

# Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä

(2000/C 365 E/03)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

KOM(2000) 438 lopull. — 2000/0179(COD)

(Komission esittämä 14 päivänä heinäkuuta 2000)

EUROOPAN PARLAMENTTI JA EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO,  
jotka

ottavat huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 152 artiklan 4 kohdan b alakohdan,

ottavat huomioon komission ehdotuksen,

ottavat huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon,

ottavat huomioon alueiden komitean lausunnon,

noudattavat perustamissopimuksen 251 artiklassa määrättyä menettelyä,

sekä katsovat seuraavaa:

- (1) Euroopan parlamentin ja neuvoston (elintarvikehygieniasta) annetussa asetuksessa ... säädetään hygienian perussäännöistä, joita elintarvikealan toimijoiden on noudatettava elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi.
- (2) Eräistä elintarvikkeista voi aiheutua erityisiä kansanterveydellisiä vaaroja, jotka edellyttävät erityisten hygieniasääntöjen laatimista elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi.
- (3) Tämä pätee erityisesti eläinperäisiin elintarvikkeisiin, joiden mikrobiologisista ja kemiallisista vaaroista on usein tehty ilmoituksia.
- (4) Yhteisen maatalouspolitiikan yhteydessä on jo vahvistettu perustamissopimuksen liitteessä I olevaan luetteloon kuuluvien tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevat erityiset terveyttä koskevat säännöt.
- (5) Näillä säännöillä on varmistettu, että kyseisiä tuotteita koskevat kaupan esteet on poistettu ja siten saatu luotua sisämarkkinat varmistaen samalla kansanterveyden suojelun korkea taso.
- (6) Näitä erityisiä sääntöjä on lukuisissa direktiiveissä ja erityisesti seuraavissa:

— terveyttä koskevista vaatimuksista tuoreen lihan tuotannossa ja markkinoille saattamisessa 26 päivänä kesäkuuta 1964 annettu neuvoston direktiivi 64/433/ETY <sup>(1)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 95/23/EY <sup>(2)</sup>,

— terveyttä koskevista ongelmista tuoreen siipikarjanlihan tuotannossa ja markkinoille saattamisessa 15 päivänä helmikuuta 1971 annettu neuvoston direktiivi 71/118/ETY <sup>(3)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 97/79/EY <sup>(4)</sup>,

— kolmansista maista tuotavan siansukuisista kotieläimistä peräisin olevan tuoreen lihan trikiinitutkimuksesta 21 päivänä joulukuuta 1976 annettu neuvoston direktiivi 77/96/ETY <sup>(5)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 94/59/EY <sup>(6)</sup>,

— terveyttä koskevista kysymyksistä lihavalmisteiden ja tiettyjen muiden eläinperäisten tuotteiden tuotannossa ja markkinoille saattamisessa 21 päivänä joulukuuta 1976 annettu neuvoston direktiivi 77/99/ETY <sup>(7)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 97/76/EY <sup>(8)</sup>,

— munavalmisteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevista hygieni- ja terveysongelmista 20 päivänä kesäkuuta 1989 annettu neuvoston direktiivi 89/493/ETY <sup>(9)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 96/23/EY,

— terveyttä koskevista vaatimuksista elävien simpukoiden tuotannossa ja saattamisessa markkinoille 15 päivänä heinäkuuta 1991 annettu neuvoston direktiivi 91/492/ETY <sup>(10)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 97/79/EY,

— terveyttä koskevista vaatimuksista kalastustuotteiden tuotannossa ja saattamisessa markkinoille 22 päivänä heinäkuuta 1991 annettu neuvoston direktiivi 91/493/ETY <sup>(11)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 97/79/EY,

— terveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista kaninlihan ja tarhatun riistan lihan tuotannossa ja markkinoille saattamisessa 27 päivänä marraskuuta 1990 annettu neuvoston direktiivi 91/495/ETY <sup>(12)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna Itävallan, Suomen ja Ruotsin liittymisasiakirjalla,

<sup>(3)</sup> EYVL L 55, 8.3.1971, s. 23.

<sup>(4)</sup> EYVL L 24, 30.1.1998, s. 31.

<sup>(5)</sup> EYVL L 26, 31.1.1977, s. 8.

<sup>(6)</sup> EYVL L 315, 8.12.1994, s. 18.

<sup>(7)</sup> EYVL L 26, 31.1.1977, s. 85.

<sup>(8)</sup> EYVL L 10, 16.1.1998, s. 25.

<sup>(9)</sup> EYVL L 212, 22.7.1989, s. 87.

<sup>(10)</sup> EYVL L 168, 24.9.1991, s. 1.

<sup>(11)</sup> EYVL L 268, 24.9.1991, s. 15.

<sup>(12)</sup> EYVL L 268, 24.9.1991, s. 41.

<sup>(1)</sup> EYVL 121, 29.7.1964, s. 2101/64.

<sup>(2)</sup> EYVL L 243, 11.10.1995, s. 7.

- kansanterveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista luonnonvaraisen riistan tappamisesta ja luonnonvaraisen riistan lihan markkinoille saattamisesta 16 päivänä kesäkuuta 1992 annettu neuvoston direktiivi 92/45/ETY <sup>(1)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 97/79/EY,
  - raakamaidon, lämpökäsitellyn maidon ja maitopohjaisten tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevista terveyssäännöistä 16 päivänä kesäkuuta 1992 annettu neuvoston direktiivi 92/46/ETY <sup>(2)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 96/23/EY,
  - direktiivin 91/493/ETY 3 artiklan 1 kohdan a alakohdan i alakohdan mukaisesti tietyillä aluksilla käsiteltäviä kalastustuotteita koskevien hygieniasääntöjen vähimmäisvaatimuksista 16 päivänä kesäkuuta 1992 annettu neuvoston direktiivi 92/48/ETY <sup>(3)</sup>,
  - eläinten terveyttä ja kansanterveyttä koskevista vaatimuksista sellaisten tuotteiden yhteisön sisäisessä kaupassa ja yhteisöön tuonnissa, joita eivät koske direktiivin 89/662/ETY ja, taudinaihettajien osalta, direktiivin 90/425/ETY liitteessä A olevassa I luvussa mainittujen erityisten yhteisön säädösten kyseiset vaatimukset, annettu neuvoston direktiivi 92/118/ETY <sup>(4)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 97/79/EY,
  - jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden tuotantoon ja markkinoille saattamiseen sovellettavista vaatimuksista 14 päivänä joulukuuta 1994 annettu neuvoston direktiivi 94/65/EY <sup>(5)</sup>.
- (7) Kansanterveyden osalta nämä direktiivit sisältävät yhteisiä periaatteita, jotka liittyvät esimerkiksi eläinperäisten tuotteiden valmistajien velvollisuuksiin, toimivaltaisten viranomaisten velvoitteisiin, eläinperäisiä tuotteita käsittelevien laitosten rakenteellisiin ja toiminnallisiin teknisiin vaatimuksiin, hygieniavaatimuksiin, jotka näissä laitoksissa on täytettävä, laitosten hyväksymismenettelyyn, varastointi- ja kuljetusedellytyksiin, tuotteiden terveystarkkoihin ja niin edelleen.
- (8) Monet näistä periaatteista ovat samoja kuin (elintarvikehygieniasta) annetussa asetuksessa . . . säädetty periaatteet, jotka ovat yhteinen perusta kaikille elintarvikkeille.
- (9) Tämä yhteinen perusta antaa mahdollisuuden yksinkertaistaa edellä mainittuja direktiivejä.
- (10) Näitä erityisiä sääntöjä voidaan edelleen yksinkertaistaa poistamalla niitä hyväksyttäessä mahdollisesti syntyneet epäjohtonumeraalisuudet.
- (11) HACCP-menettelyn käyttöönotto edellyttää, että elintarvikealan toimijoiden pitää kehittää menetelmiä biologisten, kemiallisten tai fyysisten vaarojen valvomiseksi ja vähentämiseksi tai poistamiseksi.
- (12) Edellä mainitut tekijät johtavat erityisten hygieniasääntöjen täydelliseen uudelleenlaatimiseen ja suurempaan avoimuuteen.
- (13) Yleisten ja erityisten hygieniasääntöjen uudelleenlaatimisen tärkein tavoite on kuluttajansuojan korkean tason varmistaminen elintarvikkeiden turvallisuuden osalta.
- (14) Tämän vuoksi eläinperäisiä tuotteita koskevat yksityiskohdalliset hygieniasäännöt on tarpeen pitää ennallaan ja kun kuluttajansuojan varmistaminen sitä edellyttää, tiukentaa niitä.
- (15) Alkutuotantoa, eläinten kuljetusta, teurastus- ja jalostustoimia vähittäiskauppiain myyntipisteeseen asti on pidettävä vuorovaikutteisina kokonaisuuksina, joissa eläinten terveys, eläinten hyvinvointi ja kansanterveys kietoutuvat toisiinsa.
- (16) Tämä edellyttää elintarvikeketjun eri toimijoiden välistä riittävää tiedonvaihtoa.
- (17) Mikrobiologisista vaatimuksista sekä tavoite- ja/tai suorituskykyvaatimuksista voidaan säätää (elintarvikehygieniasta) annetussa asetuksessa . . . tähän tarkoitukseen säädettyjä asianmukaisia menettelyjä noudattaen. Siihen asti kunnes uudet mikrobiologiset vaatimukset on vahvistettu, jatketaan edellä mainituissa direktiiveissä säädettyjen vaatimusten soveltamista.
- (18) Silloin kun on kyseessä eläinperäisiä elintarvikkeita käsittelevät tuotantokapasiteetiltaan rajoitetut laitokset, joihin kohdistuu erityisiä haittoja tai jotka tuottavat vain paikallisille markkinoille, jäsenvaltioille on annettava tarvittavat välineet erityisten hygieniasääntöjen määrittelemiseksi tällaisille laitoksille edellyttäen, että tavoitteet elintarvikkeiden turvallisuudesta eivät vaarannu, ja ottaen huomioon sen, että tietyissä tapauksissa paikalliset markkinat voivat ylittää kansalliset rajat.
- (19) Tuotujen eläinperäisten elintarvikkeiden on oltava terveystarvikuksiltaan vähintään samoja kuin yhteisössä tuotettujen tai vastaavien, ja tämän tavoitteen saavuttamisen varmistamiseksi on otettava käyttöön yhdenmukaiset menettelyt.
- (20) Tämän uudelleenlaatimisen myötä voimassa olevat hygieniasäännöt voidaan kumota. Tämä saadaan aikaan antamalla neuvoston direktiivi . . . /EY elintarvikehygieniasta ja eräiden ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevista terveyssäännöistä annettujen direktiivien kumoamisesta ja direktiivien 89/662/ETY ja 91/67/ETY muuttamisesta.

<sup>(1)</sup> EYVL L 268, 14.9.1992, s. 35.

<sup>(2)</sup> EYVL L 268, 14.9.1992, s. 1.

<sup>(3)</sup> EYVL L 187, 7.7.1992, s. 41.

<sup>(4)</sup> EYVL L 62, 15.3.1993, s. 49.

<sup>(5)</sup> EYVL L 368, 31.12.1994, s. 10.

- (21) Tämän asetuksen soveltamisalaa kuuluvat tuotteet sisältyvät perustamissopimuksen liitteeseen I.
- (22) Tieteelliset lausunnot tukevat yhteisön elintarvikelainsäädäntöä. Tässä tarkoituksessa olisi aina tarvittaessa kuultava 23 päivänä heinäkuuta 1997 tehdyllä komission päätöksellä 97/579/EY <sup>(1)</sup> perustettuja kuluttajansuojaa ja elintarvikkeiden turvallisuutta käsitteleviä tiedekomiteoita ja 10 päivänä kesäkuuta 1997 tehdyllä komission päätöksellä 97/404/EY <sup>(2)</sup> perustettua tieteellistä ohjauskomiteaa.
- (23) Teknisen ja tieteellisen edistyksen huomioon ottamiseksi käytettävissä olisi oltava menettely eräiden tämän asetuksen edellyttämien vaatimusten hyväksymiseksi. Samoin olisi oltava käytettävissä menettely, jonka avulla saadaan tarvittaessa aikaan sujuva siirtyminen vaaditulle terveyden tasolle.
- (24) Koska tämän asetuksen täytäntöönpanemiseksi tarvittavat toimenpiteet ovat menettelystä komissiolle siirrettyä täytäntöönpanovaltaa käytettäessä 28 päivänä kesäkuuta 1999 tehdyn neuvoston päätöksen 1999/468/EY <sup>(3)</sup> 2 artiklassa tarkoitettuja laajakantoisia toimenpiteitä, toimenpiteistä olisi päätettävä mainitun päätöksen 5 artiklassa säädettyä sääntelymenettelyä noudattaen,

OVAT ANTANEET TÄMÄN ASETUKSEN:

#### 1 artikla

#### Soveltamisala

Tässä asetuksessa annetaan erityiset hygieniasäännöt eläinperäisten elintarvikkeiden hygienian varmistamiseksi.

#### 2 artikla

#### Määritelmät

Tässä asetuksessa sovelletaan (elintarvikehygieniasta) annetun asetuksen .../... määritelmiä. Lisäksi sovelletaan tämän asetuksen liitteessä I olevia määritelmiä.

#### 3 artikla

#### Yleinen velvoite

(Elintarvikehygieniasta) annetussa asetuksessa ... säädettyjen vaatimusten lisäksi elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että eläinperäiset elintarvikkeet on saatu ja saatettu markkinoille tämän asetuksen liitteen II mukaisesti.

#### 4 artikla

#### Tuonti kolmansista maista

Kolmansista maista tuotujen eläinperäisten elintarvikkeiden on oltava tämän asetuksen liitteessä III olevien vaatimusten mukaisia.

#### 5 artikla

#### Liitteiden muuttaminen ja täytäntöönpanotoimenpiteet

Jäljempänä 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen

1. voidaan kumota, muuttaa, mukauttaa tai täydentää tämän asetuksen liitteiden säännöksiä hyvän käytännön ohjeistojen kehittymisen, elintarvikealan toimijoiden toteuttamien elintarviketurvallisuusohjelmien täytäntöönpanon, uusien riskinarviointien ja mahdollisten elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien tavoite- ja/tai suorituskykyvaatimusten laatimisen huomioon ottamiseksi,
2. voidaan toteuttaa täytäntöönpanotoimenpiteitä liitteiden yhdenmukaisen noudattamisen varmistamiseksi.

#### 6 artikla

#### Pysyvän komitean menettely

1. Komissiota avustaa neuvoston päätöksellä 68/361/ETY <sup>(4)</sup> perustettu pysyvä eläinlääkintäkomitea.
2. Viitattaessa tähän kohtaan sovelletaan päätöksen 1999/486/EY 5 artiklassa säädettyä sääntelymenettelyä ja otetaan huomioon mainitun päätöksen 7 artiklan 3 kohta ja 8 artikla.
3. Päätöksen 1999/468/EY 5 artiklan 6 kohdassa säädetty määräaika on kolme kuukautta.

#### 7 artikla

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

Sitä sovelletaan 1 päivästä tammikuuta 2004.

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

<sup>(1)</sup> EYVL L 237, 28.8.1997, s. 18.

<sup>(2)</sup> EYVL L 169, 27.6.1997, s. 85.

<sup>(3)</sup> EYVL L 184, 17.7.1999, s. 23.

<sup>(4)</sup> EYVL L 225, 18.10.1968, s. 23.

## LIITE I

## MÄÄRITELMÄT

1. **Liha**

1.1 *Liha*: kaikki ihmisravinnoksi soveltuvat eläimen osat.

1.1.1 *Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläimien liha*: kotieläiminä pidettyjen nautaeläinten (Bubalus- ja Bison-lajit mukaan lukien), sikojen, lampaiden ja vuohien sekä kotieläiminä pidettyjen kavioläimien liha.

1.1.2 *Siipikarjan liha*: tarhattujen lintujen liha, mukaan lukien linnut, joita ei pidetä kotieläimiin kuuluvina, mutta joita tarhataan kotieläiminä (tarhatut riistalinnut).

1.1.3 *Jäniseläinten liha*: tarhattujen kanien ja jänisten ja ihmisravinnoksi tarkoitettujen tarhattujen jyrsijöiden liha.

1.1.4 *Luonnonvaraisen riistan liha*: seuraavien liha

— luonnonvaraiset maanisäkkäät, joita metsästetään, mukaan luettuina elävät nisäkkäät suljetulla alueella samantaisissa vapausolosuhteissa kuin luonnonvarainen riista,

— luonnonvaraiset linnut, joita metsästetään.

1.1.5 *Tarhatun riistan liha*: tarhattujen sorkkakajakaisten nisäkkäiden (mukaan lukien hirven- ja siansukuiset eläimet) ja sileälästäisten lintujen liha.

1.2 *Luonnonvarainen suurriista*: Artiodactyla-, Perissodactyla- ja Marsupialia-lahkojen luonnonvaraiset nisäkkäät sekä muut nisäkäslajit, jotka kansallisessa metsästyslainsäädännössä luokitellaan suurriistaksi.

1.3 *Luonnonvarainen pienriista*: luonnonvaraiset riistalinnut ja luonnonvaraiset tarhatut nisäkkäät, joita ei luokitella suurriistaksi.

1.4 *Ruho (kotieläiminä pidettävät sorkka- ja kavioläimet)*: teurastetun kotieläimenä pidettävän sorkka- tai kavioläimen koko ruho, josta on laskettu veri, poistettu sisälmykset ja poistettu raajat etupolven ja kinnernivelen kohdalta, poistettu pää, häntä ja tapauksen mukaan utareet; nautaeläimet, lampaat, vuohet ja kavioläimet nylkemisen jälkeen.

1.5 *Ruho (siipikarja)*: linnun koko ruho verenlaskun, kynimisen ja sisälmysten poistamisen jälkeen; sydämen, maksan, keuhkojen, lihasmahan, kuvun ja munuaisten poistaminen, raajojen poistaminen kinnernivelestä ja pään, ruokatorven ja henkitorven poistaminen ovat kuitenkin valinnaisia.

1.6 *"New York dressed" -siipikarja*: siipikarjan ruhot, joiden sisälmysten poistamista on lykätty.

1.7 *Tuore liha*: liha, mukaan lukien tyhjiökäärity tai säädelyssä ympäristössä käärity liha, jolle ei ole tehty muita säilöntäkäsittelyitä kuin jäädytys, jäädytys tai pakastaminen säilyvyyden varmistamiseksi.

1.8 *Muut eläimen osat*: muu liha kuin ruhon liha, vaikka se jäisikin luonnollisesti kiinni ruhoon.

1.9 *Sisälmykset*: rinta-, vatsa- ja lantio-ontelon muut eläimen osat mukaan lukien henki- ja ruokatorvi ja linnuilla kupu.

1.10 *Teurastamo*: laitos, jossa teurastetaan eläimiä, joiden liha on tarkoitettu myyntiin ihmisravinnoksi, myös sen yhteydessä olevat tilat, joissa eläimiä pidetään ennen teurastusta.

1.11 *Leikkaamo*: laitos, jota käytetään ruhojen, ruhon osien ja muiden eläinten syötävien osien luiden poistamiseen ja/tai paloitteluun, mukaan lukien myyntipisteiden yhteydessä olevat tilat, joissa näitä toimia toteutetaan kuluttajan tai muiden myyntipisteiden tarpeisiin.

1.12 *Riistan keräyskeskus*: laitos, jossa tapettua luonnonvaraisen riistan lihaa pidetään ennen kuljetusta riistan käsittelylaitokseen.

1.13 *Riistan käsittelylaitos*: laitos, jossa riista nyljetään ja riistan liha käsitellään edelleen metsästyksen jälkeen.

1.14 *Jauheliha*: luuttomaksi leikattu liha, joka on hakattu hienoksi tai jauhettu lihamylyllä.

1.15 *Mekaanisesti eroteltu liha*: tuote, joka on saatu luihin luuttomaksi leikkaamisen jälkeen jääneen lihan mekaanisesta erottamisesta, joka on tehty niin, että lihan kudokset on rikkoutunut.

1.16 *Raakalihavalmisteet*: tuore liha, jauheliha mukaan luettuna, johon on lisätty elintarvikkeita, mausteita tai lisäaineita tai jota on käsitelty, mutta ei kuitenkaan niin, että lihan sisäinen solurakenne olisi muuttunut ja tuoreen lihan ominaisuudet olisivat hävinneet.

## 2. Elävät simpukat

- 2.1 *Simpukat*: siivilöimällä ravintonsa ottavat simpukat (Lamellibranchia) ja laajemmassa merkityksessä piikkinahkaiset, vaippaeläimet ja merikotilot.
- 2.2 *Merelliset biotoksiinit*: myrkylliset aineet, joita kerääntyy toksiinia sisältävää planktonia ravintonaan käyttäviin simpukoihin.
- 2.3 *Liottaminen*: A-luokan alueilta tulevien elävien simpukoiden varastointi tankeissa tai puhdasta merivettä sisältävässä rakennelmissa taikka luonnollisissa paikoissa hiekan, mudan tai liman poistamiseksi ja aistinvaraisten ominaisuuksien parantamiseksi.
- 2.4 *Kerääjä*: luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö, joka kerää eläviä simpukoita pyyntialueelta eri tavoin tarkoitukseenaan käsitellä niitä ja saattaa niitä markkinoille.
- 2.5 *Tuotantoalue*: meri-, laguuni- tai suistoalue, jossa on luonnollisia simpukkaesiintymiä, tai paikat, joita käytetään simpukoiden viljelyyn ja joista eläviä simpukoita kerätään.
- 2.6 *Uudelleensijoitusalue*: toimivaltaisen viranomaisen hyväksymä meri-, laguuni- tai suistoalue, jonka rajat on merkitty selvästi ja osoitettu poijuilla, viitoilla tai muilla paikalleen kiinnitetyillä välineillä ja jota käytetään yksinomaan elävien simpukoiden luonnolliseen puhdistumiseen.
- 2.7 *Lähetäjä*: hyväksytty maissa tai rannikon edustalla oleva laitos ihmisravinnoksi soveltuvien elävien simpukoiden vastaanottoa, liottamista, pesua, puhdistusta, luokittelua ja käärimistä varten.
- 2.8 *Puhdistamo*: hyväksytty laitos, jossa on puhtaalla merivedellä täytettävät säiliöt, joihin elävät simpukat viedään mikrobiologisen saastumisen poistamiseen tarvittavaksi ajaksi niiden saattamiseksi ihmisravinnoksi soveltuviksi.
- 2.9 *Uudelleensijoittaminen*: toimenpide, jossa elävät simpukat viedään hyväksytyille meri- tai laguuni- tai rannikko-alueille toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa saastumisen poistamiseen tarvittavaksi ajaksi. Tähän eivät sisälly ne toimenpiteet, joissa simpukat siirretään kasvuun tai sen jälkeiseen lihottamiseen paremmin soveltuville alueille.
- 2.10 *Fekaalinen kolibakteeri*: fakultatiivinen, aerobinen, gram-negatiivinen, itiöitä muodostamaton, sytokromioksidaasi-negatiivinen, sauvan muotoinen bakteeri, joka kykenee kaasua tuottaen fermentoimaan laktoosia sappihappojen tai muiden samanlaiset kasvua estävät ominaisuudet omaavien pinta-aktiivisten aineiden kanssa  $+44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ :ssa 24 tunnin kuluessa.
- 2.11 *E. coli*: fekaalinen kolibakteeri, joka muodostaa indolia tryptofaanista  $+44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ :ssa 24 tunnin kuluessa.
- 2.12 *Puhdas merivesi*: merivesi, murtovesi tai makeasta vedestä valmistettu merivesivalmiste, joka on vapaata mikrobiologisesta saastumisesta ja toksisista ja/tai haitallisista aineista, joita esiintyy simpukoiden ja kalastustuotteiden terveydelliseen laatuun mahdollisesti haitallisesti vaikuttavia määriä.

