetuksen (EU) 2017/625 18 artiklassa, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2021/1756, ulotetaan mahdollisuus poiketa tuotanto- ja uudelleensijoitusalueiden luokitteluvaatimuksesta koskemaan kaikkia piikkinahkaisia, jotka eivät ole ravintonsa siivilöimällä ottavia eläimiä, eikä ainoastaan merimakkaroita (*Holothuroidea*). Sen vuoksi delegoitua asetusta (EU) 2019/624 olisi muutettava siten, että tuotanto- ja uudelleensijoitusalueiden luokittelua ei edellytetä sellaisten piikkinahkaisten osalta, jotka eivät ota ravintoaan siivilöimällä.
-
- ⁽⁸⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011, annettu 25 päivänä lokakuuta 2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta (EUVL L 304, 22.11.2011, s. 18).
- ⁽⁹⁾ EFSA Journal 2014;12(7):3782.
- ⁽¹⁰⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1601/91, asetusten (EY) N:o 2232/96 ja (EY) N:o 110/2008 sekä direktiivin 2000/13/EY muuttamisesta (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 34).
- ⁽¹¹⁾ Komission delegoitu asetus (EU) 2019/624, annettu 8 päivänä helmikuuta 2019, lihantuotantoa koskevan virallisen valvonnan suorittamista sekä elävien simpukoiden tuotanto- ja uudelleensijoitusalueita koskevista erityissäännöistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 mukaisesti (EUVL L 131, 17.5.2019, s. 1).

- (15) Asetusta (EY) N:o 853/2004 ja delegoitua asetusta (EU) 2019/624 olisi muutettava yhdellä delegoidulla asetuksella, koska useat niihin tehtävistä muutoksista liittyvät asetukseen (EU) 2017/625 äskettäin asetuksella (EU) 2021/1756 tehtyihin muutoksiin. Lisäksi delegoituun asetukseen (EU) 2019/624 tehtävä muutos, joka koskee piikkinahkaisia, on luonteeltaan täydentävä, koska se on ainoastaan mukautus asetukseen (EU) 2017/625 asetuksella (EU) 2021/1756 tehtyyn muutokseen. Lisäksi unionin sääntöjen yhdenmukaisuuden vuoksi asetukseen (EY) N:o 853/2004 ja delegoituun asetukseen (EU) 2019/624 tehtävien muutosten olisi tultava voimaan samana päivänä.
- (16) Asetusta (EY) N:o 853/2004 ja delegoitua asetusta (EU) 2019/624 olisi sen vuoksi muutettava,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Asetuksen (EY) N:o 853/2004 muuttaminen ja oikaiseminen

Muutetaan ja oikaistaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liite III tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

Delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 muuttaminen

Muutetaan delegoitu asetus (EU) 2019/624 seuraavasti:

1) Korvataan 1 artiklan a alakohdan v alakohta seuraavasti:

”v) poikkeukset asetuksen (EU) 2017/625 18 artiklan 6 kohdasta kampasimpukoiden (*Pectinidae*), merikotiloiden ja piikkinahkaisten tuotanto- ja uudelleensijoitusalueiden luokittelun osalta;”

2) Korvataan 11 artikla seuraavasti:

”11 artikla

Tuotantoalueilta, joita ei luokitella asetuksen (EU) 2017/625 18 artiklan 6 kohdan mukaisesti, pyydettyjä kampasimpukoita (*Pectinidae*), merikotiloita ja piikkinahkaisia, jotka eivät ota ravintoaan siivilöimällä, koskeva virallinen valvonta

Poiketen siitä, mitä asetuksen (EU) 2017/625 18 artiklan 6 kohdassa säädetään, tuotanto- ja uudelleensijoitusalueiden luokittelua ei edellytetä kampasimpukoiden (*Pectinidae*), merikotiloiden ja piikkinahkaisten, jotka eivät ota ravintoaan siivilöimällä, osalta, jos toimivaltaiset viranomaiset suorittavat kyseisten eläinten virallista valvontaa kalahuuto-kaupoissa, lähettämöissä ja jalostuslaitoksissa.

Tällä virallisella valvonnalla tarkistetaan, täyttyvätkö

- a) asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VII jakson V luvussa esitetyt elävien simpukoiden terveysvaatimukset;
- b) luokiteltujen tuotantoalueiden ulkopuolelta pyydettyjä kampasimpukoita (*Pectinidae*), merikotiloita ja piikkinahkaisia, jotka eivät ota ravintoaan siivilöimällä, koskevat erityisvaatimukset, jotka esitetään saman jakson IX luvussa.”

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä.

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

Tehty Brysselissä 9 päivänä syyskuuta 2022.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Ursula VON DER LEYEN

LIITE

Muutetaan ja oikaistaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liite III seuraavasti:

1) Korvataan II jakson VI luvun 7 kohta seuraavasti:

”7. Tämän asetuksen liitteessä II olevan III jakson mukaisesti toimitettavien elintarvikeketjua koskevien tietojen lisäksi täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2020/2235 liitteessä IV olevassa 2 luvussa vahvistetun eläinterveystodistuksen on oltava teurastetun eläimen mukana teurastamoon tai leikkaamoon kuljetettaessa tai se on lähetettävä etukäteen missä tahansa muodossa.”;

2) Muutetaan VII jakso seuraavasti:

a) Korvataan IX luku seuraavasti:

”IX LUKU: ERITYISVAATIMUKSET, JOTKA KOSKEVAT LUOKITELTUIEN TUOTANTOALUEIDEN ULKOPUOLELTA PYYDETTYJÄ KAMPASIMPUKOITA, MERIKOTILOITA JA PIIKKINAHKAISIA, JOTKA EIVÄT OTA RAVINTOAAAN SIIVILÖIMÄLLÄ

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

1. Kampasimpukoita, merikotiloita ja piikkinahkaisia, jotka eivät ota ravintoon 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 kalahuutokaupassa, lähettämössä tai jalostuslaitoksessa toimintaa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden 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 viranomainen voi luokitella pyyntialueet, tarvittaessa yhteistyössä elintarvikealan toimijoiden kanssa.
 3. Kampasimpukoita, merikotiloita ja piikkinahkaisia, jotka eivät ota ravintoon siivilöimällä, saa saattaa markkinoille ihmisravinnoksi vain kalahuutokaupan, lähettämön tai jalostuslaitoksen 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, merikotiloita ja piikkinahkaisia, jotka eivät ota ravintoon siivilöimällä, on täytettävä
 - a) tarvittaessa I luvun 3–7 kohdassa olevat asiakirjoja koskevat vaatimukset. Tällöin rekisteröintiasiakirjassa on selvästi mainittava alue, jolta elävät kampasimpukat ja/tai elävät merikotilot ja/tai elävät piikkinahkaiset oli pyydetty, ja ilmoitettava koordinaattien kuvaamiseen käytetty järjestelmä; 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.”;
- b) Muutetaan X luvussa elävien simpukoiden, elävien piikkinahkaisten, elävien vaippaeläinten ja elävien merikotiloiden rekisteröintiasiakirjan mallissa selittävät huomautukset seuraavasti:
- i) Korvataan I.3 kohdan sisältö seuraavasti:

”Toimittaja

Ilmoitetaan alkuperälaitoksen nimi ja osoite, maa ja ISO-maakoodi. Jos kyseessä ovat tuotantoalueet, ilmoitetaan toimivaltaisten viranomaisten hyväksymä alue. Elävien kampasimpukoiden, merikotiloiden tai piikkinahkaisten osalta ilmoitetaan pyyntialueen sijainti.

Tapauksen mukaan ilmoitetaan laitoksen rekisteri- tai hyväksyntänumero. Ilmoitetaan toiminta (kerääjä, puhdistamo, lähettämö, huutokauppa tai välitystoiminta).