## 3. Kalastustuotteet

- 3.1 *Kalastustuotteet*: kaikki luonnonvaraiset tai viljeltyt meren tai makean veden eläimet, paitsi elävät simpukat, vesinisäkkäät ja sammakot tai niiden osat, mukaan luettuina mäti ja maksa.
- 3.2 *Vesiviljelytuotteet*: kalastustuotteet, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu valvotuissa olosuhteissa siihen asti kun ne saatetaan markkinoille elintarvikkeina sekä meren tai makean veden kalat, simpukat ja äyriäiset, jotka on pyydetty niiden luonnollisessa ympäristössä nuorina ja pidetty siihen asti kun ne saavuttavat ihmisravintona käytettävän tuotteen halutun kaupallisen koon. Vesiviljelytuotteina ei pidetä kaupallista kokoa olevia kaloja ja äyriäisiä, jotka on pyydetty niiden luonnollisessa ympäristössä ja pidetty elävinä myöhempänä ajankohtana myytäväksi, jos ne pelkästään pidetään elävinä yrittämättä lisätä niiden kokoa tai painoa.
- 3.3 *Tehdasalus*: alus, joka kalastaa tai ei kalasta, jossa kalastustuotteille tehdään yksi tai useampi seuraavista toimenpiteistä ja minkä jälkeen tuote kääritään: fileointi, viipalointi, nahan poistaminen, paloittelu tai jalostus; kalastusaluksia, joilla simpukat, äyriäiset tai nilviäiset vain keitetään, ei pidetä tehdasaluksina.
- 3.4 *Pakastusalus*: alus, joka joko kalastaa tai ei kalasta ja jolla jäädytetään kalastustuotteita ja tehdään tapauksen mukaan tätä ennen asianmukaisia valmistelutehtäviä, kuten verenlasku, pään poistaminen sekä sisälmysten ja evien poistaminen. Näitä toimia seuraa tarpeen mukaan kääriminen ja/tai pakkaaminen.
- 3.5 *Mekaanisesti talteenotettu kalanliha*: kokonaisesta peratusta kalasta tai kalanruodoista fileoinnin jälkeen mekaanisesti talteenotettu liha.
- 3.6 *Puhdas merivesi*: ks. määritelmä 2.12 kohdassa.
- 3.7 *Puhdas joki- tai järvivesi*: joki- tai järvivesi, jossa ei ole mikrobiologista saastumista tai haitallisia aineita, joita esiintyy kalastustuotteiden terveydelliseen laatuun mahdollisesti haitallisesti vaikuttavia määriä.

**4. Munat**

- 4.1 *Munat*: linnunmunat kuorineen, valmiit suoraan kulutukseen tai munatuotteiden valmistukseen, ei kuitenkaan rikkoutuneet, haudotut tai keitetyt munat.
- 4.2 *Nestemäinen muna*: munan käsittelemätön sisältö kuoren poistamisen jälkeen.
- 4.3 *Munantuotantotila*: ihmisravinnoksi tarkoitettuja munia tuottava tila.
- 4.4 *Säröillä olevat munat*: munat, joissa on vahingoittunut, mutta rikkoutumaton kuori ja ehjät kalvot.

**5. Maito**

- 5.1 *Maito*: maitorauhasesta erittynyt ternimaitoa sisältämätön maito.
- 5.2 *Raakamaito*: maito, jota ei ole lämmitetty yli + 40 °C:n lämpötilan; käsittelyä, kuten homogenointia tai vakiointia, joilla on vaikutusta vain maidon laatuosakkeihin voidaan tehdä.
- 5.3 *Maitotila*: tila, jossa pidetään yhtä tai useampaa lehmää, emälmasta, kuttua, emäpuhvelia tai muun lajin naarasta maidon tuotannossa.
- 5.4 *Meijeri*: maidon jalostukseen tai jo jalostetun maidon jatkokäsittelyyn tarkoitettu laitos.

**6. Sammakonreidet ja etanat**

- 6.1 *Sammakonreidet*: poikittain etuosan takaa jaettujen *Rana* sp. -lajeihin (aitosammakoiden heimo) kuuluvien sammakoiden takaosa, josta on poistettu sisälmykset ja nahka.
- 6.2 *Etanat*: *Helix pomatia* Linné-, *Helix aspersa* Muller-, *Helix lucorum* -lajeihin ja *Achatina*-heimon lajeihin kuuluvat maakotilot.

**7. Jalostetut tuotteet**

- 7.1 *Jalostetut tuotteet*: elintarvikkeet, jotka on saatu käsittelemällä jalostamattomat tuotteet esimerkiksi kuumentamalla, savustamalla, laukka- tai ruiskusuolaamalla, kypsentämällä, kuivaamalla, marinoimalla jne. tai näiden käsittelyjen ja/tai tuotteiden yhdistelmällä; aineita, joita tarvitaan valmistuksessa tai jotka antavat tuotteelle erityisominaisuuksia voidaan lisätä.
- 7.2 *Lihavalmisteet*: lihan käsittelyn seurauksena saadut tuotteet.
- 7.3 *Jalostetut kalatuotteet*: kalastustuotteet, joille on tehty jokin käsittely.
- 7.4 *Munatuotteet*: munien tai niiden eri osien tai osien sekoitusten käsittelyn seurauksena saadut tuotteet sen jälkeen kun kuori ja kalvot on poistettu. Niitä voidaan osittain täydentää muilla elintarvikkeilla tai lisäaineilla. Ne voivat olla nestemäisiä, säilöttyjä, kuivattuja, kiteytettyjä, jäädytettyjä, pakastettuja tai hyydytettyjä.
- 7.5 *Maitotuotteet*: raakamaidosta käsittelyn tuloksena syntyneet tuotteet, kuten lämpökäsitelty juotavaksi tarkoitettu maito, maitojauhe, hera, voi, juusto, jogurtti (joko lisättyä happoa, suolaa, mausteita tai hedelmiä sisältävä tai sisältämätön) ja ennastettu juotavaksi tarkoitettu maito.
- 7.6 *Renderoitu eläinrasva*: lihan, luut mukaan luettuina, renderoinnista saatu ihmisravinnoksi tarkoitettu rasva.
- 7.7 *Rasvan sulatuksessa syntyvä proteiinijäännös*: proteiineja sisältävä rasvan sulatuksen jäännös rasvan ja veden osittaisen erottamisen jälkeen.
- 7.8 *Gelatiini*: luonnollinen, liukoinen ja hyytelöivä tai ei-hyytelöivä proteiini, jota saadaan eläinten (myös kalojen ja siipikarjan) luista, vuodasta, nahasta ja jänteistä valmistetun kollageenin osittaisella hydrolyysillä.
- 7.9 *Käsiteltyt mahat, rakot ja suolet*: mahat, rakot ja suolet, joille on tehty jokin käsittely kuten suolaus, kuumennus tai kuivatus niiden saamisen ja puhdistamisen jälkeen.

**8. Muut määritelmät**

- 8.1 *Yhdistelmätuote*: elintarvike, joka sisältää jalostamattomia tai jalostettuja eläin- ja kasvipäisiä tuotteita.
- 8.2 *Uudelleenkääriminen*: alkuperäisen kääreen poistaminen tuotteesta sen korvaamiseksi uudella kääreellä, mahdollisesti sen jälkeen kun ilman käärettä olevalle tuotteelle on tehty fyysisiä toimintoja, kuten leikkaus tai paloittelu.
- 8.3 *Tukkukauppa*: tarkoittaa elintarvikealan yritystä, johon sisältyy useita erillisiä yksiköitä, joilla on yhteiset laitokset ja osastot, joissa elintarvikkeita myydään elintarvikealan yrityksille eikä lopulliselle kuluttajalle.

## LIITE II

## ERITYISVAATIMUKSET

*Johdanto*

1. Tätä liitettä sovelletaan jalostamattomiin ja jalostettuihin eläinperäisiin tuotteisiin. Tämän liitteen vaatimuksia ei sovelleta yhdistelmätuotteisiin. On kuitenkin varmistettava, että eläinperäisten valmistusaineiden käytöstä aiheutuvat mahdolliset vaarat tunnistetaan ja niitä valvotaan sekä tarvittaessa ne poistetaan tai saatetaan hyväksytylle tasolle.
2. Jollei toisin mainita, tässä liitteessä säädettyjä vaatimuksia ei sovelleta vähittäismyyntipisteisiin.
3. Silloin kun tämän liitteen mukaisesti edellytetään laitosten hyväksymistä, sovelletaan seuraavaa:

a) Hyväksytyille laitoksille annetaan hyväksymisnumero, johon voidaan lisätä tunnuksia valmistettavien eläinperäisten tuotteiden mukaan. Tukkukauppojen hyväksymisnumeroa voidaan täydentää toisella numerolla, joka ilmaisee eläinperäisiä tuotteita myyvät tai valmistavat yksiköt tai yksikköryhmät.

b) Jäsenvaltioiden on pidettävä ajan tasalla olevaa luetteloa hyväksytyistä laitoksista ja niiden hyväksymisnumeroista.

Edellisen lisäksi myös tukkukaupat, joissa käsitellään jalostamattomia tai jalostettuja eläinperäisiä tuotteita, on hyväksyttävä.

4. Silloin kun tässä liitteessä niin edellytetään, eläinperäisissä tuotteissa on oltava soikiomainen terveysmerkki seuraavien sääntöjen mukaisesti:

a) Terveysmerkki on tehtävä laitoksessa valmistuksen aikana tai välittömästi sen jälkeen ja sen on oltava sellainen, ettei sitä voida käyttää uudestaan.

b) Terveysmerkin on oltava luettava, pysyvä ja laadittu helposti luettavin kirjaimin. Sen on oltava selvästi esillä valvontaviranomaisia varten.

c) Terveysmerkissä on oltava seuraavat tiedot:

— lähetykseen nimi, joka voi olla kirjoitettu kokonaan tai ilmaistu seuraavilla lyhenteillä:

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

— laitoksen hyväksymisnumero.

d) Terveysmerkki voidaan eläinperäisten tuotteiden tai jalostusasteesta riippuen liittää suoraan tuotteeseen, kääreeseen tai pakkaukseen tai painaa tuotteeseen, kääreeseen tai pakkaukseen kiinnitettävään pakkausmerkintään. Terveysmerkki voi olla myös kestävästä materiaalista tehty lappu, jota ei voi irrottaa.

Kuljetussäiliöissä tai suurissa pakkauksissa olevien eläinperäisten tuotteiden, jotka on tarkoitettu vähittäiskauppaan tai muussa laitoksessa myöhemmin käsiteltäviksi, jalostettaviksi tai kääritäviksi, terveysmerkki voi olla säiliön tai pakkauksen ulkopinnalla. Tässä tapauksessa vastaanottavan elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa eläinperäisten tuotteiden määristä, tyypistä, alkuperästä ja määräpaikasta.

e) Vähittäismyyntipakkauksessa olevissa yksittäisissä eläinperäisissä tuotteissa ei tarvitse olla terveysmerkkiä, jos vähittäismyyntipakkauksen ulkopinnalla on terveysmerkki.

f) Silloin, kun terveysmerkki on suoraan eläinperäisessä tuotteessa, käytettyjen värien on oltava elintarvikkeiden väriaineita koskevien yhteisön sääntöjen mukaisesti sallittuja.

g) Jos eläinperäisistä tuotteista poistetaan kääre ja myöhemmin ne kääritään uudelleen, niitä käsitellään tai jalostetaan edelleen toisessa laitoksessa, jälkimmäisen laitoksen on oltava hyväksytty ja sen on tehtävä oma terveysmerkkinsä tuotteeseen.

Tuotteissa, joihin edellä tarkoitettua terveysmerkkiä ei saa tehdä, on oltava merkki, jonka avulla tuotteiden alkuperän voi jäljittää, ja sen on oltava selvästi erilainen kuin soikiomainen terveysmerkki.

5. Kaikki vaaran vähentämistarkoituksessa tuotteisiin käytetyt aineet, juomavettä lukuun ottamatta, sekä niiden käytödellytykset on hyväksyttävä 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen tiedekomitean annettua lausuntonsa. Tämän kohdan täytäntöönpano ei rajoita tämän asetuksen muiden vaatimusten oikeanlaista noudattamista.
6. Toimivaltainen viranomainen voi tarvittaessa päättää erityisedellytyksistä erityisesti perinteisten tuotantomenetelmien huomioon ottamiseksi.

7. Tätä liitettä sovelletaan rajoittamatta eläinten terveyttä koskevia sääntöjä ja rajoittamatta eräiden tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisystä ja valvonnasta annettujen tiukempien sääntöjen soveltamista.

## I JAKSO

### Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioeläinten liha

Teurastettaviksi lähetetyt eläimet tai tapauksen mukaan jokainen eläinerä on tunnistettava siten, että sen alkuperä voidaan jäljittää.

Eläimet eivät saa olla peräisin tilalta tai alueelta, joihin sovelletaan eläinten terveyteen liittyvistä syistä annettua siirto-rajoitusta, ellei toimivaltainen viranomainen sitä salli.

## I LUKU

### TEURASTAMOJA KOSKEVAT EDELLYTYKSET

Teurastamoiden on oltava rakennettu ja varustettu seuraavien edellytysten mukaisesti:

1. Niissä on oltava asianmukaiset ja hygieeniset eläinsuojat tai ilmaston niin salliessa, odotuskarsinat, jotka on helppo puhdistaa ja desinfioida. Nämä tilat on oltava varustettu siten, että eläimiä voidaan tarvittaessa juottaa ja syöttää. Jäteveden viemärointi ei saa vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuutta.

Silloin kun toimivaltainen viranomainen katsoo sen tarpeelliseksi, niissä on myös oltava sellaiset erilliset lukittavat tilat tai ilmaston salliessa sellaiset karsinat sairaille tai sairaksi epäilyille eläimille, joissa on erillinen viemärointi ja jotka sijaitsevat siten, että tartunnat muihin eläimiin vältetään.

Eläinsuojien koolla on pystyttävä varmistamaan eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten noudattaminen. Niiden suunnittelun on oltava sellainen, että se helpottaa ante mortem -tarkastusten tekemistä, mukaan lukien eläinten tai eläinryhmien tunnistaminen.

2. Niissä on oltava teurastamohuone ja tapauksen mukaan riittävä määrä toteuttaviin toimiin soveltuvia huoneita, jotka on rakennettu siten, että vältetään lihan saastuminen varmistamalla, että:

- a) niissä on selvästi erillinen tila tainnutusta ja verenlaskua varten;
- b) sikoja teurastettaessa niissä on oltava muista toimista erillinen tila sikojen kaltausta, karvanpoistoa, kaavintaa ja polttoa varten;
- c) niissä on laitteistot, joiden avulla voidaan varmistaa, ettei liha ole kosketuksissa lattioihin, seiniin tai tarvikkeisiin;
- d) kun käytetään teurastuslinjoja, niiden on oltava suunniteltu siten, että teurastuskäsittely etenee jatkuvasti ja että vältetään ristikontaminaatio teurastuslinjan eri osien välillä;

jos samoissa tiloissa toimii useita teurastuslinjoja, näiden linjojen asianmukainen erottaminen on varmistettava ristikontaminaation välttämiseksi;

- e) seuraavat toimet on toteutettava erillään toimista, joiden aikana liha saadaan:

- mahojen ja suolien tyhjennys; pienitehoisissa teurastamoissa toimivaltainen viranomainen voi sallia mahojen ja suolien tyhjentämisen teurastamohuoneessa silloin kun siellä ei teurasteta,
- suolien ja mahojen jatkokäsittely, jos tämä tehdään teurastamossa,
- muiden eläimen osien valmistelu ja puhdistus; nyljettyjä päitä on käsiteltävä riittävän kaukana lihasta ja muista eläimen osista, jos nämä toimet toteutetaan teurastamossa eivätkä teurastuslinjassa;

- f) niissä on erillinen tila muiden eläimen osien pakkaamista varten, jos se tehdään teurastamossa;

- g) niissä on oltava riittävästi suojattu alue lihan lähettämistä varten.

3. Niissä on oltava mahdollisuus desinfioida välineet vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.
4. Suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttämien käsienvesilaitteiden hanojen pitää olla sellaisia, että niitä ei tarvitse koskettaa käsin.
5. Niissä on oltava lukittavat tilat talteen otetun lihan sekä ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todetun lihan varastointia varten.

6. Niissä on oltava erillinen paikka asianmukaisine laitteineen kuljetusvälineiden puhdistusta ja desinfiointia varten. Nämä paikat ja välineet eivät ole pakollisia, jos lähitöillä on muita virallisesti hyväksytyjä paikkoja ja välineitä.
7. Niissä on oltava lukittavat tilat, jotka on varattu sairaiden tai sairaiksi epäiltyjen eläinten teurastukseen. Tämä ei ole tarpeen, jos teurastus tapahtuu muissa toimivaltaisen viranomaisen tähän tarkoitukseen varaamissa tiloissa tai tavanomaisen teurastuskerran lopussa. Tilat on puhdistettava ja desinfioitava virallisessa valvonnassa ennen teurastuksen aloittamista uudelleen.
8. Jos lanta ja mahan tai suolten sisältö varastoidaan teurastamon alueella, niissä on oltava erityinen osasto tätä tarkoitusta varten.

## II LUKU

### LEIKKAAMOITA KOSKEVAT EDELLYTYKSET

Leikkaamot:

1. On oltava rakennettu siten, että taataan toimien jatkuva eteneminen tai että varmistetaan eri tuotantoerien erottelu.
2. Niissä on oltava erilliset varastotilat pakatulle ja suojaamattomalle lihalle, paitsi jos niitä varastoidaan eri aikoina.
3. Niissä on oltava siten varustetut leikkaamot, että kylmäketjun katkeamattomuus leikkaustoimien aikana varmistetaan.
4. Niissä on oltava suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttöä varten käsienpesulaitteet, joiden hanat ovat sellaisia, että niitä ei tarvitse koskettaa käsin.
5. Niissä on oltava mahdollisuus desinfioida välineet vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.

## III LUKU

### TEURASTUSHYGIENIA

1. Kun eläimet on tuotu teurastamoon, niiden teurastamista ei saa viivyttaa tarpeettomasti. Silloin kun se on eläinten hyvinvointia koskevista syistä tarpeen, eläimille on annettava lepoaikaa ennen teurastusta. Teurastustiloihin saa tuoda vain teurastettaviksi tarkoitettuja eläviä eläimiä, lukuun ottamatta eläimiä, joille on tehty hätäteurastus muualla kuin teurastamossa, sekä tuotantopaikalla teurastettua tarhattua riistaa ja luonnonvaraista riistaa.

Eläimiä, jotka ovat kuolleet matkan aikana tai eläinsuojissa, ei saa käyttää ihmisravinnoksi.

2. Eläinten on oltava niin puhtaita, ettei niistä koidu tarpeetonta lihan saastumisen vaaraa teurastustoimien aikana.
3. Ennen teurastusta toimivaltaisen viranomaisen on tehtävä eläimille ante mortem -tarkastus. Teurastamon hoitajien on noudatettava toimivaltaisen viranomaisen ohjeita sen varmistamiseksi, että ante mortem -tarkastus tehdään soveliaissa olosuhteissa.
4. Teurastushalliin tuodut teuraseläimet on teurastettava ilman tarpeetonta viivytystä.
5. Tainnutus, verenlasku, nylkeminen, sidonta ja sisälmysten poistaminen on tehtävä ilman tarpeetonta viivytystä siten, että vältetään lihan saastuminen. Erityisesti on huolehdittava siitä, että:
  - henkitorvi ja ruokatorvi säilyvät ehjinä verenlaskun ajan, rituaaliteurastusta lukuun ottamatta,
  - poistettaessa nahkoja ja vuotia on estettävä nahan ulkopinnan ja ruhon välinen kosketus, eivätkä hoitajat tai laitteet, jotka ovat kosketuksissa nahkojen ja vuotien ulkopinnan kanssa, saa koskea lihaan,
  - toteutetaan toimenpiteitä ruoansulatuskanavan sisällön ulostulemisen estämiseksi sisälmysten poistamisen aikana ja sisälmysten poistamiseksi mahdollisimman pian tainnutuksen jälkeen,
  - utareiden poistaminen ei saa johtaa ruhon saastumiseen maidosta.
6. Nahka on poistettava kokonaan; päätä ei kuitenkaan tarvitse nylkeä seuraavissa tapauksissa:
  - vasikoiden ja lampaiden päätä ei tarvitse nylkeä edellyttäen, että päät käsitellään siten, että lihan saastuminen vältetään,

— jos päitä, kieli ja aivot mukaan lukien, ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi.

Jos sikoja ei nyljetä, niiden karvat on poistettava välittömästi. Lihan kaltausvedestä saastumisen riskin on oltava mahdollisimman pieni. Tässä toimenpiteessä voidaan käyttää vain hyväksyttyjä lisäaineita, edellyttäen että siat huuhdellaan jälkeenpäin läpikotaisin juomakelpoisella vedellä.

7. Ruhoissa ei saa olla näkyvää fekaalikontaminaatiota. Kaikki näkyvä saastuminen on poistettava leikkaamalla.

8. Ruhot ja muut eläimen osat eivät saa olla kosketuksissa lattioihin, seiniin tai työpöytiin.

9. Teurastuksen jälkeen toimivaltaisen viranomaisen on tehtävä eläimille post mortem -tarkastus. Teurastamon hoitajien on noudatettava toimivaltaisen viranomaisen ohjeita sen varmistamiseksi, että post mortem -tarkastus tehdään soveliaissa olosuhteissa.

Ne teurastettujen eläinten osat, jotka on poistettu ruhosta ennen post mortem -tarkastusta, on voitava tunnistaa tiettyyn ruhoon kuuluviksi. Jos peniksessä ei ole tautien oireita tai muutoksia, se voidaan kuitenkin hävittää välittömästi.

Molemmista munuaisista on poistettava niitä ympäröivä rasvakudos ja kapseli.

Jos useiden eläinten veri tai muut eläimen osat kerätään samaan astiaan ennen post mortem -tarkastuksen loppuun saattamista, koko säiliön sisältö on julistettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos yhden kyseessä olevan eläimen ruho todetaan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.

Ruhot ja muut eläimen osat eivät saa olla kosketuksissa toisiinsa ennen kuin post mortem -tarkastus on saatettu loppuun.

10. Post mortem -tarkastuksen jälkeen

— alle kuusiviikkoisten nautaeläinten ja kaikkien sikojen risat on poistettava hygieenisesti,

— ihmisravinnoksi soveltumattomat osat on poistettava välittömästi laitoksen puhdasalueelta,

— talteen otettu tai ihmisravinnoksi soveltumattomaksi todettu liha ja syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet eivät saa olla kosketuksissa ihmisravinnoksi soveltuvaksi todetun lihan kanssa,

— sisälmykset tai sisälmysten osat, joita ei ole poistettu ruhosta ennen post mortem -tarkastusta, munuaisia lukuun ottamatta ja ellei sitä muualla ole erikseen täsmennetty, on poistettava, jos mahdollista, kokonaan ja mahdollisimman nopeasti.

11. Teurastus- ja post mortem -tarkastusmenettelyjen päätyttyä liha on varastoitava tämän jakson IX luvussa säädettyjen vaatimusten mukaisesti.

12. Silloin, kun laitokset on hyväksytty eri eläinlajien teurastamista varten tai tarhatun ja luonnonvaraisen riistan käsittelyä varten, on toteutettava varotoimenpiteitä ristikontaminaation estämiseksi toteuttamalla toimet eri lajeille joko eri aikaan tai eri tiloissa. Siellä on oltava erilliset laitteet tilalla teurastettujen tarhatun riistan ruhojen ja luonnonvaraisen riistan ruhojen vastaanottoon ja säilytykseen.

#### IV LUKU

##### HYGIENIA LEIKKAAMISEN JA LUIDEN POISTAMISEN AIKANA

1. Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kaviolajien ruhokäsitteilyä voidaan leikata hyväksytyissä teurastamoissa puoliruhokäsitteilyä ja puoliruhokäsitteilyä tai enintään kolmeen palaan. Muu leikkaaminen ja luiden poistaminen on tehtävä leikkamossa.

2. Lihan käsittely on järjestettävä siten, että estetään patogeenisten mikro-organismien kasvu tai toksiinien tai muiden patogeenisten aineiden muodostuminen ja erityisesti:

a) Leikattavaksi tarkoitettu liha tuodaan työtiloihin vähitellen sitä mukaa kun sitä käsitellään.

b) Leikkaamisen, luiden poistamisen, viipaloimisen, paloittelun, käärimisen ja pakkaamisen aikana lihan jäähtyminen ei saa keskeytyä.

Silloin kun lihasta poistetaan luita ja sitä leikataan ennen kuin tämän jakson IX luvussa säädetty varastointi- ja kuljetuslämpötila on saavutettu, liha on siirrettävä suoraan teurastustiloista leikkaamoon yhdellä kertaa tai kylmävarastossa tapahtuvan odotusajan jälkeen. Heti kun liha on leikattu ja tapauksen mukaan pakattu, liha on jäähdytettävä + 7 °C:seen ja muut eläimen osat + 3 °C:seen.

c) Silloin kun tilat on hyväksytty eri eläinlajien lihan leikkaamista varten, on toteutettava varotoimenpiteitä ristikontaminaation estämiseksi toteuttamalla toimet eri lajeille joko eri aikaan tai eri tiloissa.

## V LUKU

## ERITYISEDELLYTYKSET

Jäsenvaltiot voivat mukauttaa I ja II luvussa säädettyjä vaatimuksia vastaamaan sellaisten laitosten tarpeisiin, jotka sijaitsevat erityisistä maantieteellisistä haitoista kärsivillä alueilla tai joilla on toimitusvaikeuksia taikka jotka tuottavat vain paikallisille markkinoille. Hygieniä ei kuitenkaan saa vaarantua. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle tällaisia erityisiä olosuhteita koskevista yksityiskohdista.

Paikallisille markkinoille tuottavat laitokset tarkoittavat teurastamoita ja leikkaamoja, jotka markkinoivat lihan lähellä paikkaa, jossa teurastamo tai leikkaamo sijaitsee.

## VI LUKU

## HÄTÄTEURASTUS

1. Sellaisten eläinten lihaa, joille on tehty hätäteurastus vakavan fysiologisen tai toiminnallisen ongelman vuoksi, ei saa käyttää ihmisravinnoksi.
2. Sellaisten eläinten lihaa, joille on tehty hätäteurastus teurastamon ulkopuolella onnettomuuden vuoksi, saa käyttää ihmisravinnoksi paikallisilla markkinoilla, jos seuraavat edellytykset täyttyvät:
  - eläinlääkäri on tarkastanut eläimen ennen teurastusta; eläinten hyvinvointia koskevista syistä eläin voidaan kuitenkin tarvittaessa teurastaa ennen eläinlääkärin tarkastusta,
  - eläin on teurastettu tainnutuksen jälkeen, siitä on laskettu veri ja mahdollisesti poistettu sisälmykset paikalla, eläinlääkäri voi sallia ampumisen erityistapauksissa,
  - teurastettu eläin, josta on laskettu veri, kuljetetaan mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeen tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa tähän tarkoitukseen hyväksyttyyn teurastamoon. Jos teurastettua eläintä ei voida tuoda tunnin sisällä tällaiseen teurastamoon, se on kuljetettava säiliössä tai kulkuneuvossa, jonka sisälämpötila pidetään välillä 0–4 °C. Sisälmykset on poistettava niin pian kuin mahdollista. Jos teurastuksen ja sisälmysten poistamisen välinen aika on liian pitkä, virkaeläinlääkäri voi vaatia erityistarkastuksen tekemistä post mortem -tarkastuksen yhteydessä. Jos sisälmykset poistetaan paikalla, ne on toimitettava teurastamoon ruhon mukana,
  - teurastamoon kuljetuksen ajan teurastettu eläin ja tapauksen mukaan sisälmykset on kuljetettava hygieenisesti ja niiden mukana on oltava teurastuksen määränneen eläinlääkärin antama todistus, jossa annetaan ante mortem -tarkastuksen tulokset, ilmoitetaan teurastuksen ajankohta ja eläimelle mahdollisesti annetun hoidon luonne, sekä tarvittaessa, sisälmysten tarkastuksen tulos,
  - teurastettu eläin on julistettu kokonaan tai osittain ihmisravinnoksi kelpaavaksi sen jälkeen kun sille on tehty yksityiskohtainen post mortem -tarkastus ja tarvittaessa lisäksi bakteriologinen ja jäämätutkimus,
  - lihassa ei ole terveysterveystarkastusta, vaan toimivaltaisen viranomaisen hyväksymä tunnistusmerkki.
3. Sellaisten eläinten liha, joille on tehty hätäteurastus teurastamossa onnettomuuden vuoksi, voidaan saattaa markkinoille, jos eläimelle on tehty tarkastus ennen teurastusta ja jollei eläimessä ole todettu muita vakavia vaurioita kuin juuri ennen teurastusta sattuneet vauriot ja jos se on julistettu kokonaan tai osittain ihmisravinnoksi kelpaavaksi sen jälkeen kun sille on tehty yksityiskohtainen post mortem -tarkastus.

## VII LUKU

## LAITOSTEN HYVÄKSYMINEN JA REKISTERÖINTI

Teurastamojen, leikkaamoiden ja kylmävarastojen on oltava toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä ja niille on annettava hyväksymisnumero. Pientuotantolaitokset, jotka jakelevat tuotteitaan vain paikallisille markkinoille, voidaan kuitenkin vain rekisteröidä. Tällaiset laitokset eivät saa käyttää VIII luvussa tarkoitettua terveysterveystarkastusta.

## VIII LUKU

## TERVEYSMERKINTÄ

1. Lihan merkintä tehdään virkaeläinlääkärin vastuulla siten, että tämä valvoo merkinnän tekemistä ja pitää valvonnassaan lihan merkitsemisessä käytettävän leiman. Hän antaa leiman avustajille tai nimetyille laitoksen työntekijöille merkinnän tekohetkellä tähän tarkoitukseen vaadituksi ajaksi.

Terveysmerkkien poistaminen on sallittua vain, jos lihaa käsitellään edelleen toisessa erillisessä hyväksytyssä laitoksessa, jossa alkuperäinen merkki korvataan laitoksen omalla merkillä.

2. Post mortem -tarkastuksen jälkeen ruhot, puoliruhot, neljännekset ja kolmeen osaan leikatut ruhot on leimattava musteella tai polttomerkittävä ulkopinnalle sen varmistamiseksi, että niiden alkuperäteurastamo on helposti tunnistettavissa.
3. Maksat on polttomerkittävä, paitsi jos ne ovat kääreessä tai pakkauksessa.
4. Leikkaamosta saadun leikatun lihan tai pakattujen leikattujen muiden eläimen osien osalta merkintä tehdään pakkaukseen kiinnitettyyn pakkausmerkintään tai painetaan pakkaukseen. Silloin leikattu liha tai muun eläimen osat ovat kääreessä, lipuke voidaan kiinnittää kääreeseen siten, että merkki tuhoutuu silloin kun kääre avataan.
5. Terveysmerkissä voi olla lihan terveystarkastuksen tehneen virkaeläinlääkärin maininta.

## IX LUKU

### VARASTOINTI, KULJETUS JA KYSYTTÄMINEN

1. Lukuun ottamatta tilannetta, jolloin liha leikataan ja siitä poistetaan luut lämpimänä, ruhon liha on välittömästi post mortem -tarkastuksen jälkeen jäähdytettävä + 7 °C:n sisälämpötilaan ja muut eläimen osat + 3 °C:n sisälämpötilaan sellaisen jäähtymiskäyrän mukaisesti, jolla varmistetaan lämpötilan jatkuva lasku. Ilmanvaihdon on jäähdyttämisen aikana oltava riittävä, jotta lihan pinnalle ei tiivisty vettä.

Tapauskohteisesti voidaan myöntää poikkeuksia tästä vaatimuksesta lihan kypsytykseen liittyvistä käytännön syistä, kun liha kuljetetaan teurastamon välittömässä läheisyydessä sijaitseviin leikkaamoihin tai lihakauppoihin sillä edellytyksellä, että tällainen kuljetus kestää enintään tunnin.

2. Jäädettäväksi tarkoitettu liha on jäädettävä tarpeettomasti viivyttämättä, huomioon ottaen tarvittaessa jäädettämistä edeltävä vakioitumisaika.
3. Suojaamaton liha on varastoitava eri tilassa kuin pakattu liha, paitsi jos ne varastoidaan eri aikoina.
4. Ruhoja, puoliruhoja, enintään kolmeen tukkuosaan leikattuja puoliruhoja ja neljännesruhoja voidaan kuljettaa 1 kohdassa vahvistettuja lämpötiloja korkeammissa lämpötiloissa 6 artiklassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti tiedekomitean kuulemisen jälkeen erikseen vahvistettavilla edellytyksillä.
5. Liha ei saa olla suorassa kosketuksessa lattian kanssa. Säiliöitä ei saa sijoittaa suoraan lattialle.
6. Pakattua lihaa ei saa kuljettaa pakkaamattoman lihan kanssa, ellei käytössä ole asianmukaista fyysistä erottelumenetelmää. Mahoja ei saa kuljettaa, ellei niitä ole kaltattu tai puhdistettu, eikä päitä ja sorkkia, ellei niitä ole nyljety tai kaltattu ja karvottu.

## X LUKU

### LISÄTAKKEET

Salmonellan osalta Ruotsiin ja Suomeen tarkoitettuun naudanlihaan ja siansukuisten eläinten lihaan sovelletaan seuraavia sääntöjä:

- a) lähetyksille on tehty mikrobiologinen koe ottamalla näyte alkuperälaitoksessa,
- b) a alakohdassa säädettyjä kokeita ei tarvitse tehdä naudan- ja siansukuisten eläinten lihan lähetyksille, jotka on tarkoitettu pastöroitaviksi, steriloitaviksi tai käsittelyyn, jolla on vastaava vaikutus,
- c) a alakohdassa tarkoitettuja kokeita ei tarvitse tehdä lihalle, joka on peräisin sellaisesta laitoksesta, jossa sovelletaan komission 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen tunnustamaa Ruotsissa ja Suomessa hyväksyttyä ohjelmaa vastaavaa toimintaohjelmaa.

Komissio voi muuttaa ja saattaa ajan tasalle jäsenvaltioiden toimintaohjelmia 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

## II JAKSO

**Siipikarjanliha**

Tämän osan vaatimuksia sovelletaan vastaavasti jäniseläinten lihaan.

Sileälästäisiä lintuja on käsiteltävä jäljempänä annettujen vaatimusten mukaisesti, mutta lintujen kokoon suhteutetuin välinein hygienian varmistamiseksi.

## I LUKU

**LINTUJEN KULJETUS TEURASTAMOON**

1. Tilalta keruun ja kuljetuksen aikana lintuja on käsiteltävä varovasti eikä niille saa aiheutua tarpeetonta kärsimystä. Vain lintuja, joissa ei ilmene taudin oireita tai muita puutteita, saa kuljettaa. Tapauksen mukaan linnut, joissa on oireita taudeista tai jotka ovat peräisin parvista, joiden tiedetään olevan kansanterveyden kannalta tärkeiden taudinaiheuttajien saastuttamia, on kuljetettava toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa.
2. Elävien lintujen keruuseen käytettävät laitteet on puhdistettava ja desinfioitava ennen käyttöä. Siipikarjan teurastamoon kuljetukseen käytettävien häkkien on oltava valmistettu ruostumattomasta materiaalista, ja niiden on oltava helppoja puhdistaa ja desinfioida.
3. Kun linnut tuodaan teurastamoon, niiden on annettava levätä ennen teurastusta.

## II LUKU

**TEURASTAMOJA KOSKEVAT EDELLYTYKSET**

Teurastamoissa on oltava:

1. Huone tai katettu tila eläinten vastaanottamista ja teurastusta edeltävää tarkastusta varten.
2. Ne on oltava rakennettu siten, että vältetään lihan saastuminen varmistamalla erityisesti, että:
  - niissä on teurastustilat tainnutuksen ja verenlaskun ja toisaalta kynimisen ja mahdollisen kaltauksen suorittamiseksi eri paikoissa,
  - niissä on sisälmysten poistamiseen ja lintujen käsittelyyn tarkoitettu tila, joka on mitoitettu siten, että sisälmysten poistaminen suoritetaan riittävän etäällä muista työpisteistä tai väliseinillä erotetussa paikassa muiden työpisteiden saastumisen estämiseksi,
  - teurastuslinjojen on oltava suunniteltu siten, että teurastuskäsittely etenee jatkuvasti ja että vältetään ristikontaminaatio teurastuslinjan eri osien välillä sekä ruhojen kosketus seiniin, laitteisiin jne.
  - niissä on oltava riittävästi suojattu alue lihan lähettämistä varten.
3. Niissä on oltava riittävän suuret jäähdytystilat tuotannon määrään nähden.
4. Niissä on oltava lukittavat tilat talteen otetun lihan kylmävarastointia varten.
5. Niissä on oltava mahdollisuus desinfioida välineet vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.
6. Suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttämien käsienpesulaitteiden hanojen pitää olla sellaisia, että niitä ei tarvitse koskettaa käsin.
7. Niissä on oltava erillinen paikka asianmukaisine laitteineen kuljetusvälineiden puhdistusta ja desinfiointia varten ja tapauksen mukaan kuljetusvälineistöä, kuten ritiläkoreja. Nämä paikat ja välineet eivät ole pakollisia, jos lähistöllä on muita virallisesti hyväksytyjä paikkoja ja välineitä.

## III LUKU

**LEIKKAAMOITA KOSKEVAT EDELLYTYKSET**

Leikkaamot:

1. On oltava rakennettu siten, että taataan toimien jatkuva eteneminen tai että varmistetaan eri erien erottelu.

2. Niissä on oltava erilliset varastotilat pakatulle ja suojaamattomalle lihalle, paitsi jos niitä varastoidaan eri aikoina.
3. Niissä on oltava siten varustetut leikkaamot, että kylmäketjun katkeamattomuus leikkaustoimien aikana varmistetaan.
4. Suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttämien käsienpesulaitteiden hanojen pitää olla sellaisia, että niitä ei tarvitse koskettaa käsin.
5. Niissä on oltava mahdollisuus desinfioida välineet vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.

Jos seuraavia toimenpiteitä tehdään leikkaamossa, siellä on oltava:

- tila sellaisten rasvaisen siipikarjan maksan ("foie gras") tuotantoa varten kasvatettujen hanhien ja ankkujen sisälmysten poistamiseen, joiden tainnutus, verenlasku ja kyniminen on tehty lihotustilalla,
- tila siipikarjalle, jonka sisälmysten poistamista on lykätty ("New York dressed"),

jolleivät nämä toiminnot tapahdu ajallisesti erillään leikkaustoiminnoista ja sillä edellytyksellä, että sovelletaan asianmukaisia puhdistus- ja desinfektointimenettelyjä.

#### IV LUKU

##### TEURASTUSHYGIENIA

1. Elävän siipikarjan kuljetukseen käytettävät häkit on puhdistettava ja desinfioitava aina käytön jälkeen.
2. Teurastustiloihin saa tuoda vain eläviä teurastettaviksi tarkoitettuja eläimiä, lukuun ottamatta kuitenkin tuotanto-paikassa teurastettuja sileälästäisiä lintuja, tilalla teurastettua "New York Dressed" -siipikarjaa, luonnonvaraista pienriistaa sekä rasvaisen siipikarjan maksan ("foie gras") tuotantoa varten kasvatettuja hanhia ja ankoja, joiden tainnutus, verenlasku ja kyniminen on tehty lihotustilalla.

Eläimiä, jotka ovat kuolleet kuljetuksen aikana tai ennen teurastusta, ei saa käyttää ihmisravinnoksi.

3. Silloin kun yhteisön lainsäädännössä niin edellytetään, toimivaltaisen viranomaisen on tehtävä ennen teurastusta eläimille ante mortem -tarkastus. Teurastamon hoitajien on noudatettava toimivaltaisen viranomaisen ohjeita sen varmistamiseksi, että ante mortem -tarkastus tehdään soveliaissa olosuhteissa.
4. Silloin, kun laitokset on hyväksytty eri eläinlajien teurastamista varten tai tarhattujen sileälästäisten lintujen ja luonnonvaraisen pienriistan käsittelyä varten, on toteutettava varotoimenpiteitä ristikontaminaation estämiseksi toteuttamalla toimet eri lajeille joko eri aikaan tai eri tiloissa. Siellä on oltava erilliset laitteet tilalla teurastettujen sileälästäisten lintujen ruhojen ja luonnonvaraisen pienriistan ruhojen vastaanottoon ja säilytykseen.
5. Teurastamotilaan tuodut eläimet on teurastettava välittömästi tainnutuksen jälkeen, paitsi jos kyseessä on uskonnollinen riitti.
6. Tainnutus, verenlasku, nylkeminen tai kyniminen, mahan poisto ja sisälmysten poistaminen on tehtävä ilman viivytystä siten, että vältetään lihan saastuminen. Erityisesti on varmistettava, että sisälmysten poistamisen aikana toteutetaan toimenpiteitä ruoansulatuskanavan sisällön ulostulemisen estämiseksi.
7. Teurastetuille eläimille on tehtävä post mortem -tarkastus toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa. Teurastamon hoitajien on noudatettava toimivaltaisen viranomaisen ohjeita sen varmistamiseksi, että post mortem -tarkastus tehdään soveliaissa olosuhteissa varmistamalla erityisesti, että teurastettu siipikarja voidaan tarkastaa asianmukaisesti.
8. Sisälmykset tai sisälmysten osat, joita ei ole poistettu ruhosta ennen post mortem -tarkastusta, munuaisia lukuun ottamatta, on poistettava, jos mahdollista, kokonaan ja mahdollisimman pian tarkastuksen jälkeen.
9. Tarkastuksen ja sisälmysten poistamisen jälkeen teurastetut linnut on puhdistettava ja jäädytettävä enintään + 4 °C:n lämpötilaan niin pian kuin mahdollista, paitsi jos liha leikataan vielä lämpimänä.

Tuotantotilalta saatua "New York dressed" -siipikarjaa voidaan pitää 15 päivän ajan enintään + 4 °C:n lämpötilassa; siipikarjasta on kuitenkin viimeistään tämän ajan kuluttua poistettava sisälmykset teurastamossa tai leikkaamossa. Tällaisen siipikarjan mukana on oltava toimivaltaisen viranomaisen allekirjoittama todistus, jossa vakuutetaan, että ruhot, joista ei ole poistettu sisälmyksiä, ovat peräisin alkuperätilalla ennen teurastusta tarkastetuista linnuista, jotka on todettu tarkastushetkellä terveiksi.

10. Silloin kun siipikarjan ruhoille tehdään vesijäähdytys, on otettava huomioon seuraavaa:
- a) ristikontaminaation välttämiseksi on toteutettava kaikki tarvittavat varotoimenpiteet ottaen huomioon sellaiset tekijät kuin ruhon paino, veden lämpötila, veden virtaaman määrä ja suunta sekä jäähdytysaika,
  - b) laitteisto on tyhjennettävä kokonaan, puhdistettava ja desinfioitava aina kun se on tarpeellista,
  - c) kalibroidun valvontalaitteiston on jatkuvasti rekisteröitävä seuraavia:
    - vedenkulutus vesijäähdytystä edeltävässä suihkutuksessa,
    - altaan tai altaiden veden lämpötila ruhojen tulo- ja poistumiskohdissa,
    - vedenkulutus vesijäähdytyksen aikana,
    - upotettujen ruhojen kokonaispaino.
11. Sairaita, sairaksi epäiltyjä lintuja tai lintuja, 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 on toteutettava toimia saastumisen estämiseksi; tilat on puhdistettava ja desinfioitava ennen kuin niitä käytetään uudelleen.

## V LUKU

### HYGIENIA LEIKKAAMISEN JA LUIDEN POISTAMISEN AIKANA

Lihan käsittely on järjestettävä siten, että estetään patogeenisten mikro-organismien kasvu tai toksiinien tai muiden patogeenisten aineiden muodostuminen ja erityisesti:

1. Leikattavaksi tarkoitettu liha tuodaan työtiloihin vähitellen sitä mukaa kun sitä käsitellään.
2. Leikkaamisen, luiden poistamisen, viipaloinnin, paloittelun, käärimisen ja pakkaamisen aikana lihan jäähtyminen ei saa keskeytyä.

Silloin kun lihasta poistetaan luita ja sitä leikataan ennen kuin sen lämpötila saavuttaa + 4 °C, liha on siirrettävä suoraan teurastustiloista leikkaamoon yhdellä kertaa tai kylmävarastossa tapahtuvan odotusajan jälkeen. Leikkaaminen on tehtävä heti siirron jälkeen.
3. Heti kun liha on leikattu ja tarvittaessa kääritty ja pakattu, se on jäähdytettävä + 4 °C:seen.
4. Silloin kun tilat on hyväksytty eri eläinlajien lihan leikkaamista varten tai "New York Dressed" -siipikarjan ja luonnonvaraisen pienriistan käsittelyä varten, on toteutettava varotoimenpiteitä ristikontaminaation estämiseksi toteuttamalla toimet eri lajeille joko eri aikaan tai eri tiloissa.

## VI LUKU

### ERITYISEDELLYTYKSET

1. Jäsenvaltiot voivat mukauttaa II ja III luvussa säädettyjä vaatimuksia vastaamaan sellaisten laitosten tarpeisiin, jotka sijaitsevat erityisistä maantieteellisistä haitoista kärsivillä alueilla tai joilla on toimitusvaikeuksia taikka jotka tuottavat vain paikallisille markkinoille. Hygieniä ei kuitenkaan saa vaarantua. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle tällaisia erityisiä olosuhteita koskevista yksityiskohdista.

Paikallisille markkinoille tuottavat laitokset tarkoittavat tiloja, joiden vuosituotanto on alle 10 000 lintua ja jotka toimittavat pieniä määriä itse tuottamaansa tuoretta siipikarjanlihaa:

- joko suoraan lopulliselle kuluttajalle itse tilalla tai viikoittaisilla markkinoilla tilan läheisyydessä, tai
- vähittäismyyjille suoramyyntiin lopulliselle kuluttajalle edellyttäen, että tällaiset vähittäismyyjät harjoittavat toimintaansa samalla tai vierekkäisellä paikkakunnalla kuin tuottaja.

2. Jäsenvaltiot voivat

- sallia tähän tarkoitukseen hyväksytyissä laitoksissa sellaisten tarhattujen riistalintujen ja tarhatun pienriistaeläinten jatkokäsittelyn, jotka on teurastettu ja joille on tehty verenlasku tilalla,
- myöntää poikkeuksen teurastusta ja sisälmysten poistamista koskeviin säännöksiin, jos kyseessä on sellaisten tarhattujen riistalintujen tuotanto, joilta sisälmykset on poistettu osittain tai niitä ei ole poistettu lainkaan.