Jos eläviä simpukoita käsittävä erä lähetetään puhdistamosta/lähettämöstä tai – kun kyseessä ovat luokiteltujen tuotantoalueiden ulkopuolelta pyydetty kampasimpukat, merikotilot ja piikkinahkaiset, jotka eivät ota ravintoon siivilöimällä – kalahuutokaupasta, ilmoitetaan puhdistamon/lähettämön tai kalahuutokaupan hyväksyntänumero ja osoite.”;

ii) Korvataan I.7 kohdan sisältö seuraavasti:

”Puhdistamosta/lähettämöstä tai huutokaupasta

Jos eläviä simpukoita käsittävä erä lähetetään puhdistamosta/lähettämöstä tai – kun kyseessä ovat luokiteltujen tuotantoalueiden ulkopuolelta pyydetty kampasimpukat, merikotilot ja piikkinahkaiset, jotka eivät ota ravintoon siivilöimällä – huutokaupasta, ilmoitetaan puhdistamon/lähettämön tai huutokaupan hyväksyntänumero ja osoite.

Jos ne lähetetään puhdistamosta, puhdistuksen kesto sekä päivä, jona erä saapui puhdistamoon ja lähti sieltä. Tarpeeton poistetaan.”;

3) Muutetaan VIII jakso seuraavasti:

a) Korvataan johdantokappaleessa 1 kohta seuraavasti:

”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.

Tässä jaksossa ’superjähdytyksellä’ tarkoitetaan prosessia, jossa tuoreen kalastustuotteen lämpötila lasketaan kalan alkuperäisen jäätymispisteen ja sitä noin 1–2 °C:ta alhaisemman lämpötilan välille.

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

b) Korvataan III luvun A kohta seuraavasti:

”A. TUOREITA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. 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 maissa sijaitsevaan laitokseen, joka suorittaa jotain muuta toimintaa kuin kuljetusta tai lajittelua. Kokonaisia tai perattuja tuoreita kalastustuotteita voidaan kuljettaa vedellä ja jäällä täytetyissä kolmikerroksisesta polyeteenistä valmistetuissa laatikoissa sen jälkeenkin, kun ne ovat saapuneet maissa sijaitsevaan laitokseen, joka suorittaa jotain muuta toimintaa kuin kuljetusta, edellyttäen että VIII luvun 1 kohdan a alakohdan vaatimukset täyttyvät.
2. 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 tai, kun kyseessä ovat kokonaiset tai peratut tuoreet kalastustuotteet, jäällä ja vedellä täytettyihin eristävästä kolmikerroksisesta polyeteenistä valmistettuihin laatikoihin.
3. Jäitä on lisättävä niin usein kuin se on tarpeen. Kun käytetään vedellä ja jäällä täytettyjä kolmikerroksisesta polyeteenistä valmistettuja laatikoita, niiden on oltava puhtaita ja vahingoittumattomia. Veden lämpötilan on oltava mahdollisimman lähellä 0 °C:ta, ja sen on peitettävä kaikki kalat. Jään on peitettävä säiliöissä olevan veden koko pinta ja on varmistettava, että kaikki kalat ovat jääkerroksen alapuolella.
4. Pakatut tuoreet kalastustuotteet on jäähdytettävä lämpötilaan, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa.

5. Käsittelyt, 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.
6. 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 jäädytettävä mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen.
7. Pakkaamattomien, jäihin varastoitujen tuoreiden raakavalmisteiden lähetyksessä tai varastoinnissa käytettyjen säiliöiden on oltava sellaisia, että sulamisvesi valuu pois eikä se jää kosketuksiin minkään kalastustuotteiden kanssa.”;

c) Korvataan VIII luvun 1 kohta seuraavasti:

”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. Kun kokonaisten tai perattujen tuoreiden kalastustuotteiden kuljetukseen käytetään vedellä ja jäällä täytettyjä kolmikerroksisesta polyeteenistä valmistettuja laatikoita, laatikoissa on oltava jäätä koko valvotussa lämpötilassa suoritettavan varastoinnin/kuljetuksen ajan. Kokonaisten tai perattujen tuoreiden kalastustuotteiden kuljetus ja varastointi vedellä ja jäällä täytetyissä kolmikerroksisesta polyeteenistä valmistetuissa laatikoissa saa kestää enintään kolme päivää.
- b) jäädytetyt kalastustuotteet, lukuun ottamatta kokonaista alun perin suolaveteen valmistettua jäädytettyä kalaa, joka on tarkoitettu elintarvikesäilykkeiden valmistamiseen, on pidettävä kuljetuksen aikana tuotteen kaikilta osilta tasaisessa enintään -18 °C :n lämpötilassa, josta sallitaan lyhytaikaisia enintään 3 °C :n suuruisia vaihteluita ylöspäin.
- c) jos superjäähdytysmenetelmää käytetään tuoreiden kalastustuotteiden kuljetukseen, kuljetus jäätä sisältämättömissä laatikoissa on sallittua edellyttäen, että kyseisissä laatikoissa ilmoitetaan selvästi, että ne sisältävät superjäädytetyjä kalastustuotteita. Kuljetuksen aikana superjäädytettyjen kalastustuotteiden sisälämpötilan on oltava $-0,5\text{ °C}$:n ja -2 °C :n välillä. Superjäädytettyjen kalastustuotteiden kuljetus ja varastointi saa kestää enintään viisi päivää.”;

4) Muutetaan X jakso seuraavasti:

a) Korvataan I luvun 3 kohta seuraavasti:

”3. Munat on toimitettava kuluttajalle enintään 28 päivän kuluessa munimisesta.”

b) Lisätään I lukuun 4 kohta seuraavasti:

”4. *Gallus gallus* -lajin kanojen tuottamien munien osalta asetuksen (EU) N:o 1169/2011 2 artiklan 2 kohdan r alakohdassa määritellyksi vähimmäissäilyvyysajaksi vahvistetaan enintään 28 päivää munimisesta. Jos munintakausi ilmoitetaan, tämä päivämäärä on määritettävä kyseisen ajanjakson ensimmäisestä päivästä alkaen.”

5) Korvataan XVI jakso seuraavasti:

”XVI JAKSO: PITKÄLLE JALOSTETUT TUOTTEET

1) Elintarvikealan toimijoiden, jotka valmistavat seuraavia pitkälle jalostettuja eläinperäisiä tuotteita, on varmistettava, että käytettyjen raaka-aineiden käsittelyllä poistetaan mahdolliset eläinten terveyteen tai kansanterveyteen kohdistuvat riskit:

- a) kondroitiinisulfaatti,
- 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 (*) mukaisesti,
 - i) elintarvikearomit, jotka on hyväksytty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1334/2008 (**) mukaisesti,
 - j) rasvajohdannaiset.
- 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 liha on todettu ihmisravinnoksi soveltuvaksi sen jälkeen, kun niille on tehty *ante mortem*- ja *post mortem* -tarkastus, tai
 - b) kalastustuotteista, jotka täyttävät VIII jakson vaatimukset, tai
 - c) XII jakson vaatimukset täyttävästä sulatetusta rasvasta ja rasvan sulatuksessa syntyvästä proteiinijäännöksestä tai villasta, jos näille tuotteille tehdään jokin seuraavista käsittelyistä:
 - 1) transesterointi tai hydrolyysi vähintään 200 °C:n lämpötilassa ja vastaavassa sopivassa paineessa vähintään 20 minuutin ajan (glyseroli, rasvahapot ja esterit),
 - 2) saippuointi 12M NaOH:lla:
 - panosprosessina 95 °C:n lämpötilassa kolmen tunnin ajan tai
 - jatkuvana prosessina 140 °C:n lämpötilassa, 2 baarin (2 000 hPa) paineessa kahdeksan minuutin ajan tai
 - 3) hydraus 160 °C:n lämpötilassa 12 baarin (12 000 hPa) paineessa 20 minuutin ajan.
- Ihmisen hiuksia ei saa käyttää lähteenä aminohappojen valmistuksessa.

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

(**) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 34)."