3. Rasvaisen siipikarjan maksan ("foie gras") tuotantoon tarkoitetuille linnuille voidaan tehdä teurastus, verenlasku ja kyneminen lihotustilalla, sillä edellytyksellä, että nämä toimet tehdään hygieniasäännöt täysin täyttävässä erillisessä tilassa. Ruhot, joista ei ole poistettu sisälmyksiä, on kuljetettava välittömästi kylmäketjun periaatteita noudattaen teurastamoon tai leikkaamoon, jossa on erityinen tila sisälmysten poistamiseksi ruhoista 24 tunnin kuluessa toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa. Kuljetuksen aikana tällaisten siipikarjanruhojen mukana on oltava virkaeläinlääkärin allekirjoittama todistus alkuperäparven terveydentilasta ja tuotantotilan hygieniasta.
4. Silloin kun toimivaltainen viranomainen sallii eläinten teurastuksen tilalla 3 kohdan mukaisesti, sovelletaan seuraavia edellytyksiä:
- tilalla tehdään säännöllisesti eläinlääkärin tarkastus eikä siihen sovelleta mitään eläinten terveyttä tai kansanterveyttä koskevia rajoituksia,
  - toimivaltaiselle viranomaiselle ilmoitetaan etukäteen lintujen teurastuspäivä,
  - tilalla on oltava mahdollisuus eläinten kokoamiseen, jotta linnuille voidaan tehdä ante mortem -tarkastus,
  - tilalla on oltava lintujen hygieeniseen teurastukseen ja niiden jatkokäsittelyyn soveltuvat tilat,
  - eläinten hyvinvointia koskevia vaatimuksia on noudatettava.

## VII LUKU

### LAITOSTEN HYVÄKSYMINEN JA REKISTERÖINTI

Teurastamojen, leikkaamoiden ja kylmävarastojen on oltava toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä ja niille on annettava hyväksymisnumero. Edellä VI luvussa tarkoitettut pientuotantolaitokset, jotka jakelevat tuotteitaan vain paikallisille markkinoille, voidaan kuitenkin vain rekisteröidä.

## VIII LUKU

### LISÄTAKEET

Ruotsiin ja Suomeen tarkoitettuun kanan-, kalkkunan-, helmikanan-, ankan- ja hanhenlihaan sovelletaan salmonellan osalta seuraavia sääntöjä:

- a) lähetyksille on tehty mikrobiologinen koe ottamalla näyte alkuperälaitoksessa,
- b) a alakohdassa tarkoitettuja kokeita ei tarvitse tehdä lihalle, joka on peräisin sellaisesta laitoksesta, jossa sovelletaan komission 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen tunnustamaa Ruotsissa ja Suomessa hyväksyttyä ohjelmaa vastaavaa toimintaohjelmaa.

Komissio voi muuttaa ja saattaa ajan tasalle jäsenvaltioiden toimintaohjelmia 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

## III JAKSO

### Tarhatun riistan liha

1. Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden (hirven- ja siansukuiset eläimet) tuotantoon ja kaupan pitämiseen sovelletaan kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioiden lihaa koskevia säännöksiä.
2. Kananlihaa koskevia säännöksiä sovelletaan sileälastaisten lintujen lihan tuotantoon ja kaupan pitämiseen.
3. Sen estämättä, mitä 1 ja 2 kohdassa säädetään, toimivaltainen viranomainen voi sallia tarhatun riistan teurastamisen alkuperäpaikalla, jos sitä ei voida kuljettaa, jotta vältettäisiin käsittelijälle koituvat riskit taikka eläinten hyvinvoinnin suojaamiseksi. Tämä lupa voidaan antaa, jos:
- riistalle tehdään säännöllisesti eläinlääkärin tarkastus eikä siihen sovelleta mitään eläinten terveyttä tai kansanterveyttä koskevia rajoituksia,
  - eläinten omistaja esittää pyynnön,
  - toimivaltaiselle viranomaiselle ilmoitetaan etukäteen eläinten teurastuspäivä,

- tilalla on mahdollisuus eläinten kokoamiseen, jotta eläinryhmälle voidaan tehdä ante mortem -tarkastus,
  - tilalla on eläinten teurastukseen, pistämiseen ja verenlaskuun sekä - jos siellä kynytään sileälataisia lintuja - kynimiseen soveltuvat tilat,
  - pistämistä ja verenlaskua edeltää direktiivin 93/119/EY mukaisesti tehty tainnutus, teurastus ampumalla voidaan sallia,
  - teurastetut eläimet, joista on laskettu veri, kuljetetaan tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa ripustettuina hyväksyttyyn laitokseen mahdollisimman pian teurastuksen jälkeen. Kun kasvatuspaikassa teurastettuja eläimiä ei voida tuoda tunnin sisällä hyväksyttyyn laitokseen, ne on kuljetettava säiliössä tai kulkuneuvossa, jonka sisälämpötila pidetään välillä 0–4 °C. Sisälmykset on poistettava niin pian kuin mahdollista tainnutuksen ja verenlaskun jälkeen,
  - teurastettujen eläinten mukana on niiden hyväksyttyyn laitokseen kuljettamisen aikana virkaeläinlääkärin antama ja allekirjoittama todistus, josta ilmenee ante mortem -tarkastuksen hyväksyttävä lopputulos, verenlaskun oikea suorittaminen ja teurastusajankohta.
4. Yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitettujen porojen teurastustoimenpiteet voidaan toteuttaa siirrettävissä teurastusyksiköissä kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläntien lihaa koskevien säännösten mukaisesti. Edellä 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä mukaisesti ja tiedekomitean annettua lausuntonsa, vahvistetaan edellytykset, joilla siirrettäviä teurastamoja voidaan käyttää muiden lajien teurastukseen.

#### IV JAKSO

##### Luonnonvaraisen riistan liha

Tätä jaksoa ei sovelleta matkailijoiden kuljettamiin metsästysmuistoihin tai tapettuun luonnonvaraiseen riistaan, sikäli kuin pientä luonnonvaraista riistaa on pieni määrä tai suurta luonnonvaraista riistaa on yksi kappale ja sikäli kuin olosuhteista ilmenee, ettei riista ole tarkoitettu kaupallisiin tarkoituksiin ja edellyttäen, että se ei ole lähtöisin alueelta, johon sovelletaan eläinten terveyteen liittyviä rajoituksia tai rajoituksia jäämien vuoksi.

#### I LUKU

##### METSÄSTÄJIEN TERVEYS- JA HYGIENIAKOULUTUS

1. Luonnonvaraisen riistan metsästyksestä ja sen markkinoille saattamisesta vastuussa olevilla henkilöillä on oltava riittävästi tietoa luonnonvaraisen riistan hygieniasta ja patologiasta luonnonvaraisen riistan alustavan tutkimuksen tekemiseksi paikalla.

Tätä tarkoitusta varten jäsenvaltioiden on järjestettävä koulutusohjelmat metsästäjille, riistamestareille, riistanhoitajille jne., joihin sisältyy vähintään seuraavat aineet:

- luonnonvaraisten riistaeläinten normaali anatomia, fysiologia ja käyttäytyminen,
- luonnonvaraisen riistan taudeista johtuva epänormaali käyttäytyminen ja patologiset muutokset, ympäristösaasteet ja muut tekijät, jotka voivat vaikuttaa ihmisten terveyteen riistaravinnon kautta,
- luonnonvaraisten riistaeläinten tappamisen jälkeisen käsittelyn, kuljetuksen, sisälmysten poistamisen jne. hygieniasäännöt ja oikeat tekniikat,
- luonnonvaraisen riistan markkinoille saattamisen terveys- ja hygieniavedellytyksiä koskeva lainsäädäntö, asetukset ja hallinnolliset määräykset.

Tämä koulutus olisi mahdollisuuksien mukaan järjestettävä yhteistyössä virallisesti tunnustettujen metsästysjärjestöjen kanssa sen varmistamiseksi, että jatkuvasti pyritään ohjaamaan metsästäjiä ja opettamaan heille mahdollisia luonnonvaraisen riistan lihasta johtuvia kansanterveyttä koskevia riskejä.

2. Metsästäjien, tai vähintään yhden henkilön metsästysseurueesta, on saatava edellä mainituissa koulutusjärjestelmissä kelpoisuus suorittaa terveystarkastus metsästetyille eläimille.

#### II LUKU

##### LUONNONVARAISEN RIISTAN TAPPAMINEN, SISÄLMYSTEN POISTAMINEN JA KULJETUS HYVÄKSYTTYYN LAITOKSEEN

1. Tappamisen jälkeen luonnonvaraisen suurriistan maha ja suolet on poistettava; luonnonvaraisesta pienriistasta voidaan poistaa sisälmykset kokonaan tai osittain paikalla tai riistan käsittelylaitoksessa.

2. Metsästäjän, I luvun 2 kohdassa tarkoitetun kelpoisuusehdot täyttävän henkilön tai tapauksen mukaan eläinlääkäriin on tarkastettava metsästetyt eläimet niin pian kuin mahdollista tappamisen ja avaamisen jälkeen sellaisten ominaisuuksien havaitsemiseksi, joiden perusteella lihan voisi todeta olevan terveydelle vaarallista.

a) Silloin kun näitä ominaisuuksia ei todeta tai ei epäillä ympäristösaasteita, riista voidaan joko luovuttaa suoraan yksityiseen kulutukseen tai kuljettaa niin pian kuin mahdollista riistan keräyskeskukseen tai käsittelylaitokseen. Riistan keräyskeskuksessa riistalle ei saa tehdä mitään toimenpiteitä. Riistan käsittelylaitoksessa riista on annettava toimivaltaisen viranomaisen tarkastettavaksi. Jollei riistan ruhon mukana ole kelpoisuusehdot täyttävän metsästäjän tai I luvun 2 kohdassa tarkoitetun henkilön antamaa todistusta, jossa todetaan, että riistassa ei ole ilmennyt epätavallisia piirteitä eikä ole epäilty ympäristösaasteita, luonnonvaraisen suurriistan rintaontelon elinten, myös silloin kun ne on irrotettu ruhosta, munuaisten sekä tapauksen mukaan maksan ja pernan on oltava ruhon mukana, ja ne on merkittävä siten, että sisälmysten tarkastus voidaan tehdä muun ruhon tarkastuksen yhteydessä; pää voidaan irrottaa metsästysmuistoksi.

b) Jos ennen pyyntiä on havaittu epätavallista käyttäytymistä tai tarkastuksen aikana on havaittu patologisia muutoksia tai jos epäillään ympäristösaasteita, ruho sisälmyksineen on kuljetettava riistan käsittelylaitokseen täydellistä post mortem -tarkastusta varten ja toimivaltaisen viranomaisen on varmistettava, että metsästäjä ilmoittaa tästä virkaeläinlääkärille. Virkaeläinlääkäriin on tehtävä ruholle tarvittavat kokeet vaurion luonteen diagnosoimiseksi. Diagnosoinnin jälkeen virkaeläinlääkäri määrittää, soveltuuko ruho ihmisravinnoksi.

On varmistettava, että lajeille, jotka voivat olla *Trichinella spiralis* -sukkulamadon saastuttamia, tehdään virallisesti tunnistetussa laboratoriossa tutkimus tämän loisen mahdollisen esiintymisen toteamiseksi ennen kuin ne luovutetaan ihmisravinnoksi.

Metsästäjät tai I luvun 2 kohdassa tarkoitetut henkilöt ovat vastuussa kaikista tekemistään päätöksistä, jotka liittyvät luonnonvaraisen riistan terveysriskiä koskevaan tarkastukseen.

Jos metsästäjä ei täytä kelpoisuusehtoja tai jos metsästysseurueessa ei ole I luvun 2 kohdassa tarkoitettua kelpoisuusehdot täyttävää henkilöä, metsästetty eläin ja sen sisälmykset on vietävä toimivaltaisen viranomaisen tarkastettaviksi riistan käsittelylaitokseen.

3. Ruhot ja sisälmykset on siirrettävä 12 tunnin kuluessa tappamisesta riistan käsittelylaitokseen tai keräyskeskukseen, jossa ne on jäähdytettävä vaadittuun lämpötilaan. Jos riista tuodaan ensin keräyskeskukseen, se on 12 tunnin kuluessa tuonnista siirrettävä riistan käsittelylaitokseen; syrjäisillä alueilla, joilla ilmasto-olot sen sallivat, siirto voidaan tehdä toimivaltaisen viranomaisen vahvistaman ajan kuluessa. Ruhojen kasaaminen ja pinoaminen on kiellettyä kuljetuksen aikana riistan keräyskeskukseen ja riistan käsittelylaitokseen.

4. Luonnonvaraisen riistan ruhot on jäähdytettävä, suurriista enintään + 7 °C:n lämpötilaan ja pienriista enintään + 4 °C:n lämpötilaan.

5. Jos pidetään kaupan nylkemätöntä suurriistaa,

a) niiden sisälmyksille on oltava tehty post mortem -tarkastus suurriistan käsittelylaitoksessa,

b) sen mukana on oltava virkaeläinlääkäriin allekirjoittama terveystodistus, jolla varmennetaan, että post mortem -tarkastuksen tulos oli tyydyttävä,

c) sen on oltava jäähdytetty lämpötilaan, joka ei saa ylittää:

— + 7 °C:ta, ja se on pidettävä tämän lämpötilan alapuolella enintään 7 päivän ajan post mortem -tarkastuksesta, tai

— + 1 °C:ta, ja se on pidettävä tämän lämpötilan alapuolella enintään 15 päivän ajan post mortem -tarkastuksesta,

d) se on varastoitava ja käsiteltävä erillään muista elintarvikkeista.

Tällaisessa nylkemättömässä luonnonvaraisessa riistassa ei saa olla terveystarkkii ellei sille ole riistan käsittelylaitoksessa tapahtuneen nylkemisen jälkeen tehty post mortem -tarkastusta ja sitä ole todettu ihmisravinnoksi kelpaavaksi.

## III LUKU

**RIISTAN KÄSITTELYLAITOKSIA KOSKEVAT HYGIENIASÄÄNNÖKSET**

1. Luonnonvaraisen riistan liha on valmistettava hyväksytyssä riistan käsittelylaitoksessa.
2. Sisälmysten poistaminen on tehtävä ilman tarpeetonta viivytystä, kun riista on tuotu luonnonvaraisen riistan käsittelylaitokseen, jos sisälmyksiä ei ole poistettu paikan päällä. Keuhkot, sydän, munuaiset, välikarsina ja tapauksen mukaan maksa ja perna voidaan joko poistaa tai jättää ruohon luonnolliseen yhteyteensä.
3. Leikkaamisen, luuttomaksi leikkaamisen, käärimisen ja pakkaamisen aikana luonnonvaraisen suurriistan lihan sisälämpötila on pidettävä jatkuvasti enintään + 7 °C:ssa ja luonnonvaraisen pienriistan sisälämpötila enintään + 4 °C:ssa.

## IV LUKU

**LAITOSTEN REKISTERÖINTI JA HYVÄKSYMINEN**

1. Riistan keräyskeskukset on rekisteröitävä.
2. Riistan käsittelylaitokset on hyväksyttävä.

## V JAKSO

**Jauheliha, raakalihavalmisteet ja mekaanisesti eroteltu tai talteenotettu liha**

Tätä jaksoa ei sovelleta jalostusteollisuuden tarkoitettujen jauhelihan tuotantoon ja kaupan pitämiseen; tällaiseen lihaan sovelletaan tuoreeseen lihaan sovellettavia vaatimuksia.

## I LUKU

**TUOTANTOLAITOKSET**

1. Tuotantotiloissa on oltava siten varustetut leikkaamot, että varmistetaan kylmäketjun katkeamattomuus toimien aikana.
2. On varmistettava, että tuotteet ovat mikrobiologisesti turvallisia.
3. Laitosten on oltava toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä.

## II LUKU

**JAUHELIHA**

1. Raaka-aineita koskevat vaatimukset:
  - a) jauhelihan on oltava valmistettu luustolihaksista (niihin liittyvät rasvakudokset mukaan luettuna);
  - b) jauhelihan valmistuksessa käytettävästä jäädytetystä tai pakastetusta lihasta on oltava poistettu luut ennen jäädytystä ja sen varastointiajan luiden poistamisen jälkeen on oltava rajoitettu;
  - c) toimivaltainen viranomainen voi sallia lihan luiden poistamisen paikalla välittömästi ennen lihan jauhamista silloin, kun tämä toimenpide toteutetaan tyydyttävissä hygieni- ja laatuolosuhteissa;
  - d) silloin, kun se on valmistettu jäähdytetystä lihasta, liha on käytettävä:
    - viimeistään kuuden päivän kuluessa eläinten teurastuksesta, tai
    - viimeistään 15 päivän kuluessa eläinten teurastuksesta, jos kyseessä on luuttomaksi leikattu tyhjiöpakattu naudanliha;
  - e) aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan puutteellista lihaa ei kuitenkaan saa koskaan käyttää jauhelihan tuotannossa;
  - f) jauheliha ei saa olla peräisin
    - leikkuun jättepaloista, muista leikkuuosista kuin kokonaisista lihaksen leikkuupaloista eikä mekaanisesti erotellusta lihasta,

- seuraavista nautaeläinten, sikojen, lampaiden tai vuohien osista: muut pään lihakset kuin puremalihakset, peitinkalvon muut osat kuin lihakset, etupolven ja kinnernivelen alue tai luusta kaavituista paloista. Pallealihaksia – herakalvon poistamisen jälkeen – ja puremalihaksia voidaan käyttää vasta kun ne on tutkittu systiserkoosin varalta,
- luunpaloja tai nahkaa sisältävästä lihasta.

Jauhelihan tuotannossa käytettävän sian- tai hevosenlihan on oltava trikiinitutkimuksen vaatimusten mukaista.

2. Liha on jauhettava tunnin kuluessa siitä, kun se on tuotu valmistustiloihin. Yksittäisissä tapauksissa voidaan myöntää pidempi aikaraja, jos suolan lisääminen edellyttää sitä teknisin perustein tai jos vaara-analyysin perusteella voidaan osoittaa, ettei vaara ihmisten terveydelle lisääny.

Kun näihin toimenpiteisiin kuluu enemmän aikaa kuin edellä tarkoitetun aikarajan, tuoretta lihaa ei saa käyttää ennen kuin lihan sisälämpötila on laskettu enintään + 4 °C:seen.

3. Heti tuotannon jälkeen jauheliha on käärittävä ja/tai pakattava hygieenisesti ja tämän jälkeen jäähdytettävä enintään + 2 °C:n lämpötilaan ja varastoitava siinä.
4. Jauhelihan saa pakastaa ainoastaan kerran.
5. Jauhelihaan, johon ei ole lisätty suolaa enempää kuin 1 prosentti, sovelletaan samoja vaatimuksia. Jos tuotteisiin lisätään yli 1 prosentti suolaa, niitä pidetään raakalihavalmisteina.
6. Erityisten kulutustottumusten huomioon ottamiseksi ja edellyttäen, että eläinperäisistä tuotteista ei ole vaaraa ihmisten terveydelle, jäsenvaltiot voivat sallia poikkeuksia 1–5 kohtiin. Tällaisessa tapauksessa jauheliha ei saa olla yhteisön terveystarkastusta.

### III LUKU

#### RAAKALIHAVALMISTEET

1. Jauhelihasta tehtyjen raakalihavalmisteiden on täytettävä jauhelihaa koskevat edellytykset.
2. Makuaineiden lisääminen kokonaisuun siipikarjan ruuhoihin voidaan sallia teurastustiloista selvästi erillään olevassa erityisessä tiloissa.
3. Jos liha on jäädytetty tai pakastettu, se on käytettävä tarpeeksi lyhyessä ajassa teurastuksen jälkeen.
4. Luiden poistoon paikalla välittömästi ennen lihan valmistusta voidaan sallia, edellyttäen, että tämä toimenpide toteutetaan tyydyttävissä hygieniasuhteissa.
5. Raakalihavalmisteet saadaan pakastaa vain kerran.
6. Raakalihavalmisteet on niiden tuotannon, käärimisen ja pakkaamisen jälkeen jäähdytettävä niin pian kuin mahdollista + 4 °C:n sisälämpötilaan.

Pakastettujen raakalihavalmisteiden sisälämpötilan on oltava direktiivin 89/108/ETY 1 artiklan 2 kohdan mukaisesti alle - 18 °C.

### IV LUKU

#### MEKAANISESTI EROTELTU LIHA (LUULIHA)

Luuliha on oltava saatu seuraavien edellytysten:

##### 1. Raaka-aineet

- a) Luulihan tuotantoon käytettävien raaka-aineiden on oltava tuoreeseen lihaan sovellettavien vaatimusten mukaisia.
- b) Seuraavia ei saa käyttää luulihan tuotantoon:
  - siipikarja: jalat, kaulanahka, kaulanluut ja pää,
  - muut eläimet: pään luut, jalat, hännät (nautaeläinten häntiä lukuun ottamatta), reisiluu, sääriluu, pohjelu, olkaluu, varttinäluu, kyynärilu, nautojen, lampaiden ja vuohien selkäranka.

- c) Samassa paikassa olevasta teurastamosta tuleva luuttomaksi leikattavaksi tarkoitettu jäähdytetty raaka-aine ei saa olla seitsemää päivää vanhempaa.

Muussa paikassa olevasta teurastamosta tuleva luuttomaksi leikattavaksi tarkoitettu jäähdytetty raaka-aine ei saa olla viittä päivää vanhempaa.

Jäädytettyjen ruhojen lihaa kantavia luita voidaan myös käyttää.

## 2. Luulihon tuotantoedellytykset

- a) Mekaaninen talteenotto on tehtävä viipymättä luiden poiston jälkeen. Muussa tapauksessa lihaa kantavat luut on luiden poiston jälkeen

— joko jäädytettävä  $+ 2^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilaan ja varastoitava tiloissa, jossa lämpötila ei ylitä  $+ 2^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilaa,

— tai jäädytettävä luiden poistamisen jälkeen  $- 18^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilaan 24 tunnin kuluessa. Tällaiset luut on käytettävä kolmen kuukauden kuluessa jäädyttämisestä. Pakastetuista ruhoista saatujen lihaa kantavien luiden uudelleenpakastaminen ei kuitenkaan ole sallittua.

- b) Mekaanisen erottelun aikana työtilan lämpötila ei saa olla yli  $+ 12^{\circ}\text{C}$ .

- c) Jos luulihaa ei käytetä tunnin kuluttua sen tekemisestä, se on jäädytettävä välittömästi enintään  $+ 2^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilaan.

Jäädyttämisen jälkeen se voidaan jalostaa 24 tunnin kuluessa tai muutoin se on jäädytettävä 12 tunnin kuluessa tuotannosta.

Jos luuliha jäädytetään, jäädytetyn kerroksen sisälämpötilan on laskettava vähintään  $- 18^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilaan kuuden tunnin kuluessa. Jäädytettyä luulihaa ei saa varastoida yli kolmea kuukautta. Jäädytetty luuliha on pidettävä alle  $- 18^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilassa kuljetuksen ja varastoinnin aikana.

Luulihaa voidaan kuljettaa erotteluyksiköstä jalostuslaitokseen. Kylmäketju ei saa katketa kuljetuksen aikana eikä tuotteen lämpötila ylittää  $+ 2^{\circ}\text{C}$ :ta.

## 3. Luulihon käyttö

Luulihaa saa käyttää vain lämpökäsiteltäviin lihavalmisteisiin, joiden lämpötila nostetaan  $+ 70^{\circ}\text{C}$ :seen 30 minuutin ajaksi tai muuhun vastaavan turvallisuuden antavaan aika-lämpötila-yhdistelmään.

# VI JAKSO

## Lihavalmisteet

### I LUKU

#### RAAKA-AINEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Seuraavia osia ei saa käyttää jalostettujen lihavalmisteiden valmistuksessa:

- a) naaras- ja 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,
- g) siipikarjan osalta pää – lukuun ottamatta harjaa, korvia ja heltoja – ruokatorvi, kupu, suolet ja sukuelimet.

### II LUKU

#### LAITOSTEN HYVÄKSYMINEN

Lihavalmisteita valmistavien laitosten on oltava toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä. Pientuotantolaitokset, jotka jakelevat tuotteitaan vain paikallisille markkinoille, voidaan kuitenkin vain rekisteröidä.

## VII JAKSO

## Elävät simpukat

Puhdistamista koskevat säännökset eivät koske piikkinahkaisia, vaippaeläimiä ja merikotiloita.

On varmistettava, että luonnosta peräisin olevat ja välittömästi ihmisravinnoksi tarkoitetut elävät simpukat ovat tämän jakson IV luvun vaatimusten mukaisia.

## I LUKU

## ELÄVIEN SIMPUKOIDEN TUOTANNOSSA JA PYYNNISSÄ SOVELLETTAVAT ERITYISET HYGIENIAEDELITYKSET

## A. Tuotantoalueita koskevat vaatimukset

1. Eläviä simpukoita saa kerätä vain alueilta, joiden rajat on vahvistettu ja jotka toimivaltainen viranomainen on luokitellut seuraavasti:

- a) *A-luokan alueet:* alueet, joilta eläviä simpukoita voidaan pyytää suoraan ihmisravinnoksi. Näiltä alueilta pyydettyjen elävien simpukoiden on täytettävä tämän jakson IV luvun vaatimukset.
- b) *B-luokan alueet:* alueet, joilta eläviä simpukoita voidaan pyytää, mutta joilta pyydetty tuotteet voidaan saattaa markkinoille ihmisravinnoksi vasta kun ne on käsitelty puhdistamossa tai uuteen paikkaan sijoittamisen jälkeen.
- c) *C-luokan alueet:* alueet, joilta eläviä simpukoita voidaan pyytää, mutta saattaa markkinoille ihmisravinnoksi vasta kun ne on sijoitettu uuteen paikkaan pitkäksi ajaksi (ainakin kaksi kuukautta)

Komissio säätää B- ja C-luokkiin kuuluvien alueiden luokitteluperusteista 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen asiaa käsittelevän tiedekomitean annettua lausuntonsa.

B- ja C-luokan alueilta peräisin olevien simpukoiden on puhdistuksen tai uudelleen sijoittamisen jälkeen täytettävä tämän jakson IV luvun kaikki vaatimukset.

Tällaisilta alueilta peräisin olevia eläviä simpukoita, joita ei ole puhdistettu tai sijoitettu uuteen paikkaan, voidaan lähettää jalostuslaitokseen, jossa niille on tehtävä käsittely patogeenisten pieneliöiden kehittymisen estämiseksi. Komissio hyväksyy tällaisen käsittelyn 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen asiaa käsittelevän tiedekomitean annettua lausuntonsa.

2. Simpukoiden tuotanto ja pyynti alueilla, jotka ovat terveyssyistä soveltumattomia tähän toimintaan tai alueilla, joita ei voida luokitella johonkin 3 kohdassa tarkoitetuista luokista on kiellettävä. Toimijoiden on otettava toimivaltaisilta viranomaisilta selvää alueista, jotka kelpaavat tuotantoon ja keruuseen.
3. Edellä olevan 1 kohdan säännöksiä sovelletaan kampasimpukoiden osalta vain vesiviljelytuotteisiin tai, edellyttäen että on olemassa tietoja, joiden avulla pyyntialueet voidaan luokitella, myös luonnonvaraisiin kampasimpukoihin. Jos pyyntialueiden luokittelu ei ole mahdollista, luonnontilasta pyydettyihin kampasimpukoihin sovelletaan IV luvun vaatimuksia.

## B. Elävien simpukoiden pyyntiä ja kuljetusta lähettämöön, puhdistamoon, uudelle sijoitusalueelle tai jalostamoon koskevat edellytykset

1. Keruumenetelmät ja sen jälkeinen käsittely eivät saa aiheuttaa elävien simpukoiden lisäsaastumista tai kuorien tai kudosten liiallisia vaurioita eivätkä saa johtaa muutoksiin, jotka merkittävästi vaikuttaisivat niiden puhdistamisen, jalostuksen tai uudelleensijoittamiskäsittelyn soveltuvuuteen. Niiden on erityisesti oltava:

- asianmukaisesti suojattuja murskautumiselta, hankautumiselta tai tärinältä,
- suojattuja liian kuumien tai kylmien lämpötilan vaikutuksilta,
- eikä niitä saa upottaa veteen, joka voisi aiheuttaa lisäsaastumista.

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

3. Elävien simpukoiden erien tunnistamiseksi tuotantoalueelta lähettämöön, puhdistamoon, uudelle sijoitusalueelle tai jalostamoon tapahtuvan kuljetuksen aikana jokaisen erän mukana on oltava rekisteröintiasiakirja. Sen antaa toimivaltainen viranomainen kerääjän pyynnöstä. Kerääjän on helposti luettavalla ja pysyvällä tavalla täytettävä kunkin erän osalta asiaankuuluvat osat 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen laaditun lomakkeen mukaisesta rekisteröintiasiakirjasta. Asiakirja on laadittava vähintään yhdellä määräämään kielellä.

Rekisteröinti-asiakirjat on numeroitava juoksevin numeroin. Toimivaltaisen viranomaisen on pidettävä rekisteriä, josta käyvät ilmi rekisteröinti-asiakirjojen numerot sekä sellaisten eläviä simpukoita keräävien henkilöiden nimet, joille nämä asiakirjat on annettu. Jokaisen elävien simpukoiden erän rekisteröinti-asiakirjassa on oltava leimattuna päivämäärä jona erä toimitetaan lähettämöön, puhdistamoon, uudelle sijoitusalueelle tai jalostuslaitokseen. Näiden laitosten hoitajien on säilytettävä rekisteröinti-asiakirja vähintään 12 kuukauden ajan tai toimivaltaisen viranomaisen pyynnöstä pidempään. Myös kerääjän on säilytettävä se yhtä kauan.

Jos keruun kuitenkin tekee sama henkilökunta, joka hoitaa vastaanottavaa lähettämöä, puhdistamoa, uutta sijoitus-aluetta tai jalostamoa, rekisteröinti-asiakirja voidaan korvata toimivaltaisen viranomaisen antamalla pysyvällä kuljetusluvalla.

4. Jos tuotantoalue tai uusi sijoitusalue on suljettu väliaikaisesti, toimivaltaisen viranomaisen ei tule antaa tätä aluetta koskevia rekisteröinti-asiakirjoja ja viranomaisen on välittömästi lakkautettava kaikkien jo annettujen rekisteröinti-asiakirjojen pätevyys.

#### C. Elävien simpukoiden uuteen paikkaan sijoittamista koskevat vaatimukset

Elävien simpukoiden uuteen paikkaan sijoittamisessa on noudatettava seuraavia edellytyksiä:

1. Vain toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä elävien simpukoiden uusia sijoitusalueita saa käyttää. Näiden sijaintipaikat on merkittävä selvästi poijuin, viitoituksin tai muilla paikalleen kiinnitettävillä välineillä; uusien sijoitusalueiden sekä uusien sijoitusalueiden ja tuotantoalueiden välisen etäisyyden on oltava vähintään sellainen, että vesien laadun säilyminen ennallaan varmistetaan.
2. Uudelleen sijoittamisolosuhteilla on varmistettava ihanteelliset puhdistumisedellytykset. Erityisesti on huolehdittava siitä, että
  - uuteen paikkaan sijoitettavaksi tarkoitettujen elävien simpukoiden käsittelyyn käytettävillä menetelmillä saadaan aikaan siivilöimällä tapahtuvan ravinnonottoaktiivisuuden palautuminen luonnon vesiin tapahtuneen laskemisen jälkeen,
  - elävät simpukat eivät ole sijoitettuina uuteen paikkaan niin tiheässä, että puhdistuminen estyy,
  - elävät simpukat upotetaan uusilla sijoitusalueilla meriveteen sopivaksi ajaksi, jonka pituus vahvistetaan veden lämpötilasta riippuen. Tämän ajan on oltava pitempi kuin se aika, joka kuluu fekaalisten bakteerien määrien vähenemiseen tämän jakson IV luvussa sallittuihin määriin,
  - toimivaltainen viranomainen määrittää ja julkistaa tarvittaessa kunkin elävien simpukoiden lajin ja hyväksytyn uuden sijoitusalueen osalta veden minimilämpötilan, jossa kuhunkin uuteen paikkaan sijoittaminen on tehokasta,
  - uusilla sijoitusalueilla olevat sijoituspaikat ovat erillään toisistaan erien sekoittumisen estämiseksi.
3. Uusien sijoitusalueiden hoitajien on säilytettävä tiedot elävien simpukoiden alkuperäisestä noutopaikasta, uuteen paikkaan sijoittamisen ajoista, uusien sijoitusalueiden sijainnista ja erän uuteen paikkaan sijoittamisen jälkeisestä myöhemmästä määräpaikasta toimivaltaisen viranomaisen tekemää tarkastusta varten.
4. Erien mukana on oltava 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen säädetyn mallin mukainen rekisteröinti-asiakirja kuljetettaessa erää pyynnin jälkeen hyväksyttyyn lähettämöön, puhdistamoon tai jalostamoon, lukuun ottamatta tapauksia, joissa sama henkilökunta hoitaa sekä uutta sijoitusaluetta että lähettämöä, puhdistamoa tai jalostamoa. Asiakirja on laadittava vähintään yhdellä määräämään kielellä.

## II LUKU

### LÄHETTÄMÖT JA PUHDISTAMOT

#### A. Tilat

1. Tilojen sijaintipaikan on oltava poissa tavallisten vuokservirtausten tai ympäröiviltä alueilta tulevien valumavesien ulottuvilta.
2. Silloin kun käytetään merivettä, siellä on oltava mahdollisuus puhtaan meriveden hankintaan.

#### B. Puhdistamoja koskevat erityisedellytykset

Edellä A kohdassa säädettyjen edellytysten lisäksi puhdistamojen on täytettävä seuraavat edellytykset:

- puhdistustankkien ja kaikkien veden varastointisäiliöiden sisäpintojen on oltava sileät, kestävä ja vedenpitävät, helpot puhdistaa harjaamalla tai painevedellä,

- puhdistusaltaiden on oltava rakennettu siten, että vesi voi valua kokonaan pois,
- puhdistusaltaisiin on johdettava puhdasta merivettä ja sen on poistuttava sieltä riittävällä nopeudella puhdistettavaa simpukkamäärää kohti,
- jos puhdistamoon ei saada puhdasta vettä suoraan pumpaamalla, siellä on oltava laitteisto meriveden puhdistamiseksi.

### III LUKU

#### LÄHETTÄMÖIDEN JA PUHDISTAMOJEN HYGIENIAEDELLYTYKSET

##### A. Puhdistamoissa noudatettavat hygieniaeellytykset

1. Ennen kuin puhdistus aloitetaan, elävistä simpukoista on pestävä muta ja niihin kerääntyneet roskat pois paineis-  
tulla puhtaalla merivedellä tai juomakelpoisella vedellä.
2. Puhdistusaltaisiin on johdettava merivettä riittävällä nopeudella tuntia ja käsiteltävää simpukkatonnia kohti. Meri-  
veden ottokohdan ja jätevesien johtamiskohtien on saastumisen välttämiseksi oltava riittävän etäällä toisistaan.
3. Puhdistusjärjestelmän on toimittava niin, että elävien simpukoiden siivilöimällä tapahtuva ravinnonottoaktiivisuus  
palautuu nopeasti, niiden jätevedestä aiheutunut saastuminen estyy, ne eivät saastu uudelleen ja niiden elinkyky  
puhdistuksen jälkeen säilyy pakkauskääreisiin asettamiseen, varastointiin ja kuljetukseen soveltuvassa kunnossa  
ennen kuin ne saatetaan markkinoille.
4. Puhdistettavien elävien simpukoiden määrä ei saa ylittää puhdistamon kapasiteettia; eläviä simpukoita on puhdis-  
tettava keskeytyksettä riittävän pitkään, jotta tämän jakson IV luvussa asetetut mikrobiologiset vaatimukset täyttyvät.
5. Jos puhdistussäiliö sisältää useita simpukkalajeja, käsittelyn keston on perustuttava pisimmän puhdistusajan tarvit-  
seman lajin vaatimaan aikaan,
6. Puhdistusjärjestelmissä on eläville simpukoille käytettävät säiliöt rakennettava siten, että merivesi pääsee virtaamaan  
niiden läpi; elävät simpukat eivät saa olla niin korkeina kerroksina, että tämä haittaa kuorien avautumista puhdis-  
tuksen aikana.
7. Kun puhdistus on saatettu loppuun, elävien simpukoiden kuoret on pestävä perusteellisesti suurella määrällä juo-  
mavettä tai puhdasta merivettä.
8. Elävien simpukoiden puhdistamiseen käytettävissä puhdistussäiliöissä ei saa pitää äyriäisiä, kaloja tai muita meri-  
eläimiä.
9. Puhdistamot saavat hyväksyä vain sellaiset erät eläviä simpukoita, joiden mukana on 6 artiklassa tarkoitettua  
menettelyä noudattaen laaditun mallin mukainen rekisteröintiasiakirja.
10. Puhdistamojen, jotka lähettävät eriä eläviä simpukoita lähettämöihin, on toimitettava 6 artiklassa tarkoitettua me-  
nettelyä noudattaen laaditun mallin mukainen rekisteröintiasiakirja.
11. Kukin lähettämöön lähetetty eläviä simpukoita sisältävä pakkaus on varustettava pakkausmerkinnällä, josta ilmenee,  
että kaikki simpukat on puhdistettu.

##### B. Lähettämöissä noudatettavat hygieniaeellytykset

1. Simpukoiden käsittely, kuten pakkaaminen tai kokoluokittelu eivät saa aiheuttaa tuotteen saastumista tai vaikuttaa  
simpukoiden kelpoisuuteen.
2. Elävät simpukat on aina pestävä painepesulla puhdasta merivettä tai juomavettä käyttäen; puhdistusvettä ei saa  
kierrättää.
3. Lähettämöt saavat hyväksyä vain ne elävien simpukoiden erät, joiden mukana on I luvun B otsikon 4 kohdassa  
tarkoitettu rekisteröintiasiakirja ja jotka tulevat hyväksytyltä tuotantoalueelta (A-luokka), uudelta sijoitusalueelta tai  
puhdistamosta.
4. Simpukat on pidettävä poissa paikoista, joihin kotieläimillä on pääsy.
5. Aluksilla sijaitseviin lähettämöihin sovelletaan 1, 2 ja 4 kohdassa säädettyjä edellytyksiä. Simpukat on oltava saatu  
hyväksytyltä tuotantoalueelta (luokka A). Tällaisiin lähettämöihin sovelletaan soveltuvin osin II luvun A kohdassa  
vahvistettuja edellytyksiä, mutta komissio voi säätää erityisedellytyksistä 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudat-  
taen.

## IV LUKU

## ELÄVIEN SIMPUKOIDEN TERVEYSVAATIMUKSET

Ihmisravinnoksi tarkoitettujen markkinoille saatettujen elävien simpukoiden on oltava seuraavien vaatimusten mukaiset:

1. Niiden on oltava aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan tuoreuteen ja elinkykyisyyteen liittyvien ominaisuuksien mukaisia, mukaan lukien kuoret, joissa ei ole likaa, riittävän selvä reaktio kopautukseen ja, kampasimpukoita lukuun ottamatta, normaali vaippaontelonesteiden määrä.
2. Niiden on oltava mikrobiologisten vaatimusten mukaisia tai ne on tuotettava tämän asetuksen 6 artiklassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti laadittavien mikrobiologisten ohjeiden mukaisesti.
3. Niissä ei saa olla sellaisia määriä luonnossa esiintyviä tai ympäristöön hylättyjä toksisia tai haitallisia yhdisteitä, että laskettu elintarvikkeista saatava määrä ylittää sallitun päivittaisen saannin (PDI).
4. Radionuklidipitoisuuksien enimmäismäärät eivät saa ylittää yhteisön elintarvikkeille asettamia rajoja.
5. Merellisten biotoksiinien rajat:
  - a) Simpukoiden syötävissä osissa (koko ruumis tai mikä tahansa erikseen syötävä osa) olevan paralyyttisen simpukamyrykyn (PSP) kokonaispitoisuus ei saa ylittää 80 mikrogrammaa kutakin 100 gramman suuruista simpukkalihäerää kohti komission 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen hyväksymän menetelmän mukaisesti mitattuna.
  - b) Simpukoiden syötävissä osissa (koko ruumis tai mikä tahansa erikseen syötävä osa) olevan simpukka-amnesia-myrykyn ("amnesic shellfish poison" - ASP) kokonaispitoisuus ei saa ylittää 20 mikrogrammaa domoiiiniahappoa grammaa kohti HPLC:lla määritettynä.
  - c) Simpukoiden syötävissä osissa (koko ruumis tai sen erillinen syötävä osa) esiintyvän simpukkaripulimyrykyn ("Diarrhetic Shellfish Poison" - DSP) suhteen tavanomaiset biologiset analyysimenetelmät eivät saa osoittaa positiivista reaktiota.

Komissio säätää yhdessä asiaa tutkivan yhteisön vertailulaboratorion kanssa ja 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen ja tiedekomitean annettua lausuntonsa:

- muiden merellisten biotoksiinien raja-arvoista ja analyysimenetelmistä, silloin kun se on tarpeen,
- viruskokeiden menettelyistä ja virologisista vaatimuksista,
- näytteenottosuunnitelmista sekä menetelmistä ja analyttisistä toleransseista, joilla tarkastetaan terveystvaatimusten noudattaminen. Siihen asti kunnes tätä koskevat päätökset tehdään, terveystvaatimusten noudattamisen tarkistamiseksi käytettyjen menetelmien on oltava tieteellisesti tunnustettuja,
- muista käyttöön otettavista terveystvaatimuksista tai -tarkastuksista silloin, kun se on tieteellisesti perusteltua kansanterveyden suojelemiseksi.

## V LUKU

## ELÄVIEN SIMPUKOIDEN KÄÄRIMINEN

1. Osterit on asetettava pakkauskääreeseen kovera puoli alaspäin.
2. Kaikki elävien simpukoiden pakkauskääreet, mukaan lukien tyhjiöpakkaukset meriveteen, on suljettava, ja niiden on säilyttävä suljettuina lähettämöstä siihen asti, kunnes ne toimitetaan kuluttajalle tai jälleenmyyjälle. Kääreet voidaan kuitenkin avata ja simpukat voidaan kääriä uudelleen hyväksytyssä lähettämössä tai puhdistamossa.

## VI LUKU

## LAITOSTEN HYVÄKSYMINEN

Lähettämöiden ja puhdistamoiden on oltava toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä.

## VII LUKU

## TERVEYSMERKINTÄ JA PAKKAUSMERKINNÄT

1. Terveysmerkinnän on oltava vedenkestävä.
2. Terveysmerkintää koskevien vaatimusten lisäksi pakkausmerkinnässä on oltava seuraavat tiedot:
  - simpukkalaji (yleisesti käytetty nimi ja tieteellinen nimi),

— pakkauskääreisiin asettamisen päiväys, jossa on vähintään päivä ja kuukausi.

Direktiivistä 79/112/ETY poiketen, viimeinen myyntipäivä voidaan korvata merkinnällä "näiden eläinten on oltava myytäessä eläviä".

3. Vähittäiskaupan harjoittajan on säilytettävä yksittäisiin kuluttajapakkauksiin asettamattomien elävien simpukoiden kääreeseen liitetty pakkausmerkintä ainakin 60 päivän ajan lähetyksestä.

## VIII LUKU

### ELÄVIEN SIMPUKOIDEN VARASTOINTI JA KULJETUS

1. Elävät simpukat on pidettävä varastotiloissa lämpötilassa, josta ei aiheudu haittaa niiden turvallisuudelle ja elinkyvyille.
2. Eläviä simpukoita ei saa upottaa uudelleen veteen tai huuhtoa vedellä pakkauskääreisiin asettamisen ja lähettämöstä poisviemisen jälkeen, ellei kyseessä ole lähettämössä tapahtuva vähittäiskauppa.

## VIII JAKSO

### Kalastustuotteet

#### I LUKU

### KALASTUSALUKSIA KOSKEVAT EDELLYTYKSET

Luonnollisessa ympäristössään pyydetty kalastustuotteet on pyydetävä ja tapauksen mukaan käsiteltävä (verenlasku, pään poistaminen, sisäelinten poistaminen, evien poistaminen, jäädytys, jalostus ja/tai kääriminen/pakkaaminen aluksella) tämän luvun säännösten mukaisesti.

#### I. Kalastusalusten laitteita koskevat edellytykset

##### A. Kaikkiin aluksiin sovellettavat edellytykset

1. Kalastusalusten on oltava suunniteltu ja rakennettu siten, ettei pilssivesi, jätevesi, savu, polttoaine, öljy, rasva tai muu haitallinen aine aiheuta tuotteiden saastumista.
2. Pintojen, joiden kanssa kalat ovat kosketuksissa, on oltava soveltuva ruostumatonta, sileää ja helposti puhdistettava materiaalia. Pinnoitteiden on oltava kestäviä ja myrkyttömiä.
3. Laitteiden ja kalojen käsittelyssä käytettyjen materiaalien on oltava valmistettu helposti puhdistettavasta ruostumatonta materiaalista.

##### B. Tehdasalukset

1. Tehdasaluksissa 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) Työskentelytilojen on oltava riittävän tilavat, jotta kalastustuotteet voidaan käsitellä ja jalostaa hygieenisesti, helposti puhdistettavat ja suunniteltu ja järjestetty tuotteiden saastumisen estämiseksi.
  - d) Valmiille tuotteille on oltava riittävät ja helposti puhdistettavat varastotilat. Jos jalostamossa toimii jätteenkäsittely-yksikkö, tällaisten jätteiden varastointiin on varattava erillinen säiliö.
  - e) Pakkausmateriaalien varastointitilojen on oltava erillään kalastustuotteiden valmistus- ja käsittelytiloista.
  - f) Ihmisravinnoksi kelpaamattomien kalastustuotteiden tai jätteiden pumpaamiseksi suoraan mereen, tai tilanteen sitä vaatiessa, vedenpitävään, tarkoitukseen varattuun säiliöön, on oltava erityiset laitteet. Jos jätteet varastoidaan ja käsitellään aluksella siellä tapahtuvaa jätehuoltoa varten, tähän on varattava erilliset tilat.

g) Laitteisto neuvoston direktiivin 98/83/EY mukaisen juomakelpoisen veden tai paineistetun puhtaan meriveden tai puhtaan joki- tai järveden saantia varten. Merivesi on otettava sellaisesta kohdasta, jossa ei ole mahdollista, että alukselta mereen laskettavat jätevedet, jätteet ja moottoreiden jäähdytysvedet heikentävät veden laatua.

h) Käsien puhdistukseen ja desinfiointiin laitteet, joiden käyttämiseen ei tarvita käsiä ellei voida osoittaa vastaavia hygieniatakeita, sekä mahdollisuus käsien kuivaamiseen hygieenisesti.

2. Tehdasaluksissa, joissa jäädytetään kalastustuotteet, täytyy olla

a) kylmälaitteisto, joka on riittävän tehokas laskemaan tuotteen sisäosan lämpötilan nopeasti enintään - 18 °C:n sisälämpötilaan;

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

Kokonaiset, suolavedessä jäädytetyt, säilykkeiden valmistukseen tarkoitetut kalat voidaan pitää enintään - 9 °C:n lämpötilassa.

C. Pakastusalukset ja yli vuorokaudeksi kaloja säilyttäväksi suunnitellut alukset

1. Tällaisissa aluksissa on oltava ruumat, tankit tai säiliöt jäähdytettyjen tai jäädytettyjen kalastustuotteiden varastointiin tässä jaksossa säädettyissä lämpötiloissa. Nämä tilat on erotettava konehuoneista ja miehistön tiloista riittävän tiiviillä väliseinillä varastoitujen kalastustuotteiden saastumisen estämiseksi. Jäädytys- ja jäähdytyslaitteiden on täytettävä samat B otsikon 3 kohdan vaatimukset kuin tehdasalusten.

2. Ruumat on suunniteltava siten, että varmistetaan, ettei sulanut vesi jää kosketuksiin kalastustuotteiden kanssa.

3. Tuotteiden varastointiin käytettyjen konttien on varmistettava niiden säilyminen tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa, ja niiden on erityisesti oltava puhtaita ja mahdollistettava sulaneen veden valuminen pois.

4. Aluksissa, jotka on varustettu siten, että niissä voidaan jäähdyttää kalastustuotteita jäähdytetyssä merivedessä, on oltava laitteet, joiden avulla voidaan varmistaa tasainen lämpötila koko tankissa; jäähdytysnopeuden on oltava sellainen, että kalojen ja meriveden sekoituksen lämpötilaksi varmistetaan + 3 °C enintään kuuden tunnin kuluessa ja 0 °C enintään 16 tunnin kuluessa lastauksesta.

## II. Hygienia kalastusaluksilla

Kalastusaluksilla oleviin kalastustuotteisiin sovelletaan seuraavia hygieniaedellytyksiä:

1. Silloin kun kalastustuotteiden varastointiin varattuja tiloja tai säiliöitä käytetään, niiden on oltava puhtaat ja erityisesti ne eivät saa saastua polttoaineesta tai pilssivedestä.

2. Alukselle ottamisen jälkeen kalastustuotteet on suojattava mahdollisimman pian saastumiselta ja auringon tai muun lämmönlähteen vaikutuksilta. Kun ne pestään, käytettävän veden on oltava joko direktiivissä 98/83/EY säädettyjen parametrien mukaista makeaa vettä tai tapauksen mukaan puhdasta merivettä tai puhdasta joki- tai järvivettä.

3. Kalastustuotteita on käsiteltävä ja ne on varastoitava siten, että vältetään tuotteiden ruhjoutuminen. Suurien tai käsitteleejä mahdollisesti vahingoittavien kalojen siirrossa saa käyttää teräviä välineitä, edellyttäen ettei näiden tuotteiden liha vaurioidu.

4. Muille kuin elävinä pidettäville kalastustuotteille on tehtävä kylmäkäsitely niin pian kuin mahdollista lastauksen jälkeen. Silloin kun jäähdyttäminen ei ole mahdollista, kalastustuotteet on purettava aluksesta mahdollisimman pian.

5. Silloin kun tuotteiden jäähdyttämiseen käytetään jäätä, sen on oltava tehty juomakelpoisesta vedestä, puhtaasta merivedestä, puhtaasta jokivedestä tai puhtaasta järivedestä. Ennen käyttöä se on varastoitava edellytyksin, jotka estävät sen saastumisen.

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 juomakelpoisella vedellä, puhtaalla merivedellä, puhtaalla jokivedellä tai puhtaalla järvivedellä. Tällöin sisälmykset ja kalastustuotteiden osat, joista saattaa aiheutua vaaraa kansanterveydelle, on vietävä pois niiden läheisyydestä mahdollisimman pian ja pidettävä erillään ihmisravinnoksi tarkoitetuista tuotteista. Ihmisravinnoksi tarkoitettut maksat ja mäti on säilytettävä jään alla, sulavan jään lämpötilassa tai jäädytettävä.
7. Silloin kun säilykkeeksi tarkoitettuja kokonaisia kaloja jäädytetään suolavedessä, tuote on saatava - 9 °C:n lämpötilaan. Suolavesi ei saa olla saastumislähde kalalle.
8. Äyriäisten ja nilviäisten keittäminen aluksella on tehtävä III luvun VI kohdassa säädettyjen edellytysten mukaisesti.

## II LUKU

### HYGIENIAEDELLYTYKSET ALUKSESTA PURKAMISEN AIKANA JA SEN JÄLKEEN

1. Lastinpurku- ja maihinsiirtokaluston on oltava helposti puhdistettavaa ja desinfioitavaa materiaalia, ja se täytyy pitää hyvässä kunnossa ja puhtaana.
2. Purkamisen ja maihinsiirron aikana kalastustuotteet eivät saa joutua alttiiksi saastumiselle. Erityisesti on huolehdittava siitä, että:
  - purku ja maihinsiirto sujuvat nopeasti,
  - kalastustuotteet toimitetaan ilman tarpeetonta viivytystä suojattuun tilaan, jonka lämpötila on tuotteen laadun edellyttämä,
  - välineitä tai menetelmiä, jotka tarpeettomasti heikentävät kalastustuotteiden syötävien osien laatua, ei saa käyttää.
3. Seuraavat vaatimukset koskevat huuto- ja tukkukauppatiloja tai niiden osia, joissa on myytävänä kalastustuotteita:
  - a) tiloja ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen silloin, kun niitä käytetään kalastustuotteiden esittelyyn ja varastointiin. Tiloihin ei saa tuoda ajoneuvoja, jotka päästävät pakokaasuja, jotka saattavat heikentää kalastustuotteiden laatua. Henkilöt, joilla on pääsy tiloihin, eivät saa tuoda sinne eläimiä.
  - b) Silloin kun käytetään merivettä, siellä on oltava mahdollisuus puhtaan meriveden hankintaan.
4. Aluksesta purkamisen jälkeen tai tapauksen mukaan ensimmäisen myynnin jälkeen kalastustuotteet on kuljetettava viipymättä niiden määräpaikkaan tai muussa tapauksessa ennen esille panoa myyntiä varten tai myynnin jälkeiseen määräpaikkaan kuljetukseen asti ne on varastoitava kylmätiloissa. Näissä tapauksissa kalastustuotteet täytyy varastoida lämpötilassa, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa.

## III LUKU

### ERITYISEDELLYTYKSET

#### I. Tuoreita tuotteita koskevat edellytykset

1. Jos jäähdytetyt, pakkaamattomat tuotteet eivät mene jakeluun, lähetykseen, valmistukseen tai jalostukseen välittömästi sen jälkeen, kun ne ovat saapuneet laitokseen, ne on varastoitava jäihin laitoksen kylmätilaan. Jäitä on lisättävä niin usein kuin se on tarpeen; joko suolattu tai suolaamaton jää on valmistettava juomakelpoisesta vedestä tai puhtaasta meri-, joki- tai järvivedestä, ja se on säilytettävä hygieenisesti tähän tarkoitukseen varatuissa säiliöissä. Käärityt tuoretuotteet on jäähdytettävä jäissä tai mekaanisessa, vastaavanlaiset lämpöolosuhteet aikaansaavassa jäähdyttämössä.
2. Käsittelyt, kuten pään ja sisälmysten poisto, on tehtävä hygieenisesti; tuotteet on pestävä läpikotaisin juomakelpoisella vedellä tai puhtaalla meri-, joki- tai järvivedellä välittömästi näiden käsittelyjen jälkeen.
3. Kalastustuotteet on fileoitava ja leikattava niin, etteivät fileet ja siivut pääse saastumaan tai pilaantumaan, ja toimenpiteet on tehtävä eri paikassa kuin pään ja sisälmysten poistaminen. Fileet ja siivut eivät saa olla työpöydillä kauemmin kuin on tarpeen niiden valmistamiseksi, ja ne on suojattava saastumiselta asianmukaisella kääreellä. Fileet ja siivut on jäähdytettävä mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen.
4. Sulaneen veden on päästävä hyvin valumaan pois tuoreiden kalastustuotteiden lähetyksessä tai varastoinnissa käytetyistä säiliöistä.

## II. Jäädyltetytjälä tuotteita koskevat edellytykset

Kalastustuotteita jädyltetytävissä laitoksissa on oltava laitteet, jotka täyttävät samat jädyltetytystä ja varastointia koskevat vaatimukset kuin kalastustuotteita jädyltetytävät tehdasalukset.

## III. Kalanlihan mekaanista erottelua koskevat edellytykset

1. Kalan, jonka sisälmykset on poistettu, mekaanisen erottelun on tapahduuttava fileoinnin jälkeen ilman tarpeettomia viivästyksiä sisälmyksistä vapaasta raaka-aineesta. Jos käytetään kokonaisia kaloja, näistä on etukäteen poistettava sisälmykset ja ne on pestävä.
2. Mekaanisesti talteenotettu liha on talteenoton jälkeen jädyltetyttävä mahdollisimman nopeasti tai yhdistettävä tuotteeseen, joka on tarkoitus jädyltetyttää tai käsitellä sen stabiloimiseksi.

## IV. Kansanterveydelle haitallisia sisäloisia koskevat edellytykset

1. Seuraavat kalastustuotteet on jädyltetyttävä - 20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan tuotteen kaikissa osissa vähintään 24 tunnin ajaksi; tämä käsittely on tehtävä joko raaka'alle tuotteelle tai valmiille tuotteelle.

a) Kala, joka syödään raakana tai lähes raakana, esim. raaka silli ("maatjes").

b) Seuraavat lajit, jos niille tehdään kylmäsavustus, jossa kalan sisäosan lämpötila on vähemmän kuin + 60 °C:

- silli
- makrilli
- kilohaili
- (luonnonvarainen) Atlantin ja Tyynenmeren lohi.

c) Marinoitu ja/tai suolattu silli tai silakka silloin, kun tämä menetelmä ei riitä tuhoamaan sukkulamatojen toukkia.

2. Silloin kun on olemassa epidemiologista tietoa, jonka perusteella alkuperäinen pyyntialue ei ole terveysuhka loisten vuoksi, jäsenvaltioille voidaan myöntää poikkeus edellä mainittuihin käsittelyihin. Tätä poikkeusta soveltavien jäsenvaltioiden on ilmoitettava siitä komissiolle ja jäsenvaltioille.

3. Edellä tarkoitettujen kalastustuotteiden mukana on tuotteita markkinoille saatettaessa oltava valmistajan asiakirja, josta ilmenee niiden jalostuksessa käytetty käsittely.

4. Ennen kuin kalat tai kalatuotteet voidaan saattaa markkinoille, ne on tarkastettava silmämääräisesti näkyvien sisäloisien havaitsemiseksi. Kalat tai kalojen osat, joissa on selvästi loisia, on poistettava eikä niitä käytetä ihmisravinnoksi.

## V. Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset

Äyriäiset ja nilviäiset on keitettävä seuraavasti:

- a) Keittämisen jälkeen tuotteet on jädyltetyttävä nopeasti. Tähän tarkoitukseen käytetyn veden on oltava juomakelpoista vettä direktiivin 98/83/EY merkityksessä tai puhdasta meri-, joki- tai järvivettä. Jos ei käytetä muuta säilöntämenetelmää, on jädyltetyttämistä jatkettava, kunnes saavutetaan sulavan jään lämpötila.

- b) Kuoret on poistettava hygieenisesti tuotteen saastumista välttäten. Jos tämä tehdään käsin, työtekijöiden on kiinnitettävä erityistä huomiota käsien pesemiseen, ja kaikki työskentelypinnat on puhdistettava perusteellisesti. Jos käytetään koneita, ne on puhdistettava usein ja ne on desinfioitava HACCP-menettelyssä laaditun aikataulun mukaisesti.

- c) Keitetyt tuotteet on kuorien poiston jälkeen jädyltetyttävä heti tai säilytettävä jädyltetyttynä patogeenisten bakteerien kasvun estävässä lämpötilassa ja varastoitava sopivissa tiloissa, joiden lämpötila voidaan pitää vaadittuna.

## IV LUKU

## KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT TERVEYSVAATIMUKSET

## 1. Kalastustuotteiden aistinvaraiset ominaisuudet

Kalastustuotteiden aistinvaraiset tutkimukset on tehtävä siten, että voidaan varmistaa niiden hygienian laatu. Komissio vahvistaa tarvittaessa tuoreusvaatimukset 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen tiedekomitean annettua lausuntonsa.

## 2. Histamiini

Eräiden kalastustuotteiden histamiinitason on oltava seuraavissa rajoissa erästä otettua yhdeksää näytettä kohti:

- keskiarvo ei saa ylittää 100 miljoonasosaa,
- kahdessa näytteessä voi olla arvo, joka on suurempi kuin 100 miljoonasosaa mutta ei yli 200 miljoonasosaa,
- yhdessä näytteistä ei saa olla 200 miljoonasosaa ylittävää arvoa.

Näitä rajoja sovelletaan ainoastaan seuraaviin heimoihin kuuluviin kalalajeihin: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae ja Scombraesidae. Sardellin, jolla on tehty entsymaattinen kypsytyks suolavedessä, histamiinitasot voivat kuitenkin olla korkeampia, mutta eivät enempää kuin kaksi kertaa niin suuret kuin edellä mainitut arvot. Tutkimukset on tehtävä luotettavalla ja tieteellisesti tunnustetulla menetelmällä, esimerkiksi korkean suorituskyvyn nestekromatografialla (HPLC).

## 3. Haihtuva kokonaistyyppi (TVB-N)

Jalostamattomia kalastustuotteita pidetään ihmisravinnoksi soveltumattomina, jos aistinvaraisen arvion perusteella syntyneen, niiden tuoreutta koskevan epäilyn perusteella tehdyt kemialliset kokeet osoittavat, että TVB-N:n osalta 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä mukaisesti vahvistettavat rajat ylittävät.

## 4. Kansanterveydelle haitalliset toksiinit

Seuraavia tuotteita ei saa saattaa markkinoille:

- seuraavien heimojen myrkyllisiä kaloja: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
- kalastustuotteita, joissa on biotoksiineja, kuten iktyosarkotoksiineja tai lihaksia halvaannuttavia toksiineja.

## V LUKU

## KALASTUSTUOTTEIDEN KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

Säiliöiden, joissa tuoreita kalastustuotteita pidetään jään alla, on oltava vedenpitäviä ja sulavan veden on päästävä valumaan niistä asianmukaisesti pois.

Kalastusaluksilla valmistettujen jäädytettyjen levyjen on oltava asianmukaisesti käärittyjä ennen niiden purkamista alukselta.

## VI LUKU

## KALASTUSTUOTTEIDEN VARASTOINTI

1. Tuoreet tai sulatetut kalastustuotteet ja keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet on pidettävä sulavan jään lämpötilassa.
2. Jäädytetyt kalastustuotteet on pidettävä kaikilta tuotteen osilta enintään -18 °C:n lämpötilassa; kokonaiset, suolavedessä jäädytetyt, säilykkeiden valmistukseen tarkoitettut kalat voidaan kuitenkin pitää enintään -9 °C:n lämpötilassa.

## VII LUKU

## KALASTUSTUOTTEIDEN KULJETUS

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

- b) jäädytetyt kalastustuotteet, lukuun ottamatta suolaveteen valmistettua jäädytettyä kalaa, joka on tarkoitettu elintarvikesäilykkeiden valmistamiseen, on pidettävä kuljetuksen aikana tuotteen kaikilta osilta tasaisessa enintään - 18 °C:n lämpötilassa, josta sallitaan korkeintaan lyhytaikaisia 3 °C:n suuruisia vaihteluita ylöspäin.
2. Kun jäädytettyjä kalastustuotteita kuljetetaan kylmävarastosta hyväksyttyn laitokseen siellä saapumisen jälkeen sulattavaksi esikäsittely- ja/tai jalostustarkoituksiin ja kun matka on lyhyt, voi toimivaltainen viranomainen myöntää poikkeuksen 1 kohdan b alakohdassa esitetystä vaatimuksesta.
3. Jos tuotteiden jäähdtykseen käytetään jäätä, on varauduttava johtamaan vesi pois riittävän hyvin, jotta sulanut vesi ei jää kosketukseen tuotteiden kanssa.
4. Markkinoille elävinä saatettavat kalastustuotteet on kuljetettava siten, että tuotteen hygieniä säilyy.

## VIII LUKU

### LAITOSTEN HYVÄKSYMINEN JA REKISTERÖINTI

Tehdasalusten, pakastusalusten ja maissa olevien laitosten on oltava toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä. Pientuotantolaitokset, jotka jakelevat tuotteitaan vain paikallisille markkinoille, voidaan kuitenkin vain rekisteröidä.

Tukkukauppojen, joissa kalastustuotteita ei käsitellä, vaan joissa ne ovat vain myytävänä, on oltava rekisteröityjä.

## IX JAKSO

### Maito ja maitotuotteet

## I LUKU

### RAAKA-MAITO – ALKUTUOTANTO

#### I. Maidontuotannossa noudatettavat terveyttä koskevat edellytykset

##### 1. Raakamaidon on oltava peräisin:

###### a) lehmistä tai puhveleista:

- i) jotka kuuluvat karjaan, joka on direktiivin 64/432/ETY liitteessä A olevan I ja II kohdan mukaisesti virallisesti vapaa tuberkuloosista ja vapaa tai virallisesti vapaa luomistaudista;
- ii) joissa ei ole mitään oireita tartuntataudeista, jotka voisivat tarttua ihmisiin maidon välityksellä;
- iii) joiden yleinen terveydentila on hyvä ja joissa ei ole selviä taudin merkkejä;
- iv) jotka eivät kärsi mistään sukuelinten alueella esiintyvistä tulehduksesta, johon liittyy vuotoa, suolitulehduksesta, johon liittyy ripuli ja kuumetta, tai tunnistettavasta utaretulehduksesta;
- v) joilla ei ole utarehaavoja, jotka voisivat muuttaa maidon laatua;
- vi) joita ei ole hoidettu aineilla, jotka ovat vaarallisia tai voivat tulla ihmisen terveydelle vaarallisiksi ja voivat siirtyä maitoon, ellei maitoon ole sovellettu virallista varoaikaa, joka on vahvistettu yhteisön säännöksissä tai niiden puuttuessa kansallisissa säännöksissä;

###### b) lampaista tai vuohista:

- i) jotka ovat peräisin direktiivin 91/68/ETY 2 artiklan 4 ja 5 kohdan merkityksessä luomistaudista (*Brucella melitensis*) vapaalta tai virallisesti vapaalta tilalta;
- ii) jotka täyttävät a alakohdan, lukuun ottamatta a alakohdan i alakohtaa, vaatimukset;

###### c) muiden lajien naaraista:

- i) jotka kuuluvat, luomistaudille tai tuberkuloosille alttiiden lajien osalta, karjoihin, jotka tarkastetaan säännöllisesti näiden tautien varalta toimivaltaisen viranomaisen hyväksymän valvontasuunnitelman mukaisesti;
- ii) jotka täyttävät a alakohdan, lukuun ottamatta a alakohdan i alakohtaa, vaatimukset.

## 2. Raakamaito(a):

- a) joka on peräisin eläimistä, jotka eivät reagoi positiivisesti tuberkuloosi- tai luomistautikokeeseen tai joilla ei ole mitään näiden tautien oireita, mutta jotka kuuluvat karjaan, joka ei täytä 1 kohdan a alakohdan i alakohdan vaatimuksia, saa käyttää vasta sen jälkeen, kun sille on tehty lämpökäsittely, jonka jälkeen sen reaktio toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa tehtyyn fosfataasikokeeseen on negatiivinen;
  - b) joka on peräisin eläimistä, jotka eivät reagoi positiivisesti luomistautikokeeseen tai joilla ei ole mitään tämän taudin oireita, mutta jotka kuuluvat karjaan, joka ei täytä 1 kohdan a alakohdan i alakohdan vaatimuksia, saa käyttää:
    - i) vain vähintään kaksi kuukautta kypsytettävän juuston valmistukseen; tai
    - ii) sitten kun sille on tehty lämpökäsittely paikalla, jonka jälkeen sen reaktio toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa tehtyyn fosfataasikokeeseen on negatiivinen;
  - c) joka on peräisin eläimistä, jotka eivät reagoi positiivisesti tuberkuloosi- tai luomistautikokeeseen tai joilla ei ole mitään näiden tautien oireita, mutta jotka kuuluvat karjaan, jossa on todettu luomistautia tai tuberkuloosia 1 kohdan c alakohdan i luetelmakohdassa säädettyjen tarkastusten jälkeen, on käsiteltävä toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa sen turvallisuuden varmistamiseksi;
  - d) joka on peräisin eläimistä, joiden eläinkohtaisen direktiivin 64/432/ETY ja direktiivin 91/68/ETY mukainen tuberkuloosi- tai luomistaudin profylaktinen koe on antanut positiivisen tuloksen, ei saa käyttää ihmisravinnoksi.
3. Jos vuohia pidetään yhdessä lehmien kanssa, ne on tarkastettava ja niistä on tutkittava tuberkuloosi.
4. Jos eläimen todetaan tai epäillään sairastuneen johonkin 1 kohdassa tarkoitettuun tautiin, tällaisen eläimen eristämisen on tehokkaasti estettävä haitalliset vaikutukset toisten eläinten maitoon.

**II. Hygienia maitotiloilla****A. Hygienia maitotiloilla**

1. Siirrettävän lypsylaitteiston ja maidon säilytykseen, käsittelyyn tai jäähdytykseen käytettävien tilojen sijainnin ja rakenteiden on oltava sellaiset, että vältetään maidon saastumisvaara.
2. Tapauksen mukaan maidon säilytystiloissa on oltava asianmukaiset maidon jäähdytyslaitteet, tilat on suojeltava tuhoeläimiltä ja erotettava selkeästi tiloista, joissa eläimiä pidetään.

**B. Hygienia lypsyn aikana, raakamaidon keruussa ja sen kuljetuksessa**

1. Lypsäminen on tehtävä hygieenisesti varmistuen erityisesti, että:
  - ennen kuin lypsäminen aloitetaan, vetimet, utareet ja tarvittaessa niiden lähialueet ovat puhtaat,
  - maito tarkastetaan, epänormaalia maitoa ei saa toimittaa edelleen,
  - maitoa, jossa on utaretaudin merkkejä, ei saa toimittaa edelleen,
  - eläimet, joita on hoidettu siten, että lääkkeitä on voinut jäädä jäämiä maitoon, tunnistetaan eikä niiden maitoa saa toimittaa edelleen,
  - vedinkastoliuokset ja -suihkeet eivät tuota jäämiä maitoon.
2. Välittömästi lypsyn jälkeen maito on pidettävä puhtaassa paikassa, joka on suunniteltu siten, ettei sillä ole haitallisia vaikutuksia maidon laatuun. Jos maitoa ei jalosteta tai kerätä kahden tunnin kuluessa lypsystä, se on keräyksen tapahtuessa päivittäin jäähdytettävä + 8 °C:n lämpötilaan ja vähintään + 6 °C:n lämpötilaan, jos keräys ei tapahdu päivittäin.
3. Meijeriin tapahtuvan kuljetuksen aikana on noudatettava kylmäketjua eikä maidon lämpötila meijeriin tultaessa saa olla yli + 10 °C, ellei maitoa kerätä 2 tunnin kuluessa lypsystä.
4. Eräiden tuotteiden valmistusta koskevista teknisistä syistä jäsenvaltiot voivat myöntää poikkeuksia 2 ja 3 alakohdassa säädettyihin lämpötiloihin, edellyttäen että lopputuote täyttää tässä asetuksessa säädetty vaatimukset.

**C. Tilojen, laitteiden ja työvälineiden hygienia**

1. Laitteet ja välineet tai niiden pinnat, jotka joutuvat kosketuksiin maidon kanssa (lypsyy, keräykseen tai kuljetukseen tarkoitetut välineet, astiat, säiliöt jne.), on oltava helppo puhdistaa ja desinfioida ja pitää hyvässä kunnossa. Tämä edellyttää sileiden, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä.

2. Lypsyyn käytetyt työvälineet, mekaaniset lypsylaitteistot ja astiat, jotka ovat olleet kosketuksissa maidon kanssa, on puhdistettava ja desinfioitava käytön jälkeen. Kunkin kuljetuksen tai useamman peräkkäisen kuljetuksen jälkeen — kun tyhjennyksen ja seuraavan täytön välinen aika on erittäin lyhyt — astiat ja säiliöt, joita käytetään raakamaidon kuljetukseen meijeriin, on puhdistettava ja desinfioitava ennen seuraavaa käyttökertaa, mutta kuitenkin vähintään kerran päivässä.

#### D. Henkilökunnan hygienia

1. Lypsäjien ja/tai raakamaidon käsittelijöiden on käytettävä puhtaita ja asianmukaisia lypsyaatteita.
2. Lypsäjien on pestävä kätensä juuri ennen lypsyn aloittamista ja pidettävä kätensä mahdollisimman puhtaina koko lypsyn ajan. Tätä varten lypsypaikan lähellä on oltava lypsäjiä ja raakamaidon käsittelijöitä varten asianmukaiset laitteet käsien ja käsivarsien pesuun.

### III. Raakamaitoa koskevat vaatimukset

Siihen asti kunnes maidon ja maitotuotteiden laadusta annetaan yksityiskohtaisemmat lainsäädännölliset vaatimukset, sovelletaan seuraavia vaatimuksia, joiden noudattaminen tarkistetaan satunnaisesti otetuilla pistokokeilla edustavasta määrästä näytteitä:

Pesäkemäärä ja somaattisten solujen määrä.

Lehmän raakamaidon on täytettävä seuraavat vaatimukset:

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Pesäkemäärä + 30 °C:ssa (ml):   | ≤ 100 000 <sup>(1)</sup> |
| Somaattisten solujen määrä (ml) | ≤ 400 000 <sup>(2)</sup> |

<sup>(1)</sup> Liukuva geometrinen keskiarvo kahden kuukauden aikana, vähintään yksi näyte kuukaudessa.

<sup>(2)</sup> Liukuva geometrinen keskiarvo kolmen kuukauden aikana, vähintään yksi näyte kuukaudessa. Silloin kun tuotantomäärät vaihtelevat merkittävästi kauden mukaan, komissio voi antaa jäsenvaltiolle 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen luvan soveltaa jotain muuta tulosten laskumenetelmää vähäisen maidontulon kausina.

Myös muita tieteellisesti varmennettuja menetelmiä voidaan käyttää

Vähintään 60 päivää kestävä kypsytyksajan vaativan juuston valmistusta varten jäsenvaltiot voivat myöntää yksittäisiä tai yleisiä poikkeuksia.

Kun raakamaitoon sovellettavat vaatimukset eivät enää täyty, on toteuttava toimenpiteitä tilanteen korjaamiseksi. Jos nämä vaatimukset ylitetään toistuvasti tai liiallisesti, siitä on ilmoitettava toimivaltaiselle viranomaiselle ja on varmistettava, että toteutetaan asianmukaisia toimenpiteitä.

### IV. Raakamaitoa koskevat mikrobiologiset vaatimukset

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että suoraan ihmisravinnoksi tai sellaisten tuotteiden valmistukseen, joiden valmistusprosessiin ei kuulu sellainen käsittely, joka poistaisi patogeeniset mikro-organismit, tarkoitettulle raakamaidolla tehdään kokeita tuotteiden mikrobiologisen turvallisuuden varmistamiseksi.

## II LUKU

### MAITOTUOTTEET

#### I. Laitoksia koskevat edellytykset

Toimivaltainen viranomainen voi tarvittaessa päättää erityisedellytyksistä erityisesti perinteisten tuotantomenetelmien huomioon ottamiseksi.

#### II. Lämpökäsittelyä juotavaksi tarkoitettua maitoa koskevat vaatimukset

1. Maidon saapuessa meijeriin se on jäädytettävä enintään + 6 °C:n lämpötilaan ja/tai sitä on pidettävä tässä lämpötilassa lämpökäsittelyyn asti, ellei sitä käsitellä neljän tunnin kuluessa sen vastaanottamisesta.
2. Siihen asti kunnes maidon ja maitotuotteiden laadusta annetaan yksityiskohtaisemmat lainsäädännölliset vaatimukset, sovelletaan seuraavia vaatimuksia:

##### a) Pastöroitu maito:

- on valmistettava käsittelyllä, johon kuuluu lyhytaikainen korkean lämpötilan käyttö (vähintään 15 sekuntia + 71,7 °C:n lämpötilassa), tai pastörointimenetelmällä, jossa käytetään eri aika- ja lämpötilayhdistelmiä vastaavan vaikutuksen saavuttamiseksi,

- antaa negatiivisen tuloksen fosfataasikokeessa,
- on välittömästi pastöroinnin jälkeen mahdollisimman pian jäähdytetty enintään + 6 °C:n lämpötilaan,
- on valmistettu raakamaidosta, jonka pesäkemäärä + 30 °C:ssa ennen lämpökäsittelyä on alle 300 000 millilitrassa, jos kyseessä on lehmänmaito, tai on valmistettu III(2)(a) kohdassa tarkoitetusta termisoidusta maidosta, jonka pesäkemäärä + 30 °C:ssa ennen lämpökäsittelyä on alle 100 000 millilitrassa, jos kyseessä on lehmänmaito.

b) Iskukuumennettu maito (UHT-maito):

- on valmistettu kohdistamalla raakamaitoon jatkuva lämpövirta, johon kuuluu lyhytaikainen korkean lämpötilan käyttö (vähintään + 135 °C vähintään yhden sekunnin ajan tai käsittelyllä, jossa käytetään eri aika- ja lämpötilayhdistelmiä vastaavan vaikutuksen saavuttamiseksi) – käsittelyn tavoitteena on kaikkien jäljellä olevien haitallisten pieneliöiden ja niiden itiöiden tuhoaminen – ja on pakattu käyttämällä aseptisia kääreitä läpinäkymättömiin säiliöihin tai sellaisiin säiliöihin, jotka ovat pakkauksen vuoksi läpinäkymättömiä, jotta kemialliset, fysikaaliset ja aistinvaraiset muutokset ovat mahdollisimman vähäisiä,
- on säilötty siten, että kun sitä on pidetty 15 vuorokautta suljetussa pakkauksessa + 30 °C:n lämpötilassa, siinä ei todeta laadun huononemista, tarvittaessa voidaan myös säätää seitsemän päivän pituisesta jaksosta suljetussa astiassa + 55 °C:n lämpötilassa,
- on saatu raakamaidosta, jonka pesäkemäärä + 30 °C:ssa ennen lämpökäsittelyä on alle 300 000 millilitrassa, jos kyseessä on lehmänmaito, tai on saatu termisoidusta tai pastöroidusta maidosta, jonka pesäkemäärä + 30 °C:ssa ennen lämpökäsittelyä on alle 100 000 millilitrassa, jos kyseessä on lehmänmaito.
- Kun maidon iskukuumennuksessa käytetään maidon ja vesihöyryn suoraa kosketusta, höyry on saatava juomakelpoisesta vedestä, eikä siitä saa siirtyä maitoon vieraita aineita eikä se saa vaikuttaa siihen haitallisesti.

c) Steriloitu maito:

- on kuumennettu ja steriloitu tiiviisti suljetuissa säiliöissä, joiden sulkimen on pysyttävä ehjänä,
- on säilötty siten, että kun sitä on pidetty 15 vuorokautta suljetussa pakkauksessa + 30 °C:n lämpötilassa, siinä ei todeta laadun huononemista, tarvittaessa voidaan myös säätää seitsemän päivän pituisesta jaksosta suljetussa astiassa + 55 °C:n lämpötilassa,
- on saatu raakamaidosta, jonka pesäkemäärä + 30 °C:ssa ennen lämpökäsittelyä on alle 300 000 millilitrassa, jos kyseessä on lehmänmaito, tai on saatu termisoidusta tai pastöroidusta maidosta, jonka pesäkemäärä + 30 °C:ssa ennen lämpökäsittelyä on alle 100 000 millilitrassa, jos kyseessä on lehmänmaito.

### III. Muita maitotuotteita koskevat vaatimukset

1. Maidon saapuessa meijeriin se on jäähdytettävä enintään + 6 °C:n lämpötilaan ja/tai pidettävä tässä lämpötilassa jalostukseen asti. Valmistettaessa raakamaidosta maitotuotteita, meijerin hoitajan tai johtajan on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että raakamaito pidetään alle + 6 °C:n lämpötilassa ennen sen jalostamista tai että se jalostetaan välittömästi lypsyn jälkeen. Eräiden maitotuotteiden valmistukseen liittyvistä teknisistä syistä toimivaltainen viranomainen voi antaa luvan ylittää tämä lämpötila.
2. Siihen asti kunnes maidon ja maitotuotteiden laadusta annetaan yksityiskohtaisemmat lainsäädännölliset vaatimukset, maidon, jolle tehdään kuumennusta edellyttävä käsittely ja joka on tarkoitettu maitotuotteiden valmistukseen, on täytettävä seuraavat edellytykset:

a) Termisoitu maito:

- on valmistettu raakamaidosta, jonka pesäkemäärä + 30 °C:n lämpötilassa ennen lämpökäsittelyä on alle 300 000 millilitrassa, jos kyseessä on lehmänmaito,
- on valmistettu raakamaidosta, joka on kuumennettu vähintään 15 sekunnin ajaksi 57–68 °C:n lämpötilaan siten, että maito käsittelyn jälkeen antaa positiivisen tuloksen fosfataasikokeessa,
- jos sitä käytetään sellaisen pastöroidun, iskukuumennetun tai steriloidun maidon tuotantoon, josta on tarkoitus valmistaa maitotuotteita, sen on ennen käsittelyä täytettävä seuraavat vaatimukset: pesäkemäärä + 30 °C:ssa alle 100 000 millilitrassa.

## b) Pastöroitu maito:

- on valmistettu käsittelyllä, johon kuuluu lyhytaikainen korkean lämpötilan käyttö (vähintään 15 sekuntia + 71,7 °C:n lämpötilassa), tai pastörintimenetelmällä, jossa käytetään eri aika- ja lämpötilayhdistelmiä vastaavan vaikutuksen saavuttamiseksi,
- antaa negatiivisen tuloksen fosfataasikokeessa.

## c) Iskukuumennettu maito on valmistettava kohdistamalla raakamaitoon jatkuva lämpövirta, johon kuuluu lyhytaikainen korkean lämpötilan käyttö (vähintään + 135 °C vähintään yhden sekunnin ajan tai käsittely, jossa käytetään eri aika- ja lämpötilayhdistelmiä vastaavan vaikutuksen saavuttamiseksi) – käsittelyn tavoitteena on kaikkien haitallisten pieneliöiden ja niiden itiöiden tuhoaminen – ja on käärittävä aseptisesti läpinäkymättömiin säiliöihin tai säiliöihin, jotka ovat pakkaamisen vuoksi läpinäkymättömiä, jotta kemialliset, fysikaaliset ja organoleptiset muutokset ovat mahdollisimman vähäisiä.

## III LUKU

**KÄÄREET JA PAKKAUKSET**

Sulkemisen on tapahduttava juotavaksi tarkoitetun maidon ja/tai nestemäisen maitotuotteen viimeisen lämpökäsittelyn tehneessä käsittelylaitoksessa välittömästi täyttämisen jälkeen sulkemislaitteilla, joilla varmistetaan, että maito on suojattu kaikilta sen ominaisuuksiltaan vaikuttavilta ulkoisilta haittatekijöiltä. Sulkemisjärjestelmä on oltava suunniteltu siten, että kun astia kerran on avattu, avaamisen merkit ovat selviä ja helposti tarkastettavissa.

## IV LUKU

**PAKKAUSMERKINNÄT**

Rajoittamatta direktiivin 79/112/ETY säännösten soveltamista, pakkausmerkinnästä on tarkastusta varten selvästi käytävä ilmi:

1. ilmaisu "raakamaito", kun kyseessä on suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettu raakamaito,
2. lämpökäsittelyn maidon tai lämpökäsittelyjen nestemäisten maitotuotteiden osalta:
  - maidolle tehdyn lämpökäsittelyn luonne eli onko se esimerkiksi termisoitu, pastöroitu, iskukuumennettu tai steriloitu,
  - joko koodattu tai muu merkintä, jonka avulla voidaan tunnistaa viimeisen lämpökäsittelyn päivämäärä,
  - pastöroidun maidon osalta lämpötila, jossa tuote on varastoiva.
3. maitotuotteiden osalta:
  - lämpökäsittelmättömästä maidosta valmistettuihin maitotuotteisiin, joiden valmistusmenetelmään ei kuulu mitään lämpökäsittelyä, ilmaisu "valmistettu raakamaidosta" tai "valmistettu termisoidusta maidosta",
  - maitotuotteiden osalta, joille on tehty lämpökäsittely valmistusprosessin lopussa, tämän käsittelyn luonne,
  - pastöroitujen nestemäisten maitotuotteiden osalta lämpötila, jossa tuote on varastoiva.

## V LUKU

**TERVEYSMERKINTÄ**

Poiketen tämän liitteen johdannossa säädetyistä terveysmerkintää koskevista vaatimuksista terveysmerkin hyväksymisnumero voidaan korvata viittauksella, josta laitoksen hyväksymisnumero käy ilmi.

## VI LUKU

**LAITOSTEN HYVÄKSYMINEN JA REKISTERÖINTI**

Meijereiden on oltava toimivaltaisen viranomaisten tämän liitteen johdannon mukaisesti hyväksyttyjä.

Paikallisille markkinoille tuottavat meijerit voivat olla vain rekisteröityjä.

## X JAKSO

## Munat ja munatuotteet

## I LUKU

## MUNAT

1. Munat on tuottajan tilalla ja kuluttajalle myyntiin asti säilytettävä puhtaina, kuivina ja suojattuina vierailta hajuilta, suojattava tehokkaasti iskuilta ja suoralta auringonvalolta. Ne on varastoitava ja kuljetettava sellaisessa lämpötilassa, jolla parhaiten varmistetaan niiden hygieenisten ihanteellinen ominaisuuksien säilyminen.
2. Munat on toimitettava kuluttajalle enintään 21 päivän kuluessa munimisesta.
3. Salmonellan osalta Ruotsiin ja Suomeen tarkoitettuihin muniin sovelletaan seuraavia sääntöjä:
  - a) munalähetysten on oltava peräisin parvista, joille on tehty 6 artiklassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti vahvistettu mikrobiologinen näytteenotto,
  - b) a alakohdassa säädettyä koetta ei edellytetä munalähetyksiltä, jotka on tarkoitettu munatuotteiden valmistukseen munatuotelaitoksessa.
  - c) a alakohdassa tarkoitettuja varmennuksia ei tarvitse tehdä munille, jotka ovat peräisin sellaisesta laitoksesta, jossa sovelletaan komission 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen tunnustamaa, Ruotsissa ja Suomessa hyväksyttyä ohjelmaa vastaavaa toimintaohjelmaa. Komissio voi muuttaa ja saattaa ajan tasalle jäsenvaltioiden toimintaohjelmia samaa menettelyä noudattaen.

## II LUKU

## MUNATUOTTEET

## I. Laitoksia koskevat edellytykset

Munatuotteita valmistavissa laitoksissa on oltava ainakin:

1. soveliaat tilat, joissa on asianmukaiset välineet
  - a) likaisten munien pesemiseksi ja desinfiointiseksi tarvittaessa,
  - b) kananmunien rikkomista ja niiden sisällön keräämistä sekä kuoren osien ja kalvojen poistamista varten;
2. erillinen tila muita kuin 1 kohdassa tarkoitettuja toimenpiteitä varten.

Jos munatuotteet pastöroidaan, tämä voidaan tehdä 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetussa tilassa, jos laitoksella on suljettu pastörointijärjestelmä. On toteutettava kaikki toimenpiteet sen estämiseksi, etteivät munatuotteet saastu pastöroinnin jälkeen.

## II. Munatuotteiden valmistukseen tarkoitetut raaka-aineet

Munatuotteiden valmistukseen saadaan käyttää vain sellaisia ihmisravinnoksi tarkoitettuja munia, joita ei ole tuotettu hautomakoneessa; niiden kuorten on oltava täysin kehittyneet eikä niissä saa olla halkeamia. Säröileviä munia voidaan kuitenkin käyttää munatuotteiden valmistamiseen, jos ne on toimitettu suoraan pakkaamoista tai tuotantotilalta hyväksytyyn laitokseen, missä ne on rikottava niin pian kuin mahdollista.

Tähän tarkoitukseen hyväksytystä laitoksesta saatuja nestemäisiä munia voidaan käyttää raaka-aineena. Nestemäinen muna on oltava saatu seuraavien edellytysten:

1. Jäljempänä III jakson 1–4 kohdassa tarkoitettuja ehtoja on noudatettava.
2. Välittömästi tuotannon jälkeen tuotteet on joko pakastettu tai jäädytetty enintään + 4 °C:n lämpötilaan; jälkimmäisessä tapauksessa ne on käsiteltävä määräpaikassa 48 tunnin kuluessa hetkestä, jolloin munat, joista ne on saatu, on rikottu, lukuun ottamatta tapauksia, joissa ainesosista on poistettu sokeri.
3. Tavaroiden luonne on ilmoitettava seuraavasti: "ei-pastöroitua munatuotteita – käsitellään määräpaikassa – rikkomispäivä ja -aika".

## III. Munatuotteiden valmistamista koskevat erityiset hygieniavaatimukset

Kaikki toimet pitää suorittaa siten, että pyritään välttämään kaikkea munatuotteiden saastumista tuotannon, käsittelyn ja varastoinnin aikana ja erityisesti:

1. Likaiset munat on pestävä ennen niiden rikkomista.

2. Munat on rikottava tähän tarkoitukseen varatussa tilassa; säröillään olevat munat on käsiteltävä viipymättä.
3. Muiden kuin kanan tai kalkkunan taikka helmikanan munat tulee käsitellä ja jalostaa erikseen. Kaikki laitteet on puhdistettava ja desinfioitava, kun kananmunien tai kalkkunanmunien taikka helmikanojen munien jalostaminen aloitetaan.
4. Munan sisällystä ei tule irrottaa keskipakovoiman avulla tai munia murskaamalla; keskipakovoiman avulla ei saa myöskään irrottaa ihmisravinnoksi tarkoitettun munan valkuaisen jäännöksiä tyhjästä kuorista.
5. Rikkomisen jälkeen kaikille munatuotteiden osille on tehtävä käsittely niin pian kuin mahdollista mikrobiologisten vaarojen poistamiseksi tai niiden saattamiseksi hyväksyttävälle tasolle. Erä, jota on käsitelty riittämättömästi, voi läpikäydä käsittelyn välittömästi uudelleen samassa laitoksessa, jos käsittely tekee sen ihmisravinnoksi soveltuvaksi; jos erä havaitaan ihmisravinnoksi soveltumattomaksi, se on denaturoitava.

Kuivatun tai kidemäisen albumiinin valmistukseen tarkoitettua munanvalkuaista, joka on tarkoitettu myöhemmin pastöroitavaksi, ei tarvitse käsitellä.

6. Jos munia ei käsitellä välittömästi rikkomisen jälkeen, munan sisältö on varastoitava joko jäädytettynä tai enintään + 4 °C:n lämpötilassa. Varastointiaika + 4 °C:n lämpötilassa ei saa ylittää 48 tuntia, lukuun ottamatta (esimerkiksi suolalla tai sokerilla) stabiiloituja tuotteita tai munatuotteita, joissa ainesosista on poistettu sokeri.
7. Tuotteet, joita ei ole stabiiloitu siten, että niitä voidaan pitää huoneenlämmössä, on jäädytettävä välittömästi enintään + 4 °C:n lämpötilaan; jäädytettävät tuotteet tulee jäädyttää välittömästi käsittelyn jälkeen.

#### IV. Analyytiset ominaisuudet

1. 3-OH-butyrihapon konsentraatio ei saa olla yli 10 milligrammaa/kg muuntelemattoman munatuotteen kuiva-aineessa,
2. Maitohappopitoisuus ei saa olla yli 1 000 mg/kg munatuotteen kuiva-aineesta (sovelletaan vain käsittelemättömään tuotteeseen).

Käyneiden tuotteiden osalta noudatetaan kuitenkin niitä arvoja, jotka on tallennettu ennen käymisprosessia.

3. Munankuorijäännösten, munakalvojen tai muiden munatuotteen osasten määrä ei saa ylittää 100 milligrammaa/kg munatuotetta.

#### V. Munatuotteiden pakkausmerkinnät

Kaikissa laitoksesta lähtevissä munatuotelähetyksissä on oltava terveystarkintoja koskevien yleisten vaatimusten lisäksi merkintä siitä, missä lämpötilassa munatuotteita on pidettävä ja aika, jona säilyminen voidaan näin ollen varmistaa.

#### VI. Laitosten hyväksyminen ja rekisteröinti

Kerääjien tilojen ja munapakkaamoiden on oltava rekisteröityjä. Munatuotteita valmistavien laitosten on oltava hyväksytyjä, ja niille on oltava annettu hyväksymisnumero tämän liitteen johdannon mukaisesti.

## X I J A K S O

### Sammakonreidit

1. Sammakkoita saa tappaa turhaa kärsimystä aiheuttamattomia menetelmiä käyttäen vain tähän tarkoitukseen hyväksytyissä laitoksissa. Sammakkoita, jotka on todettu kuolleiksi ennen teurastusta, ei saa valmistaa ihmisravinnoksi.
2. Elävien sammakoiden varastointiin ja pesemiseen on varattava erityinen huone, samoin kuin niiden teurastukseen ja veren laskuun. Tämän huoneen on oltava fyysisesti erillään valmistushuoneesta.
3. Heti valmistamisen jälkeen sammakonreidit on pestävä runsaalla, juoksevalla, neuvoston direktiivin 98/83/EY mukaisella juomakelpoisella vedellä ja jäädytettävä välittömästi sulavan jään lämpötilaan tai jäädytettävä vähintään - 18 °C:n lämpötilaan tai jalostettava.
4. Sammakonreisien syötävissä osissa ei saa olla saasteita, kuten raskasmetalleja tai orgaanisia halogeeniyhdisteitä, sellaisia määriä, että niiden laskettu päiväsaanti ylittää ihmisten hyväksyttävän päivä- tai viikkosaannin.

## XII JAKSO

## Etanat

1. Etanoita saa tappaa turhaa kärsimystä aiheuttamattomia menetelmiä käyttäen vain tähän tarkoitukseen hyväksytyissä laitoksissa. Etanoita, jotka on todettu kuolleiksi ennen lopettamista, ei saa käyttää ihmisravinnoksi.
2. Maksa ja haima on poistettava eikä niitä saa käyttää ihmisravinnoksi.
3. Etanoiden syötävissä osissa ei saa olla saasteita, kuten raskasmetalleja tai orgaanisia halogeeniyhdisteitä, sellaisia määriä, että niiden laskettu päiväsaanti ylittää ihmisten hyväksyttävän päivä- tai viikkosaannin.

## XIII JAKSO

## Renderoidut eläinrasvat ja rasvan sulatuksessa syntyvä proteiinijäännös

## A. Raaka-aineita keräviin tai jalostaviin laitoksiin sovellettavat vaatimukset

1. Raaka-aineiden keräyskeskukset ja jatkokuljetus jalostuslaitoksiin on varustettava kylmävarastolla raaka-aineiden varastoinniseksi enintään + 7 °C:n lämpötilassa, jollei raaka-aineita kerätä ja renderoida 12 tunnin kuluessa siitä, kun ne on saatu.
2. Jalostuslaitoksen on oltava hyväksytty ja siellä on oltava vähintään:
  - a) kylmävarasto, ellei raaka-aineita kerätä ja renderoida 12 tunnin kuluessa siitä, kun ne on saatu;
  - b) lähettämö, jollei laitos lähetä renderoitua eläinrasvaa ainoastaan tankeissa;
  - c) tarvittaessa sopivat laitteet muihin elintarvikkeisiin ja/tai makuaineisiin sekoitettua renderoitua eläinrasvaa sisältävien tuotteiden valmistusta varten,

## B. Renderoidun eläinrasvan, rasvan sulatuksessa syntyvän proteiinijäännöksen ja sivutuotteiden hygieniä

1. Raaka-aineiden on oltava peräisin eläimistä, jotka on ante mortem- ja post mortem -tarkastusten jälkeen todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi.
2. Raaka-aineiden on koostuttava rasvakudoksesta tai luista, joissa on mahdollisimman vähän verta ja epäpuhtauksia.
3. a) Renderoidun eläinrasvan valmistukseen saa käyttää vain teurastamoista, leikkaamoista tai lihanjalostuslaitoksista kerättyä rasvakudosta tai luita. Raaka-aineet on kuljetettava ja varastoitava sulatukseseen saakka hygieenisissä olosuhteissa ja enintään + 7 °C:n sisälämpötilassa;
  - b) poiketen siitä, mitä a kohdassa säädetään,
    - raaka-aineet voidaan varastoida ja kuljettaa jäähdyttämättöminä edellyttäen, että ne sulatetaan 12 tunnin kuluessa,
    - raaka-aineita, jotka on kerätty vähittäismyymälöissä tai myyntipisteisiin liittyvissä tiloissa, joissa lihaa tai siipikarjanlihaa leikataan ja varastoidaan ainoastaan suoraan lopulliselle kuluttajalle toimittamista varten, voidaan käyttää renderoidun eläinrasvan valmistukseen edellyttäen, että ne vastaavat tyydyttävästi hygieniavaatimuksia ja ovat asianmukaisesti pakattuja. Jos raaka-aineita ei kerätä päivittäin, ne on jäähdytettävä heti niiden saamisen jälkeen.
4. Raaka-aineet on sulatettava lämmöllä, paineella tai muulla soveltuvalla menetelmällä, jota seuraa rasvan erottaminen dekantoimalla, linkoamalla, suodattamalla tai muulla soveltuvalla menetelmällä. Liuottimien käyttö on kielletty.

5. Edellä olevan 1, 2, 3, ja 4 alakohdan mukaisesti valmistettu renderoitu eläinrasva voidaan puhdistaa raaka-aineiden tuotantoa varten samassa tai eri laitoksessa sen fysikaalis-kemiallisen laadun parantamiseksi, kun puhdistettava rasva täyttää 6 alakohdassa annetut vaatimukset.

6. Renderoidun eläinrasvan on tyypistä riippuen täytettävä seuraavat vaatimukset:

|                                 | Märehtijät                 |          |                   | Siat             |          |                                     | Muu eläinrasva |              |
|---------------------------------|----------------------------|----------|-------------------|------------------|----------|-------------------------------------|----------------|--------------|
|                                 | Syötävä tali               |          | Jalostettava tali | Syötävä sianihra |          | Jalostettava laardi ja muu sianihra | Syötävä        | Jalostettava |
|                                 | Premier jus <sup>(1)</sup> | Muu      |                   | Laardi (2)       | Muu      |                                     |                |              |
| FFA (m/m % öljyhappoa) 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                   |          |                   |                  |          |                                     |                |              |

<sup>(1)</sup> Nautaeläinten sydämen, vatsapaidan, munuaisten ja suoliliepeen tuoreesta rasvasta matalassa lämpötilassa käsittelyllä saatu renderoitu eläinrasva sekä leikkaamoista peräisin oleva rasva.

<sup>(2)</sup> Sian rasvakudosten käsittelystä saatu tuore rasva.

7. Ihmisravinnoksi tarkoitettu rasvan sulatuksessa syntyvä proteiinihajoitus on varastoitava:

- i) kun se on saatu enintään + 70 °C:n lämpötilassa: alle + 7 °C:n lämpötilassa enintään 24 tunnin ajan tai enintään - 18 °C:n lämpötilassa;
- ii) kun se on renderoitu yli + 70 °C:n lämpötilassa ja sen kosteuspitoisuus on vähintään 10 % (m/m):
  - alle + 7 °C:n lämpötilassa enintään 48 tunnin ajan tai vastaavan takeen antavan aika/lämpötila-suhteen mukaan,
  - enintään - 18 °C:n lämpötilassa;
- iii) kun se on renderoitu yli + 70 °C:n lämpötilassa ja sen kosteuspitoisuus on alle 10 % (m/m): ei erityisvaatimuksia.

## XIV JAKSO

### Käsitellyt mahat, rakot ja suolet

1. Laitosten, jotka käsittelevät vatsalaukkuja, virtsarakkoja ja suolia, on varmistettava, että tuotteet, joita ei voi säilyttää huoneenlämmössä, varastoidaan tähän tarkoitukseen varatuissa tiloissa niiden lähettämiseen saakka. Erityisesti tuotteita, joita ei ole suolattu tai kuivattu, on säilytettävä enintään 3 °C:n lämpötilassa.
2. Eläinten suolia, rakkoja ja mahoja saa saattaa markkinoille vain jos:
  - a) suolet, rakot tai mahat ovat peräisin toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa olevassa teurastamossa teurastetuista eläimistä, joille on tehty ante mortem- ja post mortem – tarkastus;
  - b) suolet, rakot tai mahat tulevat toimivaltaisen viranomaisten hyväksymistä laitoksista;
  - c) suolet, rakot tai mahat on puhdistettu ja kaavittu ja sitten suolattu, kuumennettu tai kuivattu;
  - d) alakohdassa tarkoitetun käsittelyn jälkeen on toteutettu tehokkaat toimenpiteet suolien, rakkojen tai mahojen uudelleensaastumisen välttämiseksi.

Eläinten suolia, rakkoja ja mahoja saa tuoda kolmansista maista vain esittämällä virkaeläinlääkärin antaman ja allekirjoittaman todistuksen, jossa vakuutetaan edellä oleva.

## X V J A K S O

**Gelatiini**

## I LUKU

**RAAKA-AINEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET**

1. Ihmisravinnoksi tarkoitetun gelatiinin valmistuksessa saa käyttää seuraavia raaka-aineita:
  - luita
  - tarhattujen märehitijöiden vuotia ja nahkaa
  - sikojen nahkaa
  - siipikarjan nahkaa
  - jänteitä
  - luonnonvaraisen riistan vuotia ja nahkaa
  - kalan nahkaa ja ruotoja.
2. Yhteisön lainsäädännön mukaisesti suuririskiseksi BSE-maaksi tai -alueeksi luokitelluilla alueilla syntyneistä, kasvateista tai teurastetuista märehitijöistä saatujen luiden käyttö on kielletty.
3. Parkittujen vuotien ja nahkojen käyttö on kielletty.
4. Edellä olevan 1 kohdan viidessä luetelmakohdassa luetellut raaka-aineet on oltava saatu eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja joiden ruho on todettu ante mortem -ja post mortem -tutkimuksissa ihmisravinnoksi soveltuvaksi. Jos kyseessä on luonnonvaraisen riistan vuodat ja nahat, raaka-aineiden on oltava peräisin ihmisravinnoksi soveltuvasta luonnonvaraisesta riistasta.
5. Raaka-aineiden on tultava tämän asetuksen mukaisesti hyväksytyistä tai rekisteröidyistä elintarvikelaitoksista.

Keräyskeskukset ja parkituslaitokset, joiden tarkoituksena on toimittaa raaka-aineita ihmisravinnoksi tarkoitetun gelatiinin tuotantoa varten, on oltava hyväksytty tätä tarkoitusta varten, toimivaltaisen viranomaisen on rekisteröitävä ne, ja niiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:

  - a) niissä on oltava varastointitilat, joissa on helposti puhdistettavat ja desinfioitavat kovat lattiat ja sileät seinät, ja tapauksen jäähdytystilat,
  - b) varastohuoneet on pidettävä riittävän puhtaina ja tyydyttävässä kunnossa, jotteivät raaka-aineet saastu niistä,
  - c) jos raaka-ainetta, joka ei täytä tämän osan vaatimuksia, varastoidaan ja/tai jalostetaan näissä tiloissa, se on pidettävä koko vastaanotto-, varastointi-, jalostus- ja lähettämisaian erillään raaka-aineesta, joka täyttää tämän osan vaatimukset.
6. Ihmisravinnoksi tarkoitetun gelatiinin tuotantoon käytettävän raaka-aineen yhteisöön suuntautuvaan tuontiin sovelletaan seuraavia säännöksiä:
  - jäsenvaltiot voivat sallia tämän raaka-aineen tuonnin vain sellaisista kolmansista maista, jotka esiintyvät tähän tarkoitukseen laaditussa luettelossa,
  - kunkin lähetyksen mukana on oltava todistus, joka on 6 artiklassa tarkoitetun menettelyllä vahvistetun mallin mukainen.

## II LUKU

**RAAKA-AINEIDEN VARASTOINTI JA KULJETUS**

1. Kun raaka-aineita kuljetetaan keräyskeskukseen, parkintalaitokseen tai gelatiinin jalostuslaitokseen, niiden mukana on oltava niiden alkuperän ilmoittava asiakirja.
2. Raaka-aineet on kuljetettava ja varastoitava jäähdytettynä tai jäädytettynä, 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 käsitelty vuodat ja nahat saadaan kuitenkin varastoida huoneenlämmössä.

## III LUKU

## GELATIININ VALMISTUKSESSA NOUDATETTAVAT EDELLYTYKSET

1. Gelatiini on valmistettava sellaisella menetelmällä, jolla voidaan varmistaa, että:
  - kaikelle märehitijöiden luuaineelle, joka on saatu yhteisön lainsäädännön mukaisesti pieniriskiseksi BSE-maaksi tai -alueeksi luokitelluilla alueilla syntyneistä, kasvatetuista ja teurastetuista eläimistä, tehdään käsittely, jossa luuaine murskataan hienoksi, siitä poistetaan rasva kuumalla vedellä ja se käsitellään laimennetulla suolahapolla (vähimmäispitoisuus 4 prosenttia ja pH < 1,5) vähintään kahden päivän ajan, ja tämän jälkeen luuaineelle tehdään vähintään 20 päivän ajan kyllästetyllä kalkkiliuoksella (pH > 12,5) alkalikäsittely, johon kuuluu 4 sekunnin pituinen sterilointijakso 138–140 °C:n lämpötilassa, taikka vastaava käsittely, jonka komissio on hyväksynyt asianomaista tieteellistä komiteaa kuultuaan,
  - muille raaka-aineille tehdään happo- tai alkalikäsittely, jonka jälkeen ne huuhdellaan yhden tai useamman kerran. Tämän jälkeen pH on mukautettava. Gelatiini on uutettava kuumentamalla sitä kerran tai useita kertoja peräkkäin, ja tämän jälkeen se puhdistetaan suodattamalla ja steriloidamalla.
2. Muiden säilöntäaineiden kuin rikkidioksidin ja vetyperoksidin käyttö on kielletty.
3. Jos muuksi kuin ihmisravinnoksi tarkoitetun gelatiinin hygieniavaatimukset ovat tarkalleen samat kuin ihmisravinnoksi tarkoitetun gelatiinin hygieniavaatimukset, tuotanto ja varastointi voivat tapahtua samassa tuotantolaitoksessa.

## IV LUKU

## VALMIITA TUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

## Jäämääräajat

| Alkuaine                                                                                    | 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    |
| Kosteus (105 °C)                                                                            | 15 %      |
| Tuhka (550 °C)                                                                              | 2 %       |
| SO <sub>2</sub> (Reith Williems)                                                            | 50 ppm    |
| H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> [European Pharmacopeia 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )] | 10 ppm    |

## LIITE III

## ELÄINPERÄISTEN TUOTTEIDEN TUONTI KOLMANSISTA MAISTA

Tämä asetuksen säännöksiä sovelletaan rajoittamatta ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoon, markkinoille saattamiseen ja tuontiin liittyvistä eläinten terveyttä koskevista säännöistä annetun neuvoston asetuksessa .../. ... säädettyjen eläinperäisten tuotteiden tuontiin liittyvien eläinten terveyttä koskevien vaatimusten soveltamista.

**I. Kolmansien maiden tai kolmansien maiden osien, joista eläinperäisten tuotteiden tuonti on sallittu, luettelon laatimista koskevat säännökset**

(Elintarvikehygieniasta) annetun asetuksen ... 12 artiklassa tarkoitettujen yleisten säännösten noudattamisen varmistamiseksi on sovellettava seuraavaa:

Edellä 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen komissio:

- a) Laatii luettelon kolmansista maista tai kolmansien maiden osista, joista eläinperäisten tuotteiden tuonti on sallittu. Nämä luettelot laaditaan yhteisön tarkastuskäynnin jälkeen.

Näitä luetteloita laadittaessa on kiinnitettävä erityisesti huomiota:

- i) kolmannen maan lainsäädäntöön;
- ii) kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen ja tarkastuslaitosten organisaatioon, näiden laitosten toimivaltaan ja niihin kohdistuva valvontaan sekä niiden toimivaltaan tarkastaa tehokkaasti lainsäädäntönsä täytäntöönpano;
- iii) yhteisöön tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoon, valmistukseen, käsittelyyn, varastointiin ja lähettämiseen tosiasiallisesti sovellettuihin hygieniaevellytyksiin;
- iv) takeisiin, jotka kolmas maa voi antaa kyseessä olevien eläinten terveyttä koskevien edellytysten noudattamisen tai vastaavuuden osalta;
- v) kolmannesta maasta peräisin olevan tuotteen kaupan pitämisestä ja tehdyistä tuontitarkastuksista saatuaan kokeemukseen;
- vi) kolmannessa maassa tehtyjen yhteisön tarkastusten ja auditointien tuloksiin, ja erityisesti toimivaltaisten viranomaisten arvioinnin tuloksiin;
- vii) karjan, muiden kotieläinten ja luonnonvaraisten eläinten terveystilanteeseen ja maan yleiseen terveystilanteeseen siltä osin kuin se voi vaarantaa kansanterveyttä tai eläinten terveyttä yhteisössä;
- viii) kolmansien maiden toimittamien, alueellaan esiintyviä biologisia vaaroja, mukaan lukien kalastus- ja vesiviljely-alueilla merelliset biotoksiinit, koskevien tietojen säännöllisyyteen ja nopeuteen;
- ix) zoonoosien torjuntaohjelman olemassaoloon, sen täytäntöönpanoon ja siitä tiedottamiseen;
- x) kolmannen maan erilaisten aineiden käyttöä, erityisesti niiden kieltämistä tai sallimista, jakelua, kaupan pitämistä sekä niiden hallintoa ja tarkastusta koskevaan lainsäädäntöön;
- xi) jäämien valvontaohjelman olemassaoloon, sen täytäntöönpanoon ja siitä tiedottamiseen;
- xii) kolmannen maan elintarvikkeiden valmistusta ja käyttöä koskevaan lainsäädäntöön, mukaan lukien lisäaineiden lisäämistä koskevat menettelyt, lääkerehujen valmistus ja käyttö, sekä rehun valmistuksessa käytettävien raaka-aineiden ja lopputuotteen hygieeniseen laatuun.

- b) Laatii jokaisen tuotteen tai tuoteryhmän osalta kolmanteen maahan tai kolmansien maiden ryhmään sovellettavat erityiset tuontiedellytykset ottaen huomioon kyseisen kolmannen maan tai kolmansien maiden ryhmän terveystilanteen.

Erityisiin tuontiedellytyksiin on kuuluttava:

- i) kyseisten tuotteiden virallisista tarkastuksista ja terveystodistusten allekirjoittamisesta vastaavan toimivaltaisen viranomaisen tunnistaminen;
- ii) sellaisten terveystodistusten yksityiskohdat, joiden on seurattava yhteisöön tarkoitettujen lähetysten mukana; todistusten on
  - oltava laadittu vähintään yhdellä lähettävän maan virallisella kielellä ja yhdellä sen jäsenvaltion virallisella kielellä, jonka rajatarkastusasemalla tarkastus tehdään,
  - oltava tuotteiden mukana alkuperäiskappaleena,

- oltava yhdellä paperiarkilla,
- oltava osoitettu yhdelle vastaanottajalle.

Todistukset on annettava päivänä, jona tuotteet lastataan niiden lähettämiseksi määrämaahan;

- iii) eläinperäisten tuotteiden tunnistamiseen, erityisesti lähettävän kolmannen maan (maan koko nimi tai sen ISO-lyhenne) ja alkuperälaitoksen hyväksyntänumeron, nimen ja osoitteen tunnistamiseen tarkoitetun terveystuomarin kiinnittäminen.

- c) Laatii tarvittaessa tiettyä tuotetta koskevat yleiset tuontiedellytykset.

## II. Laitosten, tehdasalukset ja pakastusalukset mukaan lukien, luetteloiden laatimista ja ajan tasalle saattamista koskevat edellytykset

Laitos, tehdas tai pakastuslaitos saa lähettää elävien simpukoiden tuotanto- ja pyyntialueilta eläinperäisiä tuotteita yhteisöön ainoastaan, jos se on luettelossa, joka on laadittu ja saatettu ajan tasalle seuraavien menettelyjen mukaisesti:

### 1. Vastaavuussopimukset

Laitosten luetteloiden laatiminen ja ajan tasalle saattaminen tehdään asiaa koskevan vastaavuussopimuksen säännösten mukaisesti.

### 2. Komission laatimat

Jos I kohdassa tarkoitettujen komission tarkastusten tulokset ovat hyväksyttävät:

- a) komissio hyväksyy luettelot 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen kolmannen maan toimivaltaisten viranomaisten komissiolle toimittaman tiedonannon perusteella.

- i) Laitos saa olla luettelossa vain, jos yhteisöön vievän kolmannen maan toimivaltainen viranomainen on virallisesti hyväksynyt sen. Hyväksyminen edellyttää, että

- laitos on yhteisön vaatimusten mukainen,
- laitosta valvoo kolmannen maan virallinen tarkastuslaitos.

- ii) Elävien simpukoiden tuotanto- tai pyyntialueen on täytettävä yhteisössä sovellettavan asianmukaisen lainsäädännön vaatimukset.

- iii) Tehdasalusten ja pakastusalusten hyväksynnän tekee:

- sen kolmannen maan toimivaltainen viranomainen, jonka lipun alla alus purjehtii,
- tai jonkin muun kolmannen maan toimivaltainen viranomainen edellyttäen, että tämä maa on yhteisön luettelossa maista, joista saa tuoda kalastustuotteita yhteisöön, kalastustuotteita puretaan aluksista säännöllisesti sen alueella ja toimivaltainen viranomainen tarkastaa ne sekä kiinnittää tuotteisiin terveystuomarin ja antaa terveystodistuksen,
- tai jokin jäsenvaltio.

- b) Hyväksytyt luettelot muutetaan seuraavasti:

- Komissio ilmoittaa jäsenvaltioille asianomaisen kolmannen maan laitosluetteloon ehdottamista muutoksista viiden työpäivän kuluessa siitä, kun se on saanut muutosehdotukset.
- Jäsenvaltioilla on seitsemän työpäivää edellä tarkoitettujen laitosluetteloiden muutokset saatuaan lähettää kirjalliset huomautuksensa komissiolle.
- Jos ainakin yksi jäsenvaltio tekee kirjallisia huomautuksia, komissio ilmoittaa asiasta jäsenvaltioille viiden työpäivän kuluessa ja ottaa sen esille pysyvän eläinlääkintäkomitean seuraavassa kokouksessa päätöksen tekemiseksi 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.
- Jos jäsenvaltioilta ei saada huomautuksia toisessa luettelomakohdassa tarkoitettua määräajassa, jäsenvaltioiden katsotaan hyväksyneen luettelon muutokset. Komissio ilmoittaa asiasta jäsenvaltioille viiden työpäivän kuluessa, ja tuonti tällaisista laitoksista sallitaan viiden päivän kuluttua siitä kun jäsenvaltiot ovat saaneet tämän ilmoituksen.
- Komissio julkaisee luettelon *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

## 3. EU:n kolmannelle maalle antama valtuutus laatia ja saattaa ajan tasalle laitosluettelo

Kolmannen maan viranomaiselle voidaan antaa mahdollisuus komission I kohdassa lueteltujen vaatimusten tarkastamiseksi paikalle tekemän tarkastuksen ja/tai auditoinnin jälkeen laatia ja saattaa ajan tasalle laitosten luettelo seuraavin edellytyksin:

a) Laitos saa olla luettelossa vain, jos yhteisöön vievän kolmannen maan toimivaltainen viranomainen on virallisesti hyväksynyt sen. Hyväksyminen edellyttää, että

- laitos on yhteisön vaatimusten mukainen,
- laitosta valvoo kolmannen maan virallinen tarkastuslaitos.

Kaikille laitoksille on annettava hyväksyntänumero.

b) Tehdasalukset ja pakastusalukset hyväksyy sen maan toimivaltainen viranomainen, jonka lipun alla alus purjehtii.

c) Elävien simpukoiden tuotanto- ja pyyntialueen hyväksymisessä on noudatettava yhteisössä kyseistä tarkoitusta varten noudatettavia sääntöjä.

d) Jos yhteisön vaatimuksia ei noudateta, toimivaltaisella viranomaisella on oltava todelliset valtuudet

- varmistaa todettujen puutteiden korjaaminen asianmukaisessa määräajassa, ja
- jos puutteiden korjaaminen asianmukaisessa määräajassa ei ole mahdollista tai jos todetaan riski kansanterveydelle, varmistaa yhteisöön suuntautuvan vientitoiminnan keskeyttäminen tai varmistaa vastuullaan olevien hyväksytyjen laitosten, tehdas- tai pakastusalusten ja simpukoiden tuotanto- ja pyyntialueiden hyväksynnän peruuttaminen.

e) Kolmannen maan toimivaltaiset viranomaiset toimittavat ajan tasalla olevan luettelon komissiolle, joka saattaa ne asianosaisten kolmansien osapuolien saataville tai tähän tarkoitukseen tarkoitettulle Internet-sivulle.

Vain luettelossa mainitut laitokset saavat lähettää yhteisöön eläinperäisiä tuotteita.

## 4. Tapauskohtaiset päätökset

Tuonti sellaisesta kolmannen maan laitoksesta, joka ei voi antaa kohdassa tarkoitettuja takeita, voidaan hyväksyä erityistapauksissa 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen. Tällaisessa tapauksessa kyseisen laitoksen on saatava erityishyväksyminen komission tarkastuksen jälkeen. Hyväksymispäätöksessä on vahvistettava tästä laitoksesta tulevien tuotteiden osalta noudatettavaksi asetetut erityiset tuontiedellytykset.

## III. Muut säännökset

## 1. Vain kolmansista maista peräisin olevat tuotteet

- jotka on valmistettu lähettäjänä olevassa kolmannessa maassa tai kalastustuotteiden osalta, lähettäjamaan tehdasaluksilla tai pakastusaluksilla,
  - jotka on saatu muusta sellaisesta kolmannesta maasta kuin lähettävästä kolmannesta maasta tai valmistettu tällaisessa maassa, jos alkuperäinen tuote on peräisin yhteisön luettelossa olevasta kolmannen maan hyväksytystä laitoksesta,
  - tai, tapauksen mukaan, jotka ovat peräisin yhteisöstä tai jotka on siellä valmistettu,
- saa tuoda yhteisöön.

## 2. Tarvittaessa voidaan erityistarkoituksiin tarkoitettujen tuotteiden tuontia varten hyväksyä erityisedellytyksiä 6 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.